

LA PRIMA COLAZIONE NEL MONDO





BUONI BISCOTTI ... E UNA DOLCE TORTA

**CORNETTO SEMPLICE PER LA MATTINA
...LATTE... MARMELLATA...**



Saporita in INGHILTERRA

IL BREAKFAST

Il tipico **BRAKFAST** è un vero e proprio pasto comprendente un diffuso piatto britannico cioè **BACON AND EGGS** ovvero uovo fritto e pancetta tagliata spessa. È possibile trovare questo piatto tipico in ogni caffè o bar del Regno Unito e può essere o in porzioni più o meno grandi (o con altre aggiunte, come le patatine fritte, ketchup o maionese). La colazione dolce invece normalmente è composta da toast spalmati di burro, margarina o strutto e marmellata (quella più amata dai britannici è quella di agrumi, ma ne sono diffusi anche gli altri tipi), latte e cereali divenuti la classica colazione mattutina e anche biscotti o frittelle dolci chiamate pancake accompagnate dallo sciroppo d'acero. Durante questo pasto i britannici bevono tè (normalmente l'English breakfast tea, un particolare tè da colazione), latte, caffè e succo d'arancia o di altri frutti. In Gran Bretagna si sono ultimamente diffusi i caffè di stile americano dove, oltre ai classici piatti della colazione britannica, si possono trovare anche dolci come muffin, brownie, ciambelle, cornetti e svariati tipi di torte, come la torta al cioccolato, la torta alla carota e il cheesecake. Un'altra specialità è il **PORRIDGE** ovvero una crema calda a base di farina, zucchero e latte.



**UNA CHEESECAKE AL CACAO ...
BACON AND EGGS CON FETTE
BISCOTTATE**



**MUFFIN AL CIOCCOLATO
UN BUON PORRIDGE CON LAMPONI**



RICCA E ABBONDANTE IN GERMANIA

Il **Frühstück**, la colazione tedesca, è un momento importante per i tedeschi. Sulle loro tavole si alternano pietanze dolci e salate: si trova pane di tutti i tipi (nero, bianco, di segale, frumento) con marmellata, anche se spesso accompagnato col burro leggermente salato, miele, formaggi saporiti, filetti d'aringa marinata nello yogurt guarniti con rondelle di cipolla, salumi, prosciutto cotto e crudo, salsicce, e a volte anche uova sode o alla coque, salmone affumicato e omelette. Inoltre ha preso piede l'abitudine di mangiare yogurt o quark (tipico formaggio) con i muesli (cereali) e frutta. Ovviamente non si fanno mancare il dolce, come ad esempio la classica brioche. La bevanda che più rinfrescherà la bocca è una piccola birra chiara oppure una leggera tazza di caffè nero, o semplicemente del tè.

Nel week end la colazione a Berlino diventa un vero e proprio pasto! Una carrellata di prelibatezze accompagnate da un buon succo d'arancia, il **milchkaffe**, un cappuccino con un caffè macinato grossolanamente e meno forte di quello italiano, latte macchiato, tè e succo di mele (**apfelsaft**).



L'ABBONDANTE COLAZIONE



Varia in Russia



Anche in **Russia** il nuovo giorno si saluta con una tavola imbandita con diverse specialità, soprattutto salate: pane, burro, marmellata, uova, formaggio, salumi, carne, pesce affumicato. La colazione russa si può definire un secondo breakfast. Il pane è un alimento importante in Russia, ne esistono diversi tipi, ma questa varietà si riduce sostanzialmente a due gruppi principali: **pane bianco** (prodotto con la farina di grano) e **pane nero** (fatto invece con la farina di segale), tradizionale russo, con un gusto e un aroma particolari. In genere il pane, accompagna un'ottima zuppa che a seconda dei paesi assume tocchi di sapori e nomi diversi. Pane tagliato a grosse fette, con del tè, bollono nel fondamentale **SAMOVAR**. Quest'ultimo, è una brocca in rame o acciaio decorata in cui vi si bollono cibi; per la sua importanza è sempre riposto in casa dalle famiglie russe perché è qualcosa di semplice che porta importanza. E' diventato il simbolo delle tranquille riunioni familiari. Sfogliando la storia della cucina russa non possiamo dimenticare i piatti a base di cereali. I russi amano e mangiano molto la **kasha**, un porridge composto da grano saraceno o altri cereali come avena, semola, segale o orzo. Quella di semola e di avena vengono spesso date ai bambini per colazione. Solitamente la kasha viene mangiata con il latte (aggiungono cioè il latte direttamente nel piatto con la kasha), oppure viene cotta nel latte di mucca.

