**Как часто мы ходим в ресторан?[[1]](#footnote-1)**

В наши дни всё меньше и меньше времени остаётся у хозяйки для того,чтобы приготовить какое-нибудь блюдо,принять гостей.Поэтому во многих странах люди предпочитают обедать или ужинать вне дома:в закусочных,где можно быстро и недорого перекусить,в кафе или ресторанах.

Согласно одному из опросов,более десяти миллионов французов каждый день заходят в кафе,чтобы выпить чашку кофе,бокал вина,съесть бутерброд или пирожное.

В рестораны обычно приглашают друзей,чтобы провести вечер или вместе отметить какое-нибудь событие. На первом аказывают мясное ассорти или овощи,на второе-мясо или рыбу с гарниром.Один из основных компонентов блюда,как считают французы,-это соус.В каждом ресторане существуют свои фирменные рецепты приготовления соусов.В конце обеда-сладкое:фрукты,торт или мороженое.Торт «Татин» с яблоками и карамелью пользуется во Франции особой популярностью.Между вторым блюдом и сладким можжно заказать салат или сыр самых разнообразных сортов.

А в японском ресторан не принято выбирать блюда.Обычно посетители называют сумму,которую они собираются потратить на угощение.Повар сам решает,что приготовить,какие продукты лучше всего подходятдля этого времени года.Соответствие сезону ценится в японской кухне более высоко,чем кулинарное мастерство.Излюбленное праздничное блюдо-сырая рыба,умело нарезанная и поданная к столу без соусов и специй.Японцы недоверчиво относятся ко всему,что искажает натуральный вкус продукта.Универсальной приправой для всех блюд является «адзи-но-мото» (в переводе с японского – «корень вкуса»), которая не изменяет,а только усиливает их вкусовые особенности.

Во всем мире ивестна система недорогих американских закусочных «Макдоналдс». Гордятся американцы и маленькими уютными китйскими,японскими,итальянскими ресторанами. Они по праву считают,что после ресторанов в Китае, Японии и в Италии американские рестораны такого типа являются лучшими в мире.

Очень бережно относятся в Америке к своей национальной кухне.В каждом штате вам предложжат фирмнные блюда,распространённые именно в этой местности.А рецепты их приготовления вы можете узнать из кулинарных книг,которые продаются в любом книжном магазине Америки.

Во многих странах сораняют и поддерживают традиции кулинарного искусства. В Дании в центре Копенгагена находится ресторан «Гитте Кик»,где вам подадут блюда национальной дтской кухни:специально приготовленную селедку,мясные фрикадельки под коричневым соусом,картофельный салат.С гордостью посетителям показывают телеграмму,в которой король Дании благодарит владельцев ресторана за хорошее обслуживание.

В Бразилии в рестораны чаще всего ходят по выходным дням.Особой популярносью среди бразильцев пользуются рестораны- «шураскарии»,где на углях жарят и подают к вашему столу мясо,курицу или специальные колбаски.Заплатив а вход определённую сумму,вы сможете провести здесь целый день,конечно,если у вас есть свободное время и хороший аппетит.

В России в течение недели большинство людей обедают вне дома.Это связано с тем,что многие работают или учатся и в обеденный перерыв посещают недорогие столовые,закусочные,кафе.

В ресторанах обычно отмечают особо важные события в семье или на работе: свадьбы,юбилеи,творческие успехи.На дни рождения,новогодние праздники друзей и знакомых приглашают домой.Накрывают стол,готовят разнообразные салаты,горячие закуски,пекут пироги или торт.Конечно,на все приготовления к приёму гостей у хозяйки уходит много времени.Но как приятно провести вчер в кругу друзей,слушая музыку, танцуя или разговаривая!

**Примерный перевод текста на турецкий язык:**

**Ne Sıklıkla Restorana Gideriz?**

Günümüzde ev hanımlarına yemek hazırlamak ve misafir çağırmak için gittikçe daha az vakit kalmaktadır. Bu yüzden birçok ülkede insanlar öğle ve akşam yemeklerini evde yemektense ucuz ve hızlı bir şekilde atıştırabilecekleri büfelerde, kafe ya da restoranlarda yemeyi tercih ediyorlar.

