

EPISODE 6: AMERICAN FOOD

I heard that American food is disgusting. It's all fast food and it's all the same: bad. Is that true?

Definitely not! America has a very strong tradition of flavorful dishes. Because of its multi-cultural population, especially in the last 20 years, there are more and more ethnic restaurants in the country.

Large Chinese, Indian, and Mexican communities have educated an average American about things like Moo Shu pork, curry masala and guacamole.

ЭПИЗОД 6: Американская еда

Я слышал, что американская еда отвратительна. Это всё фаст-фуд, и всё одинаково плохо. Это правда?

Точно нет! В Америки очень сильная традиция приготовления вкусных блюд. Из-за мультикультурного населения, особенно в последние 20 лет, в стране появляется все больше этнических ресторанов.

Крупные китайские, индийские и мексиканские общины просветили среднестатистических американцев насчёт свинины Му Шу, карри масала и гуакамоле.

In fact, Mexican cuisine is so popular now that even regular American restaurants will serve some kind of tacos, fajitas or tamales.

Food in America is cheap, and unless you go to an expensive restaurant, the portions will be huge!

It's perfectly normal after your meal to ask for a box to take leftovers home. You don't even need to say that it's a "doggy bag," because everyone knows that the leftovers are for your next meal!

When going to an American supermarket, everything will look picture-perfect. Unfortunately, because of this search for perfection, the flavor of the natural food is sometimes lost. Big red tomatoes and apples will look beautiful, but they will likely not taste as good.

Better fruits and vegetables are found at farmers markets, but they are not permanent markets like in Europe. They open in special places in the summer or on weekends. Farmers will sell everything from delicious fruit and vegetables to honey, meat and fresh bread.

На самом деле, мексиканская кухня сейчас настолько популярна, что даже обычные американские рестораны подают тако, фахитас или тамале.

Еда в Америке дешевая, и, если вы не в дорогом ресторане, порции будут огромными!

После еды совершенно нормально просить коробочку, чтобы забрать недоеденное домой. Вам даже не нужно говорить, что это «для собаки», потому что все знают, что остатки – для вашей следующей еды!

Когда вы идете в американский супермаркет, всё будет выглядеть идеально. К сожалению, из-за такого поиска совершенства натуральной аромат пищи порой теряется. Большие красные помидоры и яблоки будут выглядеть красиво, но, скорее всего, они будут не такими вкусными.

На фермерских рынках можно найти лучшие фрукты и овощи, но они (рынки) не являются постоянными, как в Европе. Они открываются в специальных местах летом или в выходные дни. Фермеры продают там все, от вкусных фруктов и овощей до меда, мяса и свежего хлеба.

Episode 6: American food

You-pick (u-pick) farms are a traditional American activity. Imagine a farm that has a large field of strawberries, pumpkins, tomatoes or cucumbers or an orchard of apples. Visitors can come and pick (and eat!) as much of the harvest as they want. When they are finished, they weigh their buckets and pay for what they take home.

This is great fun for the kids and adults. Often U-Pick farms let kids ride tractors or see farm animals, so these places are popular weekend destinations for families with small children.

Genetically modified foods, known as GMOs, are allowed in the US. Big companies alter the DNA code of their seeds to produce more. But also, to force the farmers to buy seeds every year.

The seeds have been modified this way. So, the farmers cannot use their own harvest of corn, soy or grain to plan the next year.

Concerned about the environment and quality, more and more Americans are starting their own small vegetable gardens. Some also seek "organic" produce that is grown without chemicals or genetic changes. «Сам собираешь» фермы – традиционное американское развлечение. Представьте себе ферму с большим полем клубники, тыквы, помидоров или огурцов, или фруктовым садом с яблоками. Посетители могут приходить и собирать (и есть!) столько урожая, сколько захотят. Когда они заканчивают, то взвешивают свои ведра и платят за то, что берут домой.

Это очень весело для детей и взрослых. Часто фермы U-Pick разрешают детям покататься на тракторах или посмотреть на животных на ферме, поэтому эти места популярны на выходные среди семей с малышами.

Генетически модифицированные продукты, известные как ГМО, разрешены в США. Крупные компании изменяют код ДНК своих семян, чтобы производить больший урожай. Это делается и для того, чтобы заставить фермеров покупать семена каждый год.

Семена изменяются так, чтобы фермеры не могли использовать свой собственный урожай кукурузы, сои или зерна для посадки на следующий год.

Обеспокоенные окружающей средой и качеством, все больше американцев устраивают свои собственные небольшие огороды. Некоторые ещё ищут «органические» продукты, которые выращиваются без химических или генетических изменений.