Традиционные французские блюда

Круассан

- **Круасса́н** (фр. *croissant* «полумесяц») — небольшое мучное кондитерское изделие, булочка в форме полумесяца (рогалика) из слоёного теста. Очень популярен во Франции, где подаётся на завтрак к кофе для взрослых или какао («горячему шоколаду» по-французски) для детей; своеобразный символ этой страны.

Круассан

- В 1770 году круассан впервые появился во Франции. Это случилось благодаря приезду из Вены Марии-Антуанетты и появлению вместе с ней в Париже «венской выпечки» (фр. *viennoiserie*). Но венский и французский круассаны — это всё же два разных изделия. Ведь из Вены — только форма изделия, а изготовили его впервые из слоёного теста с маслом именно французские повара, и это случилось в начале XX века. В скором времени появилось целое «семейство» подобных дрожжевых и слоёных булочек, например, улитка с изюмом, слойка с яблочным пюре, слойка с шоколадом и другие.
- В 2013 году антиправительственные повстанцы в Сирии запретили круассаны на контролируемой ими территории в Алеппо, объясняя свой запрет вышеупомянутой австрийской легендой.

Рататуй

- **Ратату́й** (фр. *ratatouille*; от «*rata*» — еда в просторечии и гл. «*touiller*» — мешать, помешивать) — традиционное овощное блюдо прованской кухни из перца, баклажанов и ка бачков, во многом похожее на венгерское лечо.

Рататуй

- В прованской кухне используются местные специи — прованские травы, которые присутствуют на кухне любого шеф-повара: фенхель, розмарин, тмин, мята, базилик, а также трюфели. Благодаря этим специям каждое блюдо прованской кухни преображается до неузнаваемости. В частности, кулинарный вкус Реми из мультфильма «Рататуй» основан на этих специях. Итало-средиземноморское по содержанию и абсолютно французское по форме блюдо.
- В других странах можно встретить аналогичное или похожее блюдо, но оно имеет другое название. К примеру, в итальянской кухне это кушанье называется *капоната*, в испанской — *писто*, в турецкой — *имам баялды*, в каталонской — *самфайна*, а в венгерской — *лечо*. В России его называют овощным *рагу*. И даже если все эти блюда готовятся из одних и тех же ингредиентов, они имеют заметные вкусовые отличия. Большую роль в процессе приготовления имеют сорта овощей, используемые травы и специи, а также технология создания блюда.

Французский луковый суп

- **Францу́зский лу́ковый суп** (фр. *soupe à l'oignon*) — лук в бульоне с сыром и гренками.

Французский луковый суп

- У французов существует легенда, что луковый суп был впервые приготовлен королём Франции Людовиком XV. Однажды поздно ночью король захотел есть и не обнаружил в своём охотничьем домике ничего, кроме лука, небольшого количества масла и шампанского. Он смешал найденные продукты вместе, отварил их, и так получился первый французский луковый суп.
- Еще одна легенда гласит, что луковый суп был необычайно популярен на парижских рынках. Работяги и торговцы подкреплялись им в ночное время. Этот обычай был особенно распространён в парижском районе Ле-Аль, «чреве Парижа» (Эмиль Золя), который в 1971 году был снесен.
- В настоящее время луковый суп предлагается большинством ресторанов Парижа.

СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!