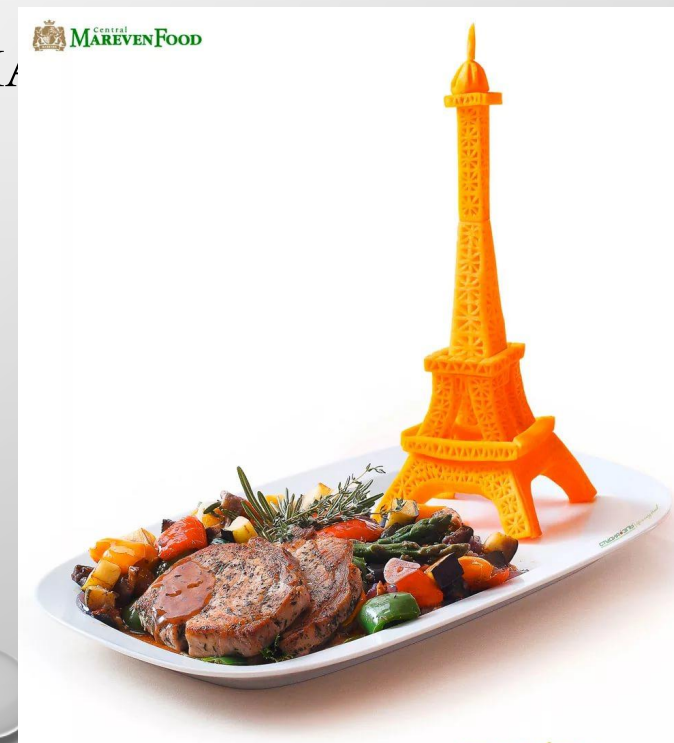




ПОПУЛЯРНЫЕ БЛЮДА ФРАНЦИИ

ФРАНЦУЗСКУЮ КУХНЮ УСЛОВНО ДЕЛЯТ НА ТРИ ЧАСТИ:

- РЕГИОНАЛЬНАЯ КРЕСТЬЯНСКАЯ,
- ОБЩЕРАСПРОСТРАНЁННАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ,
- ВЫСОКО ИЗЫСКАННАЯ, ОСНОВОЙ ДЛЯ КОТОРОЙ ПОСЛУЖИЛА
КОРОЛЕВСКАЯ КУХНЯ.



- ФРАНЦУЗЫ РАСЦЕНИВАЮТ КУЛИНАРИЮ КАК ИСКУССТВО, А ДЕСЯТКИ ЗАИМСТВОВАННЫХ СЛОВ (РЕСТОРАН, ГАРНИР, ОМЛЕТ, СОУС, АНТРЕКОТ, МАЙОНЕЗ, СУФЛЕ И МНОЖЕСТВО ДРУГИХ) ПОДЧЁРКИВАЮТ ВСЕОБЩЕЕ УВАЖЕНИЕ К ИХ КУХНЕ.
- ЛЮБОПЫТНО, ЧТО ВО ФРАНЦИИ СЛОВО «ГУРМАН» ОЗНАЧАЕТ ПРЕЖДЕ ВСЕГО ЛЮБИТЕЛЯ ОБИЛЬНО И ВКУСНО ПОЕСТЬ, В ТО ВРЕМЯ КАК ЗНАТОК, РАЗБИРАЮЩИЙСЯ В ТОНКОСТЯХ ИЗЫСКАННЫХ БЛЮД, НАЗЫВАЕТСЯ ГУРМЭ (ФР. GOURMET).

БЛЮДА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ НА ЗАВТРАК

- OMELETTE (ОМЛЕТ)
- CROISSANT (КРУАССАН)
- ŒUF POCHÉ (ЯЙЦО ПАШОТ)

ОМЛЕТ (OMELETTE)



ИЗВЕСТНОЕ ВСЕМ И ПРОСТОЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДО ПРИШЛО К НАМ ИЗ ФРАНЦИИ. ТРАДИЦИОННО В НЕГО НЕ ДОБАВЛЯЮТ НИЧЕГО;

НАСТОЯЩИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ОМЛЕТ — ЭТО ВЗБИТЫЕ ЯЙЦА, ОБЖАРЕННЫЕ НА СКОВОРОДЕ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ. ЕГО ДЕЛАЮТ ПЛОСКИМ, А НЕ ПЫШНЫМ, СВРАЧИВАЮТ ТРУБОЧКОЙ ИЛИ СКЛАДЫВАЮТ ВДВОЕ.

КРУАССАН (CROISSANT)



- РОГАЛИК ИЗ СЛОЁНОГО ТЕСТА С НАЧИНКОЙ, ИЗВЕСТНЕЙШАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ВЫПЕЧКА. ТРАДИЦИОННО ПОДАЁТСЯ К ЗАВТРАКУ. МАСЛЯНОЕ СЛОЁНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ПРИДАЁТ ВЫПЕЧКЕ НЕЖНУЮ ВОЗДУШНУЮ СТРУКТУРУ.
- СОВРЕМЕННЫЙ КРУАССАН — ОДИН ИЗ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ ФРАНЦУЗСКИХ И АВСТРИЙСКИХ БУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ. БЛАГОДАРЯ ПОЯВЛЕНИЮ В 70-Х ГОДАХ ФАБРИЧНОГО ЗАМОРОЖЕННОГО СЛОЁНОГО ТЕСТА, ОНИ ПРЕВРАТИЛИСЬ В ШИРОКО ПОПУЛЯРНЫЙ ФАСТ-ФУД И ТЕПЕРЬ КРУАССАНЫ МОГУТ ПЕЧЬ ВСЕ, А НЕ ТОЛЬКО ОПЫТНЫЕ ПОВАРА.
- КРУАССАН — НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЁННАЯ ВЫПЕЧКА, ПОДАВАЕМАЯ К ЗАВТРАКУ В КОНТИНЕНТАЛЬНОМ СТИЛЕ.

