



История Французской кухни



Зарождение французской кухни

- У знаменитой французской кухни долгая история, которая ведет свое начало со времени галлов. Любимым блюдом галлов был дикий поросенок, наспигованный чесноком, зажаренный на медленном огне и гарнированный диким зайцем, каплуном, или гусем. Тем самым вкусы галлов в корне отличались от вкусов римлян, которые ели соловьев или мозги страусов.



Новая кухня

- В середине XVII века появились вилки, однако большинство французов считало, что они пригодны только для того, чтобы «ковырять ими в зубах». При дворе короля Людовика XIV числились пятьдесят поваров, которые упорно работали, изобретая всевозможные блюда. Роскошь королевского стола, получила мировую известность и стала оружием государства. Впервые здесь появилось понятие «нувель кюизин» — «новая кухня». Король ввел в Версале традицию, которая прочно обосновалась во французской внешней политике, — дипломатию гастрономии. В конце XIV века с легкой руки Гийома Тиреля, шеф-повара короля Карла V, появилась первая кулинарная книга на французском языке под заглавием «Поставщик провизии». В 1651 году появилась вторая французская кулинарная книга повара-аристократа Франсуа Пьера де ла Варрена стали появляться куленарные книги. Кулинария достигла небывалых высот. Французы с тех пор относились (и относятся) к приготовлению пищи очень серьезно, наглядно иллюстрирует судьба Франсуа Вателя, шеф-повара принца Конде. Узнав о том, что по его вине 2 стола из 25 оказались без приготовленных блюд, он покончил жизнь самоубийством. В 1672 году кому-то из парижан пришло в голову вынести на тротуар несколько мраморных столиков, за которыми посетители могли бы не спеша пообедать. У входа в заведение появилась надпись на латыни: «Пожалуйста ко мне, вы, у кого нет аппетита, и я восстановлю ваши силы». От латинского эквивалента слова «подкреплять, восстанавливать силы» и образовалось название



Искусство французской кухни

- Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии. Многие слова вошли в мировую кухню (ресторан, гарнир, омлет, соус, антрекот, лангет, майонез, суфле...) являются свидетельством популярности французской кухни. Французы расценивают кулинарию как искусство, а известных поваров называют своего рода поэтами. Они считают, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, используя которую, каждая хозяйка может привнести что-то свое и тем самым сделать свои блюда отличными от блюд такого же названия, подаваемых в других домах или ресторанах. Нужно сказать и о том, что во Франции умение женщины хорошо готовить является предметом гордости ее самой и членов семьи. Существует даже выражение, характеризующее искусную хозяйку — *cordn bleu* (голубая лента).



- **cuisine regionale** —
региональная кухня



- **cuisine bourgeoise** —
общераспространенная
французская кухня



- **haute cuisine** —
чрезвычайно
изысканная кухня



История появления круассана

- Во Франции круассаны стали элементом национальной культуры. Французы не представляют себе завтрака без свежих, только что испеченных круассанов. Эти булочки впервые появились давно, в Австрии в XIII веке. Но тогда они еще не имели такой популярности, как сейчас. Есть легенда, гласящая, что круассаны помогли австрийцам сорвать планы врага. Солдаты Османской империи устроили осаду Вены и хотели ее завоевать. По ночам венские пекари пекли булочки для горожан, чтобы поспеть к утру. Во время работы они услышали стук лопат и кирок, и поняли, что османские солдаты делают подкоп. Не мешкая, они сказали об этом австрийским военачальникам, и подкоп удалось предотвратить. Эта история быстро стала известна жителям Вены, и булочки в форме рогаликов стали набирать популярность. А во второй половине XVIII века круассаны
 - появились уже и во Франции.
 - Австрийская эрцгерцогиня Мария Антуанетта вышла замуж за французского короля Людовика XVI и переехала жить в Париж. С собой она привезла любовь к австрийским круассанам и велела дворцовым кулинарам научиться их готовить. Вскоре они стали популярными и среди дворцовой знати.



Приготовление омлета

- Приготовление хорошего омлета, считают французы, требует особого внимания. Для омлетов выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном. Некоторые специалисты из французской Академии гастрономов рекомендуют в сковороде, которая используется для приготовления омлетов, больше ничего не готовить; никогда не мыть эту сковороду: достаточно еще горячую сковороду протереть тампоном из чистой бумаги с небольшим количеством крупной соли и слегка промаслить для предотвращения ржавчины.



Спасибо за внимание 