

Французская кухня



Франция – страна всемирно известной изысканной кулинарной традиции.



Названия сотен блюд пришли к нам из французского языка:
котлеты, соус, майонез, омлет, антрекот – все это слова французские.

Национальная кухня

Франции

Региональная
народная

Изысканная
аристократическая

(придворная кухня французских
королей)

Общераспространенная
французская кухня



Региональная кухня



К региональной кухне относятся блюда, которые на протяжении веков готовили жители различных исторических областей страны (марсельский рыбный суп; страсбургский паштет из гусиной печени; говядина по-бургундски; эльзасская тушеная в белом вине кислая капуста и др.)

Южные провинции: Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь

- отличаются острой пищей
- большим использованием в ее приготовлении вин и специй
- особенно чеснока и лука



Эльзассская кухня

- отличается сытностью
- значительным потреблением свинины и капусты



Прибрежные районы

используют в своей
кухне больше
продуктов моря - рыбы,
крабов, омаров,
лангустов, креветок

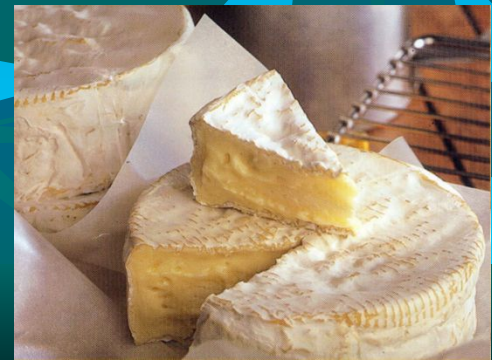


Нормандия

Известна своими яблочными плантациями и молочной продукцией

Типичны для этого региона говядина, густые сливочные соусы, яблочное бренди кальвадос.

На десерт часто подаётся яблочный пирог или сыры из этого региона: камамбер, Пон-л'Эвек и ливаро.



Изысканная аристократическая кухня

Аристократическая французская кухня сформировалась при дворе Бурбонов, когда Париж стал законодателем мировой моды.

Её неповторимые блюда отличались разнообразием и изысканностью.



Не менее, чем вкусовые качества, важны внешний вид блюд, порядок их подачи на стол, культура их употребления.



На французском обеде из десяти блюд от каждого берут лишь по небольшому кусочку, выбирая самое лакомое место.

Дюжина таких лакомых кусочков не составит по объему и десятка русских блинов.

Французская кухня не вызывает чувства сытости, как это способен сделать русский стол: блюда настолько легки и разнообразны, что прекрасно и быстро усваиваются, не оставляя ощущения тяжести и обжорства.

Общераспространенная французская кухня



Традиционная французская трапеза

- закуски (hors d'oeuvre)
- СУП (именно во Франции сформировалось такое блюдо как суп с прозрачным бульоном; часто суп подают перед закусками)
- ОСНОВНОЕ БЛЮДО (основу второго блюда составляет антрекот)
- салат и сыр
- десерт или фрукты



