

## Что едят в британском пабе?

Настоящий британский публичный дом: умиротворяющий полумрак, бокал пива или чашечка чая, душевные беседы, аромат свежих пирогов... Как, вам говорили, что в настоящих английских пабах не принято есть? Не верьте, эта информация давно устарела. Лет так на двадцать.

### Да здравствует кухня!

#### **Мериан Уэнстайн, медработник на пенсии, 76 лет:**

*– Где-то до середины семидесятых из еды в пабах можно было заказать только соленые орешки, картофельные чипсы, маринованные яйца да свиные шкварки. Реже можно было найти кое-какие холодные закуски, яйца по-шотландски, а нормально поесть возможность была только в тавернах (**inns**), но и туда, пока курить в пабах не запретили, с детьми появляться не стоило. Сейчас все совершенно иначе...*

Историческое разделение британских публичных домов (**public house**), а по-простому – пабов, на пивнушки и гостиницы раньше действительно определяло, где можно выпить, а где еще и поесть, и на ночь остановиться. Но когда основной бизнес пабов – продажа алкогольных напитков – под давлением ужесточающихся законов и конкуренции с супермаркетами стал сдавать свои позиции, лендлорды пабов обратили свои взоры на кухню.

И кухня не подвела: сегодняшние пабы Великобритании больше не являются сугубо питейными заведениями, и еда для их посетителей имеет не меньшее значение, чем напитки. Более 80% пабов процветают в основном благодаря прибыли от продажи еды. За год ими продается более миллиарда готовых блюд. Некоторые пабы специализируются на блюдах кухни отдельных народов: индийской, тайской, но большинство предлагают кухню Британских островов, которая, впрочем, прекрасно уживается с популярными блюдами бывших британских колоний. Карри, например, британцы давно считают одним из своих национальных блюд.

### Просто, быстро и вкусно

Эти три слова довольно полно характеризуют типичные блюда пабов. В простом местном пабе (**local pub**) в течение дня вам всегда готовы предложить закуски, о которых говорила Мериан, сэндвичи, несколько салатов и 5-6 горячих блюд на выбор. О

них поговорим подробнее.

### **Рыба и чипсы (*Fish and Chips*)**

Обжаренная в тесте, замешанном на темном эле, рыба с белым мясом и длинные ломтики картофеля, жареного во фритюре. Это блюдо, один из хитов кухни Британских островов, ранее было типичной едой британского рабочего класса. В любом пабе каждая порция готовится отдельно, поэтому посетителю придется подождать, но это того стоит: рыба получается очень сочной благодаря нежной корочке теста вокруг нее, а картофель – хрустящим и ароматным.

Не забудьте о кетчупе, майонезе и других соусах, на ваш вкус. Если они отсутствуют на столе, значит, где-то в пабе есть отдельный столик для всех приправ и соусов – проявите самостоятельность, ведь здесь официантов нет. И не удивляйтесь, если обнаружите несчищенную кожицу на картофельных ломтиках – британцы часто готовят этот овощ вместе с кожурой. Этому факту даже соответствует отдельное блюдо.

### **Печеный картофель (*Jacket potato*)**

Это блюдо стало особенно популярным у простого люда в середине XIX столетия, когда на улицах Лондона продавали ежедневно по 10 тонн печеного картофеля. Сегодня британцы используют специальные сорта картофеля и едят его с различными добавками (***toppings***): сливочным маслом, сметаной, тертым сыром, фасолью, майонезом с тунцом, кусочками бекона и курицы. И не стоит ограничиваться лишь одним ингредиентом!

### **Сосиски и картофельное пюре (*Bangers and mash*)**

Еще одно любимое блюдо британского рабочего класса. Сосиски могут быть разные: свиные, говяжьи, их рецепты варьируются в зависимости от региона. Например, на севере Англии довольно типична кровяная колбаса. А вот картофель для пюре обязательно будет почищен. Это блюдо часто подается с густым луковым соусом или жареным луком. В любом случае, ваш аппетит будет укрошен надолго.

### **Пироги (*Pies*)**

Столетия назад британские хозяйки стояли перед ежедневной дилеммой: накормить свое большое семейство и накормить сытно, но мы снова говорим о простом народе, которому не по карману были мясные блюда. Тут хозяек выручали пироги, как блюдо, в котором чудесно сочетались дешевые продукты для объема и небольшое количество

мяса для вкуса и аромата.

