

TRADITIONAL BRITISH MEALS

1. Match pictures with their descriptions.



A CREAM TEA – tea or coffee, scones, clotted cream (hustá smetana), jam

It is offered in tea rooms and restaurants throughout Britain, usually eaten in the afternoon at tea time.



COTTAGE PIE or SHEPHERD'S PIE

- meat pie with a crust of mashed potato



FISH AND CHIPS

- usually cod or haddock (treska) fish with chips, sometimes served with peas and vinegar. It is often sold as take away meal, in the past it used to be sold wrapped in newspaper.



CHRISTMAS PUDDING

- traditionally served on X-mas Day, it contains dried fruits and much alcohol, that's why it can age for a long time



BLACK PUDDING

- type of sausage made by cooking blood with filler such as cornmeal, bread, fat, suet (lůj), barley ječmen), oatmeal (ovesné vločky) and other. It is often served as part of traditional English breakfast.



PLOUGHMAN'S LUNCH

- cold meal, usually served in pubs
- usually contains cheese, chutney (ostrá indická směs), bread and pickled onions (nakládaná cibule)



IRISH STEW

- stew usually made from lamb or mutton, potatoes, onions and parsley



HOT CROSS BUNS

- spiced sweet buns made with raisins or currants, marked with a cross on the top, traditionally eaten on Good Friday

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Zuzana Strnadlová.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).



SHORTBREAD

- type of biscuit traditionally made from one part sugar, two parts butter and three parts flour



MARMITE

- traditional sticky, dark brown spread made from yeast extract
- it has distinctive, powerful flavor, which is extremely salty

"Love it or hate it"



HASH BROWN

- shredded (rozstrouhaný) or riced pan-fried potatoes usually served as part of traditional English breakfast



CHEESECAKE

- sweet dish consisting of soft, fresh cheese, eggs and sugar often on a crust (krusta) made from crushed (rozdrcený) cookies, usually topped with fruits, chocolate or whipped cream

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Zuzana Strnadlová.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).



HAGGIS

- traditional Scottish dish, sheep stomach filled with sheep liver, lungs, heart, minced with onions, suet, oatmeal, spices and salt

Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Zuzana Strnadlová.

Dostupné z Metodického portálu www.rvp.cz, ISSN: 1802-4785. Provozuje Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (NÚV).

Obrazový materiál cit. [2012-12-30]dostupný pod licencí Public domain dostupný na [www](http://www.rvp.cz):

<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Shepherdspie2.JPG>

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Scone_Jam_Cream_Tea.jpg

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Anstruther_Fish_Supper.jpg

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Christmas_pudding.JPG

[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Flickr - cyclonebill -
Blodp%C3%B8lse med valn%C3%B8ddesnaps og %C3%B8l.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Flickr_-_cyclonebill_-_Blodp%C3%B8lse_med_valn%C3%B8ddesnaps_og_%C3%B8l.jpg)

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Covington_Tea_Ploughmans_Lunch.jpg

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Irish_stew.jpg

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hot_cross_bun.jpg

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Shortbread_fingers.jpg

[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marmite - Feb 2013.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Marmite_-_Feb_2013.jpg)

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Hashbrown_potato_patty.jpg

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Baked_cheesecake_with_raspberries_and_blueberries.jpg

<http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Haggis.JPG>