Антонова Е.А. гр. ЭМ-010

**Особенности организации питания в Англии**

По мере того, как в Англии рос интерес к иностранной пище, увеличивался и выбор предлагаемых блюд. С преобладавшей ранее французской и итальянской кухней теперь соперничают многие другие: тайская, китайская, мексиканская, испанская, русская, американская. Существуют даже рестораны, специализирующиеся исключительно на английской еде. Один такой весьма процветающий лондонский ресторан называется "Скул диннерз" (буквально: "Школьные обеды"). В нем усталые и явно переработавшие бизнесмены могут порадовать себя такими старомодными блюдами, как хлебный пудинг, масляный пудинг или "пятнистая собака" (вареный пудинг с изюмом) - и все это будет подано благонравными девицами в школьной форме.

Тауэр, как известно, старинная, ныне не действующая лондонская тюрьма. Именно в этом экзотическом месте расположился ресторан, основная веранда которого выходит на Тауэрский мост. Его владелец француз Конран сумел стать успешным ресторатором, однажды открывши супочную. Однако Конран открыл именно супочную, которая начала пользоваться такой бешеной популярностью, что сейчас он владеет огромной сетью ресторанов по всему миру.

Ресторанный рынок Англии переполнен. К примеру, В Лондоне есть Чайна Таун, китайские рестораны в котором считаются лучшими в мире. Что замечательно, цены там в два раза ниже, чем в недавно открывшемся нижегородском ресторане китайской кухни. И тем более ниже московских. Там заказ из девяти смен блюд будет стоить порядка 500 рублей на человека, в пересчете на наши деньги. Но после такого обеда вы едва выползете из-за стола. .

В ресторанах высокого класса на столиках, как правило, стоит бокал с прозрачной ароматной жидкостью, где плавает лимон (обязательно), а порой и кусочки персика или другого экзотического фрукта. Но пить из этого бокала не следует - жидкость предназначена для ополаскивания рук.

Ресторанный рынок Лондона переполнен. Идет жесткая конкуренция. Англичане, как и люди всего мира, начинают работать в восемь утра, а заканчивают в восемь вечера. Естественно, им не до готовки. По дороге домой они покупают что-то, что можно засунуть в микроволновку. Например, пиццу на вынос. В связи с этим появился класс ресторанов, которых у нас пока нет. Это рестораны на каждый день. В Англии восемьсот рублей на человека, оставленные за ужин, это как бы не считается. Поскольку их зарплата в семь раз выше.

Китайская и индийская кухня – это низший класс ресторанов. Рестораны при гостиницах – это средний класс. Обед там будет стоить примерно до шестидесяти долларов за человека. Дорогой класс ресторанов это от ста двадцати долларов. В Англии развита система ресторанных критиков.

В городе существует ассоциация ресторанов. И если ресторан вступает в ассоциацию, значит он участвует в конкурсе на лучший ресторан года. Вот «Рулз» стал лучшим британским рестораном 2002 года. А там есть еще номинации лучший французский ресторан, лучший итальянский, индийский и так далее.

Если в Лондоне вы захотите заказать столик на двоих – часиков так на восемь вечера и в тот ресторан, который вам рекомендуют – то услышавший заказ просто рассмеется вам в лицо. Потому что места в хорошие рестораны на вечер пятницы и субботы расписаны за месяц. А столик в хорошем ресторане в будний день надо резервировать за неделю. Столики в лучшие рестораны Лондона резервируют за год.

Будучи в Британии, вы наверняка посетите Стоунхендж и Букингемский дворец, но если вы хотите узнать жизнь во всех ее проявлениях, то вам придется пойти в паб. Посиделки в пивных до сих пор являются самым любимым времяпрепровождением британцев. В стране около 61 тысячи пабов и более 25 миллионов их посетителей. В пабы ходит более трех четвертей всего взрослого населения Британии, а более трети посещает их по меньшей мере раз в неделю. Паб - это центральное место британской жизни и культуры. Если вы не были в пабе, можете считать, что вы не видели Британии.