ЯЙЦО ПАШОТ (ŒUF ROCHÉ)



СУТЬ СПОСОБА «ПАШОТ» — ОТВАРИВАНИЕ ЯЙЦА БЕЗ СКОРЛУПЫ В ГОРЯЧЕЙ ВОДЕ.

ЭТО МЕТОД, КОТОРЫЙ ПОЗВОЛЯЕТ ДОСТИГНУТЬ ЖЕЛАЕМОГО РЕЗУЛЬТАТА ТОЛЬКО ПРИ ДВУХ СОСТАВЛЯЮЩИХ — ТОЧНОЕ ВРЕМЯ ВАРКИ И НЕДОПУСТИМОСТЬ ЗАКИПАНИЯ ВОДЫ.

ПОТОФЁ (ROT-AU-FEU)



- ТРАДИЦИОННЫЙ «ДОМАШНИЙ» СУП С ГОВЯДИНОЙ И ОВОЩАМИ. В ПЕРЕВОДЕ ЕГО НАЗВАНИЕ — «КОТЕЛОК НА ОГНЕ» — БУКВАЛЬНО ОТРАЖАЕТ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: ЗИМОЙ НАД ОГНЁМ ВЕШАЛИ КОТЕЛОК С ВОДОЙ, КУДА ЛОЖИЛИ ОВОЩИ, МЯСО И КОРЕНЬЯ. ПО МЕРЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИХ ВЫБИРАЛИ И СЪЕДАЛИ, А В КОТЕЛОК ДОБАВЛЯЛИ НОВУЮ ПОРЦИЮ ИНГРЕДИЕНТОВ.

КРЕМ-ФРЕШ (CREME FRAICHE)



- ФРАНЦУЗСКИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА НЕ БОЛЕЕ 30%, ПОХОЖИЙ НА СМЕТАНУ. ЕГО ПОЛУЧАЮТ ИЗ СЛИВОК ПУТЁМ ДОБАВЛЕНИЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ БАКТЕРИЙ. КРЕМ-ФРЕШ ПРАКТИЧЕСКИ НЕ УПОТРЕБЛЯЕТСЯ КАК ОТДЕЛЬНОЕ БЛЮДО, НО ШИРОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В КАЧЕСТВЕ ИНГРИДИЕНТА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ СУПОВ, СОУСОВ И ДЕСЕРТОВ. ИНОГДА ЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ КАК МАРИНАД ДЛЯ МЯСА, ТОГДА В НЕГО ДОБАВЛЯЮТ СПЕЦИИ, ЧЕСНОК И ЗЕЛЕНЬ.

БУЙАБЕС (BOUILLABAISSE)



ФРАНЦУЗСКИЙ ОРИГИНАЛЬНЫЙ РЫБНЫЙ СУП, ПОПУЛЯРНОЕ БЛЮДО СРЕДИЗЕМНОМОРСКОГО ПОБЕРЕЖЬЯ. НАЗВАНИЕ СОСТОИТ ИЗ ДВУХ СЛОВ: КИПЕТЬ И ТУШИТЬ. ИЗНАЧАЛЬНО ЭТО БЫЛ ДЕШЕВЫЙ СУП ИЗ ОСТАТКОВ РЫБЫ, КОТОРУЮ НЕ СМОГЛИ ПРОДАТЬ НА РЫНКЕ В ТЕЧЕНИИ ДНЯ. СЕГОДНЯ БУЙАБЕС ВКЛЮЧАЕТ ПАЛТУС, ХЕК, КЕФАЛЬ, УГОРЬ И ДАЖЕ МОРЕПРОДУКТЫ — МОЛЛЮСКИ, МИДИИ, КРАБА, ОСЬМИНОГА. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБУ В БУЛЬОН ДОБАВЛЯЮТ ПО ОЧЕРЕДИ И ДОВОДЯТ ДО КИПЕНИЯ.

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ ТАКЖЕ ВКЛЮЧАЕТ НАБОР ПРОВАНСАЛЬСКИХ ТРАВ И ОВОЩИ: ПОМИДОРЫ, КАРТОФЕЛЬ, СЕЛЬДЕРЕЙ, ЛУК (ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОБЖАРИВАЮТСЯ И ТУШАТСЯ).

К БУЙАБЕСУ ПОДАЁТСЯ МАЙОНЕЗ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ СО СПЕЦИЯМИ И ЧЕСНОКОМ, КУСОЧКИ ХЛЕБА НА ГРИЛЕ.

ЭКЛЕР (ÉCLAIR)



ОДИН ИЗ САМЫХ ПОПУЛЯРНЫХ ФРАНЦУЗСКИХ ДЕСЕРТОВ. ДЛИННАЯ ТРУБОЧКА ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА С КРЕМОМ СОЗДАНА, СКОРЕЕ ВСЕГО, ИЗВЕСТНЫМ ПОВАРОМ ПО ИМЕНИ МАРИ-АНТУАН КАРЕМ (1784-1833). В США ПОД ЭКЛЕРАМИ ПОНИМАЮТ, ФАКТИЧЕСКИ, ДРОЖЖЕВЫЕ ПОНЧИКИ, НО НАСТОЯЩИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ЭКЛЕРЫ ПОЛЫЕ ВНУТРИ, НЕЖНЫЕ И СООТВЕТСТВУЮТ ДОСЛОВНОМУ ПЕРЕВОДУ «МОЛНИЯ» — СЪЕДАЮТСЯ МОЛНИЕНОСНО.