



Шотландская кухня рождалась в результате непростого, длительного и, в иные времена, противоречивого влияния многих кухонь других иностранных государств и народов. Поначалу у шотландцев на кухне "наследили" викинги, затем не остались в стороне и французы. В этой связи далеко не все, что сейчас имеет место быть в шотландской кухне, может быть названо национальным и исконно кельтским, однако некоторые своеобразные и самобытные черты в ней, несомненно, присутствуют.

Плодородные земли, сочные пастбища шотландских земель - прекрасная основа для развития скотоводства. Вкус местной говядины великолепен, и мясные блюда здесь исторически заняли одно из основных мест в меню. Шотландцы веками разрабатывали собственные методы копчения мяса. Кроме говядины, в мясной кухне широко представлена баранина, а также оленина. Еще одно важное природное условие для формирования шотландской кухни - холодные озера, множество прозрачных рек и окружающие моря. Следовательно, на стол шотландцев нередко попадают всевозможные рыбные блюда и морепродукты. Особенно хороша форель, лосось, великолепны моллюски.

Овощные культуры также растут здесь превосходно и отличаются хорошими вкусовыми характеристиками. Немало на этих землях вызревает и ягод.

В отношении традиций приготовления, в Шотландии, как и во многих других государствах, изначально преобладала готовка на открытом огне. Блюда готовились поэтапно, начиная с воды, для чего использовался большой горшок.

Но, в отличие от других народов, такие ранние технологии приготовления пищи здесь прижились более прочно, и до сих пор многие национальные блюда имеют тот же порядок приготовления. Примером могут служить коронная шотландская курица в горшке, обилие гуляшей, мясо в пиве (обычно говядина) и бесчисленное количество похлебок.