Bir ankete göre 10 milyondan fazla Fransız her gün bir fincan kahve, bir kadeh şarap içmek ya da sandviç, hamur işi atıştırmak için kafeye gitmektedir.

Genellikle geceyi arkadaşlarla geçirmek ya da hep beraber bir başarıyı kutlamak için, kişiler restorana davet edilir. Önce karışık et veya sebze tabağı, ana yemek olarak et veya garnitürle beraber balık sipariş edilir. Fransızlar yemeği tamamlayan etmenlerden birini sos olarak görürler. Her restoranın kendi özel sos tarifi vardır. Öğle yemeğinin sonunda meyvelerden, pastadan ya da dondurmadan oluşan tatlı gelir. Elma ve karamelle yapılan "tatin" pastası Fransa'da oldukça popülerdir. Ana yemek ve tatlı arasında farklı çeşitlerde salata veya peynir sipariş edebilirsiniz.

Japon restoranında ise, yemek seçme adeti yoktur. Genellikle müşteriler harcamayı düşündükleri tutarı söylerler . Ne yiyeceklerine, o mevsimde en iyi ne yeneceğine aşçı karar verir. Mevsime uygun yemek seçmek, Japon mutfağında aşçılıktan daha önemlidir. En sevilen kutlama yemeği, kesilerek sos ve baharat olmadan masaya servis edilen peynirli balıktır. Japonlar yemeğin doğal tadını bozan her şeyden uzak dururlar. Tüm yemekler için, yemeğin tadını bozmayıp sadece yoğunlaştıran, lezzet köyü anlamına gelen "adzi-no-moto" ulusal baharat olarak kabul edilir.

Amerikan fastfood zinciri "McDonald's" tüm dünyada ünlüdür. Amerikalılar küçük şirin Çin, Japon , İtalyan restoranlarıyla gurur duyuyorlar.(?) Onlar haklı olarak artık dünyadaki en iyi restoran olduklarını düşünüyorlar.

Amerikalılar yerel mutfaklarına özen gösterirler. Her eyalette, o bölgenin adı ile ünlenmiş bir yemek vardır. Tarifleri ise Amerika'daki her kitapçıda satılan aşçılık kitaplarından öğrenebilirsiniz.

Her ülkede mutfak sanatlarının geleneği korunur ve desteklenir. Danimarka'da Kopenhag'in merkezinde "gitte kik" isimli kahverengi sosun içinde küçük köfteler, patates salatası gibi Danimarka kültürüne ait yemeklerin satıldığı bir kafe vardır. Müşterilerine gururla, Danimarka kralının güzel hizmetleri için restoran sahiplerine şükranlarını sunduğu telgrafı gösterirler.

Brezilya'da restorana genellikle hafta sonları gidilir. Brezilyalılar arasındaki en popüler restoran etin, balığın ya da özel sucukların mangalda pişirilip masanıza servis edildiği "şuraskari"dir. Girişte hesabı ödeyip bütün günü, eğer vaktiniz varsa ve açsanız, orada geçirebilirsiniz.

Rusya'da hafta içinde insanların büyük bir bölümü öğle yemeğini dışarıda yemektedirler. Bu birçok kişinin çalışıyor veya okuyor olması ile ilgilidir ve öğle arasını yemeğin pahalı olmadığı yemekhanede, fastfood'cularda, kafelerde geçirirler.

Restoranlarda genellikle düğün, yıldönümü, terfi gibi ailevi ya da işsel başarılar kutlanır. Doğum günleri ve yeni yıl arkadaşlarla ve tanıdıklarla evde kutlanır. Masa kurulur; birbirinden farklı salatalar, sıcak mezeler, börek ya da pasta hazırlanır. Tabii ki misafirler için yapılan bu hazırlık ev sahibinin bir hayli zamanını alır. Ama geceyi arkadaşlarla müzik dinleyerek, dans ederek ya da konuşarak geçirmek çok eğlencelidir.

1. О.И. Глазунова. Давайте говорить по русски. Изд. Дом. Мир русского слова. 2003. С. 118-120. [↑](#footnote-ref-1)