

Воскресный бранч

## Воскресный бранч

Английский термин «brunch» происходит путем слияния двух слов «breakfast» (завтрак) и «lunch» (ланч). Бранч – это поздний завтрак выходного дня, перетекающий в ранний обед. Утренний прием пищи приходится на интервал с 11.00 до 15.00 часов. Отличие позднего завтрака от традиционного обеда не столько в приготовлении особенных блюд, сколько в непринужденной дружественной атмосфере.

Начало возникновения английского термина связывают с писателем Л. Кэрроллом. Будучи студентом, молодой фантазер предложил преподавателям и однокурсникам вместе завтракать в выходной день за стенами университета. Дружественные посиделки затягивались, и заканчивались совместным обедом. В повсеместный обиход термин «бранч» вошел в 1896 г, когда британское издание Punch опубликовало статью о воскресной еде. В 30-е годы XX века утренний ритуал приема пищи получил распространение на территории Америки, и с тех пор стал обязательным атрибутом выходного дня.

## Меню для бранча

ломтики бекона;  
глазунья из 2-х яиц;  
жареные сосиски;  
половинки помидоров;  
шампиньоны;  
тосты, пропитанные маслом или маргарином;  
белая фасоль;

К английскому завтраку обязательно подается бутылка вкусного кетчупа, а по завершению – крепкий чай с молоком, тостом, блинчиками и клубничным вареньем. Все эти приготовления рассчитаны на 1 человека. Другие страны предлагают свои вариации меню: картошка фри и сэндвичи из «Макдоналдса» (США); тосты с джемом и круассаны (Франция); паровые пирожки баоцзы, фучжу или рисовая каша, чай (Китай).

## **Семейный бранч**

Воскресную традицию семейного приема пищи проводят за стенами дома, чтобы освободить хозяйку от приготовления блюд. Кроме традиционных завтраков на выбор предлагаются салаты, рыба, мясо, блюда из картофеля, фруктовые пудинги. Не запрещены и алкогольные напитки, например, «Кровавая Мэри», игристое шампанское, «Мимоза», ирландский кофе.

## **Официальный**

Бранч может выступать не только как семейный завтрак, но и как официальный прием выходного дня. Для предпринимателей и дипломатов такой формат позволяет познакомиться и лучше узнать друг друга в неформальной обстановке. Для каждой страны предусмотрены свои традиции и правила этикета. Так, например, в Китае считается дурным тоном прийти приглашенному человеку на утреннее застолье без подарка. К внешнему виду особых требований не предъявляется, единственное что неуместно – макияж, духи и драгоценности. Примерный состав меню для такого случая: рыба;овощи;сосиски;десерты;выпечка;чай;кофе;соки;коктейли;вино.

Блинчики с какао и карамелью



Традиционные тонкие блины с сырным соусом и черникой



Сэндвич с ветчиной, яичницей и кетчупом



Бутерброд с копченым сыром и авокадо



Французский тост с «Нутеллой» и беконом Яичница на подушке из картофеля и тушеных овощей



Вафли с жареным сыром и ветчиной



Жареные ананасы с голландским сыром





Вафли с сыром и черникой



Клубничные роллы с корицей