Golosa e sostanziosa in AMERICA

Negli Stati Uniti potrete consumare un **breakfast** che ha la caratteristica di comprendere una notevole varietà di ingredienti e una molteplicità di preparazioni. Negli States, la famosa colazione è composta da un immancabile succo d'arancia, frutta fresca, cereali con latte freddo quali sono la maggior parte delle volte CORN FLAKES, toast imburrati, uova al tegamino, bacon fritto, carne arrosto, affettati, peperoni e patate fritte o cucinate in amido, altri legumi, cipolla, formaggi da spalmare, talvolta salsicciotti o prosciutto cotto e per finire, dolci quali pancakes con sciroppo d'acero oppure muffin con caffè o tè. Pane bianco o integrale, PANCAKES, una preparazione a base di farina, uova e latte servito con burro, sciroppo d'acero o marmellate. Tra le bevande troviamo il tipico caffè lungo, succhi di frutta o di pomodoro, latte e tè. Questo tipo di colazione ha origini antichissime in quanto risale alla tradizione coloniale dei contadini e dei **pionieri**, soprattutto del West. Era infatti abitudine e buona norma, prima di andare a lavorare per l'intera giornata, assicurarsi il giusto nutrimento e le dovute energie già alla mattina presto, anche perché il pranzo era assai misero e leggero (e molto spesso veniva addirittura saltato) e pertanto si sarebbe dovuta attendere la sera per mangiare nuovamente qualcosa di sostanzioso e di caldo. In queste abitudini antichissime si riflette ancora oggi il comportamento alimentare degli Americani: colazioni sostanziose, pranzi fugaci e leggeri, cene abbondanti.

**CAFFE' ...
ZUCCHERO ...
MARMELLATA ALLA CILIEGIA ...
ELEMENTI ESSENZIALI PER GLI
....AMERICANI**



**... PANE E ...
.... BURRO**



IL BRUNCH

BRUNCH è una parola americana composta da breakfast, prima colazione, e lunch, il pasto di mezzogiorno. Consiste in una colazione più ricca e nutriente di quella abituale, consumata solitamente in tarda mattina in modo da sostituire il pasto di mezzogiorno. Un autentico brunch americano è caratterizzato da piatti cucinati con tutti gli elementi tipici di una colazione dolce, con l'aggiunta di carni fredde, salumi, prosciutto, pomodoro e panna, formaggi, torte (dolci o salate) o frutta. Tutto ciò viene servito in un'unica portata, in modo che ciascuno alterni a piacere gli stuzzicanti piatti.

La tradizione del brunch deriva principalmente dagli Stati Uniti. La sua diffusione è dovuta soprattutto alla comodità di un pasto meno formale di una colazione o un pranzo, assieme alla possibilità di servirsi da un buffet sul quale è lecito proporre qualunque tipo di cibo, dolce o salato che sia. Il brunch è tipico della domenica, quando ci si alza più tardi del solito e non si ha voglia di aspettare fino all'ora di pranzo per mettere qualcosa sotto i denti.

Un brunch può consistere di tutti gli elementi tipici di una colazione all'inglese o americana. La consuetudine del brunch riscuote un certo successo nelle Isole Britanniche e nel Nord America, mentre non è molto diffusa nell'Europa continentale; i locali nei quali viene servito sono pochi ma stanno progressivamente aumentando, anche nel resto d' Europa.

A heart-shaped globe of the Earth, showing continents in shades of orange and brown and oceans in blue. The globe is centered on the Atlantic Ocean. Overlaid on the globe is red text.

Scuola Secondaria I grado

Anitrella

Classe IB

Alunna REBECCA VITI