Особенности французской кухни

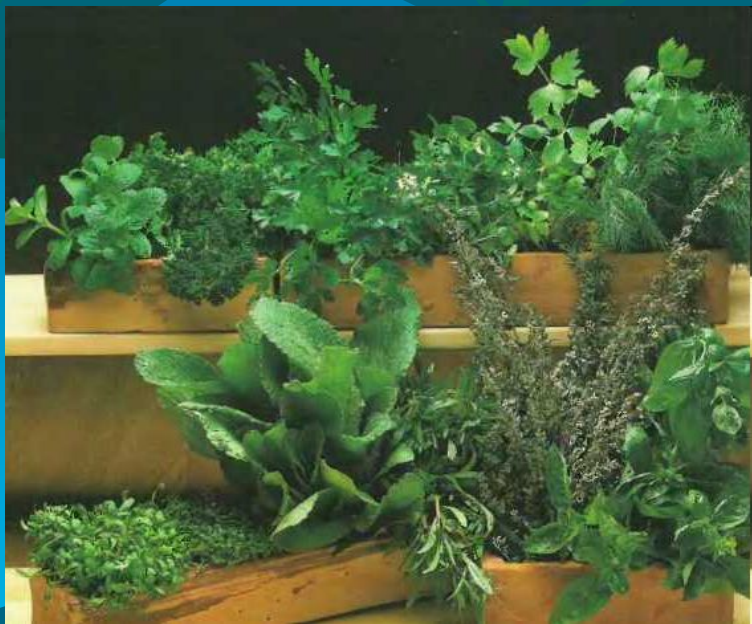


1. Применение вин, коньяков и ликеров в приготовлении разнообразных блюд

- Красное вино употребляется для приготовления блюд из мяса, а белое - для блюд из рыбы (хотя это правило соблюдается не всегда).
Выпариваясь, алкоголь придает блюду специфический "французский" вкус и аромат.
- Вино служит главной составной частью многих маринадов и бульонов.
- Крепкие напитки (коньяк, арманьяк, яблочный бренди "кальвадос") используют для фламбэ - особого способа приготовления мяса, при котором готовое блюдо поливают алкоголем и поджигают перед подачей на стол. Блюдо с пылающим мясом украшает стол, превращая ужин в шоу.



2. Умелое использование специй



- Специи используются не в измельченном виде, как это принято в России, а в виде "букета" трав, который кладут в блюдо при готовке, а перед подачей на стол извлекают.
- Большинство душистых трав, которые используют французы, растут и в России: эстрагон, базилик, тимьян, шалфей, мята, дягиль, кервель.
- Для успешного использования специй, необходимо разбираться во вкусовых сочетаниях и дозировках.
- Специи используют в небольших количествах, чтобы лишь оттенить вкус блюда.

3. Приготовление мяса

Что россияне знают о мясе?

- То, что существует говядина, телятина, баранина и свинина.
- Можем назвать несколько частей туши: грудинка, филе, вырезка.
- Мы знаем, что мясо бывает парное (очень хорошо!), охлажденное (неплохо) и замороженное (хуже, но тоже съедобно).

Всех этих обычных для среднестатистического россиянина знаний французу совершенно недостаточно!

Французы знают, что:

- молочный ягненок вкуснее всего в июне - в возрасте двух месяцев. Француз ни за что не перепутает молочного ягненка с пасхальным, которого положено резать ровно в стодневном возрасте.
- барашка, лучше всего резать в конце весны, пока трава, которой он питается, еще не выжжена солнцем. И самый лучший барашек - "барашек соленых лугов", который пасся на пастбищах, расположенных возле моря. Вкус такого барашка ни с чем не перепутаешь - уверяют французы.



4. Гарнир к мясу

Гарнир обычно состоит из разнообразных овощей:

- картофель
- стручковая фасоль
- различные сорта лука
- шпинат
- капуста различных сортов
- помидоры
- баклажаны
- сельдерей
- петрушка
- салаты
- спаржа
- артишоки

Видное место отведено салатам из овощей - как свежих, так и консервированных. Французская хозяйка не позволит себе подать на стол гарнир, состоящий из единственного вида овощей.



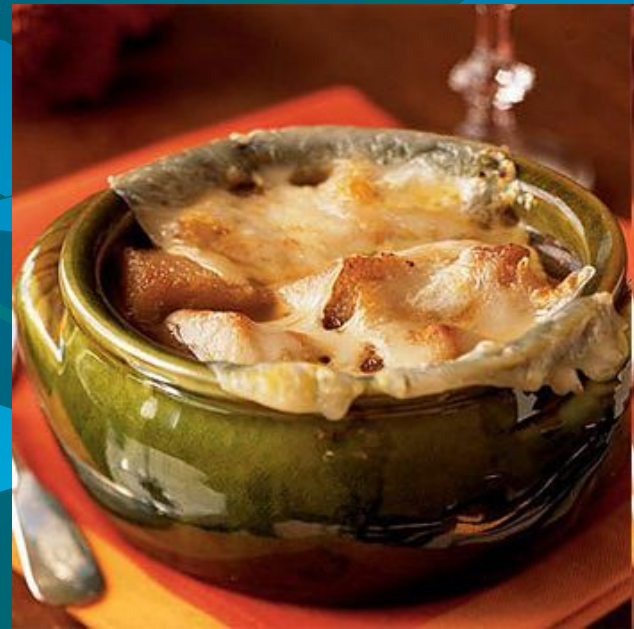
Французы никогда не употребляют круп в виде каши, но охотно едят рассыпчатый рис, горох, фасоль, бобы, чечевицу.

5. Супы

Французы предпочитают супы-пюре" (они называют их "крем") или прозрачные бульоны.