В традиционном английском городском пабе существует четкое разделение на два бара - это как первый и второй классы на железной дороге. Салон-бар (или лаундж), то есть бар более высокого класса, посещают заезжие торговцы и "дамы"; там нейлоновый ковер на полу, мебель обита индийским ситцем, стены украшены фальшивой конской упряжью из бронзы и более высокие цены. Общий бар (тот, где посетителей обслуживают у стойки) предоставляет возможность сыграть в "дартс", бильярд или пул, сразиться с "одноруким бандитом"; к тому же там куда лучше обслуживают. Этот бар предназначен для обычных посетителей. Паб" (pub) - это сокращение от Public House. Владелец питейного заведения как будто устраивает у себя вечеринку для всех желающих, и так - каждый день! Именно поэтому владельцев пабов иногда называют host (хозяин). Такая "одомашненность" британских пабов, вероятно, и привлекает туристов, которые находят их более уютными и дружелюбными, чем бары и кафе в других частях света.. В других странах кафе и бары обычно обозначаются надписями "Кафе" либо "Бар", расположенными на заметных местах. Но над входом в британскую пивную вы вряд ли встретите слово "Паб".Зелени на улицах британских городов, городков и деревень обычно очень много. Но если вы видите ветви, в изобилии свисающие прямо с фасада здания, то смело направляйтесь сюда: почти наверняка под ними вы найдете вход в паб.   
Оконные стекла в пабах обычто толстые и дымчатые, либо их частично заменяют витражи. Но даже если вы найдете заведение с прозрачными стеклами, то заглянуть внутрь вам все равно вряд ли удастся: изнутри наверняка будут задернуты тяжелые шторы. Так что на окна полагаться в определении типа заведения, увы, не приходится.   
 Важнейшая составляющая экстерьера любого паба. Она висит на цепях на высоте от 5 до 8 метров над землей и представляет собой чаще всего обрамленный в деревянную раму щит. На щите (обычно размером 90 х 120 см) начертаны как имя, так и графический символ названия. Если, к примеру, паб зовется "Белая лошадь", то под надписью The White Horse будет скорее всего и рисунок собственно белой лошади. Кроме того, название паба часто крупно дублируется на фасаде самого здания.  
Такая стойка встречается не у каждого паба, но является достаточно частым элеменом внешнего облика британских пивных. На ней мелом (или краской, похожей на мел) обычно пишут либо названия традиционных для этого места сортов пива или предложения, от которых, по мнению их авторов, вы не сможете отказаться. Кроме того, пабы не могут открываться до 11 часов утра (по воскресеньям - до полудня). Они не могут подавать напитки после 11 часов вечера (по воскресеньям - после 10:30), хотя у вас по прошествии этого времени у вас есть 20 минут на то, чтобы допить уже взятое. Правда, в Шотландии пабы чаще всего открыты до полуночи. И не стоит пытаться убедить персонал обслужить вас вне этих "часов работы".

Последнее время пользуются популярностью винные бары - нечто среднее между пабом и рестораном.   
Во всех крупных гостиницах принято сервировать 'Послеобеденный чай' (five-o'clock tea), обставляемый особым ритуалом.   
В сэндвич-кафе и барах Вам предложат 'английский завтрак', который обычно состоит из огромного сэндвича, легкой закуски, чая или кофе 'капуччино'. Он стоит примерно 2 фунта. Работают такие кафе с раннего утра до полудня.   
Если Вы хотите плотно подкрепиться после полудня, отправляйтесь в chippie (они работают с 11.00 до 23.00). В подобных заведениях подают сытные и аппетитные блюда: рыба и картофель, обжаренные в кипящем масле, курица-гриль, сосиски и пирожки

Кофе в Лондоне готовят непервосортный, поэтому заказывать его стоит только в итальянской кофейне в квартале Soho, рядом с Piccadily.