

Характерные особенности регионов Франции

До возникновения французской кухни каждый регион Франции просто имел свои кулинарные особенности. Типичность французской региональной кухни была обусловлена географическим положением и климатическими условиями. Путешествуя по Франции, обязательно попробуйте французские блюда, которые раскроют вам все тонкости того или иного края. Однако региональные французские блюда резко отличаются от общеизвестной французской кухни. Эта книга предназначена для ценителей изысканных блюд.

Лионский регион

Лион является столицей французской гастрономии. Лион — это и обильные застолья, и вечера в кругу семьи. Историческая столица объединяет Францию и Италию классическим блюдом — гарниром из трюфелей и масла с шейками раков, а также любовью к свинине. Нельзя не упомянуть о соседстве виноградников (побережье Рона, Божоле, Жакон, Бургонь...), кухня этого региона имеет свои характерные и неповторимые черты.

Эльзасский регион

Эльзасская кухня богата своими рецептами. Невозможно представить ее без квашеной капусты, без знаменитых белых вин. Эльзас известен своими бисквитами — сладкими (особенно рождественскими) и солеными (солёный крендель с тмином), сладкими пирогами (среди которых самый популярный - пирог с черникой) и сдобными булочками, дичью и домашней птицей, приготовленной в вине, пиццей, клецками пошвабски, запеканкой из ломтиков картофеля и мяса, мюнстером (сортсыра) и колбасными изделиями на основе мяса свинины. А гусиная печень! Автором этого блюда был повар военного губернатора города Страсбурга, приглашенный в XVIII в., Жан Пьер Клауз. Его рецепт к этому времени был уже широко известен на юге и западе страны.

Бретань

Повсеместные блинные портят представление о полной свежести чудесной кухни этой территории. Конечно, блины и лепешки из гречихи восхитительны, но они являются только одной из многочисленных особенностей гастрономии этого региона. Более значительными продуктами для прибрежного региона являются дары моря, сливочное масло (довольно соленое) и колбасные изделия. Насладитесь песочным печеньем, бретанским кремом-брюле, сардинами, скумбрией и другой свежевывловленной рыбой в потриаде (рыбный суп), устрицами и морскими гребешками, омарами и крабами, копченым окороком и паштетами, сидром и морской солью.

Прованс

Здесь кухня, пропитанная солнцем, пахнувшая тмином, розмарином, шафраном и чесноком. Блюда готовят на оливковом масле, томаты — их неотъемлемый ингредиент. Мясо ягненка для этой территории - классическое блюдо, заменяемое рыбой на побережье. Жан Расин говорил: «Оливковое масло, которое здесь изготавливают из самых прекрасных оливок в мире, заменяет сливочное, и я опасаясь такой замены. Но я наслаждаюсь им в соусах и не обману, если скажу, что нет ничего прекрасней».

Перигор

В Перигоре очень необычная деревенская кухня. Жареное мясо в жире, гусиная и утиная печень, белые грибы, трюфеля, мясо гусей и уток используют как ингредиенты местных блюд. Авторы рецептов по праву считаются лучшими знатоками гастрономии. Богатство, колоритность и знания, достойные удивления, - все здесь просто замечательно...

Баск

Местная кухня колоритна и известна благодаря, в основном, стручковому перцу. На его основе готовят многие блюда, например яичницу с томатами и луком, цыпленка с вареными овощами и рисом. Также широко используются треска, каракатица и тунец. Не забудьте типичное баскское блюдо торо (рыбная похлебка с чесноком и пряностями), овечий сыр, мясо утки, бейонский окорок, баскский сладкий пирог из вишни и, конечно, вино Ирулеги.

Савойя

Эта территория богата здоровой и ароматной кухней, которая предназначена для людей, живущих в горах. Блюда готовят на основе сыра (бофор, савойского, реблошон, эммантальского, абонданского, грюерского...), белого вина и копченых колбасных изделий. Крозе (маленькие квадратные макаронные изделия) и миланская капуста предлагаются здесь для диетического питания.

Лотарингия

Так уж сложилось, что особенности здешней кухни сохранились со времен королей. Варенье с фруктами без косточек, например, или лакомства: печенье «Мадлен-коммерси» со вкусом бергамота, миндальное печенье «Нэнси» и др. Конечно же, сливовая или вишневая водка, блюда из лягушек и форели, колбаса и мед. Здесь часто используют для приготовления блюд свиное сало (тушеное мясо с овощами, лотарингские ножки).

Овернь

В Оверне готовят в основном блюда деревенской кухни на основе капусты и свинины. Овернские блюда известны своим острым вкусом, разнообразием вкусных колбасных изделий и многообразием сыров. Шампиньоны, дичь, озерную и речную рыбу, сыр канталь с изюмом, чечевицу, говядину успешно используют кулинары этого региона. Нормандия От шедевров нормандской кухни получаешь огромное удовольствие. Сметана, яблоки и домашняя птица - основные ингредиенты здешних блюд. Не забудьте о тонком вкусе морского языка, мяса барана, выкормленного на приморских лугах, колбасных изделиях, камемберта и яблочной водки.

Бордо

Бордоская кухня богата как продуктами, выращенными на земле, так и дарами моря и океана (морской язык, сардины и устрицы...), а также вином. Здесь вы встретите в меню блюда из морской миноги и антрекот в красном вине. Не забыть вкус корицы и ароматные сладкие пирожки с тмином и ванилью.

Долина реки Луара

Здесь, прежде всего, вина и, конечно же, дичь. Не обойтись в таком регионе и без рыбы, пойманной в Луаре.

Нор-Па-де-Кале

Из-за фламандского влияния на местную кухню в рецептуре преобладают морские продукты, пиво и алкоголь.

Пикардия

Прежде всего здесь используют продукты с огорода, что вовсе не означает, что пикардийская кухня — это только лук-порей, из которого готовят луковый пирог! Она известна благодаря сыру сорта мароль, рыбе и дичи, ее рецепты просты и доступны.

Южные Пиренеи

Кухня богатая, деревенская, основные составляющие которой — свинина и домашняя птица. Здесь вам предложат блюда из капусты и фасоли с гусиной или утиной печенью, копчеными сосисками. Коронное блюдо — рагу из бобов, птицы и мяса. Не забывайте также о кухне островов Франции, ландской, франш-контсисткой, корсиканской, бургундской, вандейской, лангедокской, пуатвинской, шаронтской, ниццской, альбийской, беррийской...

ГАПОУ ТО «ТЮМЕНСКИЙ
ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ,
КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»



МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ ЦЕНТР
КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство, дизайн
и сфера услуг



mck72.ru

+7 (3452) 204-171