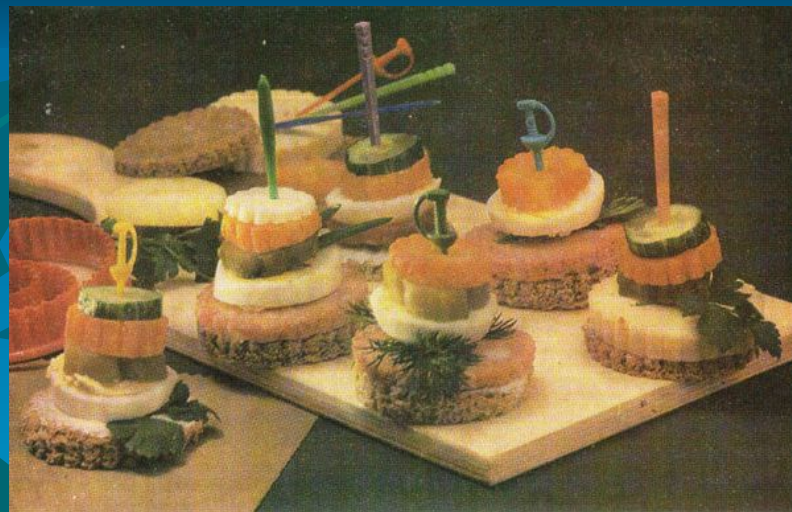
Особенно популярны:

- суп-пюре из лука-пороя с картофелем
- луковый суп, заправленный сыром
- провансальский рыбный суп "буйабесс", для приготовления которого по всем правилам нужна не только свежая рыба, но и запах морской травы и водорослей



6. Экономия

Экономность французов нашла отражение и во французской кулинарии. Сами французы называют ее "кухней остатков", намекая на безотходность.



- Кожура овощей и фруктов, ботва, потроха, вчерашний хлеб - все идет в дело, ничто не выбрасывается.
- Если вы придете в гости к французу, стол вовсе не обязательно будет ломиться от яств. Хозяева могут предложить вам напитки, а в качестве закуски к ним так называемые "amuse-gueule" ("забава для глотки"). Это могут быть маленькие печенья, бутерброды "канопе", воздушный рис. "Забавляясь" с этими крохотными закусками можно обмануть желудок и насытиться, не обременив карман хозяев.
- По мнению французов, даже неудавшееся блюдо все-таки должно быть доведено до съедобности и подано на стол. Наверное, именно поэтому французская кухня изобрела столько соусов.

7. Соусы

Не зря в этой стране появилась мрачноватая поговорка

“архитектор прикрывает ошибки фасадом, врач - землей, а повар - соусом”.



Французы страшно гордятся разнообразием своих соусов. Основ для соусов существует не так уж много - не более десятка. Однако на этой основе изобретательные французы сумели создать тысячи разнообразных и изысканных комбинаций.

8. Талантливый повар



The background of the slide features a vibrant blue gradient. Overlaid on this are several stylized, dark green leaf silhouettes of varying sizes and orientations, creating a natural, organic feel. The leaves have prominent veins and some serrated edges.

Типичные продукты и блюда

Багет — один из символов Франции



Круассаны



Сыры (камамбер, бри, рокфор)



Лягушачьи лапки

За французами закрепилась обидное прозвище «лягушатники» благодаря употреблению ими в пищу лягушачьих лапок, однако это блюдо является скорее деликатесом, а не ежедневной едой, и подаётся не во всех ресторанах.





Десерты
Крем-брюле
Эклер
Безе
Грильяж
Профитроли
Птифур



Франция остается одним из последних «бастионов» неприятия индустрии фастфуда

Опираясь на свою традицию долгих ужинов с полной сервировкой дома или в ресторане, власти Франции довольно долго сопротивлялись приходу в страну международных сетей быстрого питания.

Например, в Париже только в 1983 году разрешили строительство ресторанов быстрого питания «Макдоналдс». Несмотря на то, что общее количество «Макдоналдсов» во Франции увеличилось на сегодняшний день до 850 заведений, французы остаются привержены традиционной культуре приема принятия пищи (а в Париже только 23).

Например, одним из пунктов, почему французские обыватели негативно относятся к сетям быстрого питания, является отсутствие в этих заведениях скатертей.