Классический пример такого блюда – пастуший пирог (*shepherd's pie*), известный также как деревенский пирог

### **(cottage pie)**

. Мы бы скорее назвали его запеканкой: остатки запеченного в выходные мяса любого типа вперемешку с остатками овощей на слое картофельного пюре, этим же пюре и накрытые. Все это запекается до хрустящей корочки. В современном пабе пропорции пирога давно изменились в пользу мяса, но принцип приготовления такой же, как и столетия назад.

Необыкновенно популярны и пироги в более привычном для нас смысле, из слоеного или песочного теста с разнообразными начинками, содержащими мясо: стейк и почки, стейк и эль, стейк и стаут «Гиннес». Тесто таких пирогов, имеющих глубокую форму, очень тонкое, только чтобы удержать начинку, поэтому и выпекаются они в формах. А начинка щедро сдобрена густой мясной подливкой, которая с паром появляется из пирога, стоит лишь его надрезать.

Несмотря на сытную начинку, к пирогам подается овощной гарнир: зеленый горошек, фасоль, жареный картофель.

### **Воскресное жаркое (*Sunday roast*)**

Воскресенье – вот когда действительно стоит заглянуть в британский паб, где весь день подается воскресное жаркое. Это возможность за очень умеренную плату отведать блюдо, имеющее многовековую историю. Британские семьи, отправляясь в церковь на воскресную службу, оставляли в печах запекаться различные виды мяса и овощи. По возвращению, они начинали долгую трапезу, поскольку этот день был нерабочим, а остатки такого жаркого использовались для приготовления пищи, пирогов, например, в рабочие дни.

Сегодня в пабе вам подадут запеченную говядину, свинину, ягнятину, мясо домашних птиц и дичь. Для вегетарианцев запекаются орехи. Гарниром служат разнообразные запеченные овощи, все это щедро поливается подливой и подается с йоркширским пудингом, кляром, жареным на жире, стекающем с запекаемого мяса, а потому именуемым еще и капающим пудингом.

### А когда наступит вечер...

Очень хотелось бы рассказать о пудингах в сладком смысле этого слова, а также о других бесчисленных британских десертах, многие из которых можно заказать в пабе, но об этом будет отдельная история. Британцы очень любят побаловать себя сладеньким, поэтому в меню каждого уважающего себя паба их несколько. Кроме того, меню часто меняется, о чем посетителям сообщают на традиционных черных досках, делая записи мелом.

Все, о чем было сказано выше – обычные блюда, подающиеся в пабах в течение дня. Вечернее меню обычно разнообразнее, вычурнее и дороже, но посетителей в вечернем пабе всегда много.

С 1991 года в Великобритании вошел в употребление термин «гастропаб» (***gastropub***) подразумевающий паб, подающий еду более высокого, ресторанного стандарта.

Интересно, что через двадцать лет

#### ***The Good Food Guide***

– ежегодный путеводитель по лучшим ресторанам Британии – объявил этот термин неуместным, поскольку стандарты большинства пабов уравнились, что можно считать общим достижением британской паб-индустрии.

Уже ни для кого не сюрприз видеть в обычном пабе отдельное меню для детей, блюда для вегетарианцев, для людей, страдающих сахарным диабетом или аллергией на пищу, содержащую глютен. И местные власти подобные стремления всячески приветствуют и проводят награждения пабов, достигающих высоких стандартов в приготовлении здоровой пищи.

Паблорды, в свою очередь, такими наградами гордятся, прилагают большие усилия, чтобы их заполучить, а потом выставляют их на самом видном месте, демонстрируя своим посетителям, что их паб самый лучший.

А британцы гордятся своими пабами и не представляют жизни без возможности зайти в пятничный вечер в свой местный паб после работы, встретиться с членами своей команды по дартсу в пабе в выходные или собраться там со всеми детьми и внуками на ужин – и это уже еще одна британская традиция!

## Что едят в британском пабе

Автор: admin

26.05.2012 19:49 -

---

Автор - **Наталья Миллс**

[Источник](#)