



**ФРАНЦУЗ
АСХАНАСЫНЫҢ
БЕКНЕГІ**

Круассан



- Круассан француз тілінен аударғанда «жарты ай» дегенді білдіреді. Құрамында майлылығы 82%-дан кем болмайтын майы бар қатпарлы қамырдан мүйізше (рогалик) түрінде жасалатын тәтті тағам. Францияда көбінесе таңғы асқа беріледі. Оның ішіне қосылатын начинкасы әр түрлі болады. Мысалға: шоколад, сгущенка, белок, курага деген сияқты заттар қосылады.



Әр дайым Француз асханасы барлық асханалардың кемелі және үлгісі ретінде.

Уникальнды
вино



Хош иісті

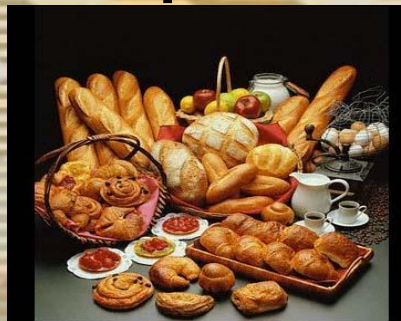


Шырынд

Нәзік фуа-
гра



Дәмді
десерттер



Қыртылдақ

Бағаның
аяқтары



Француздар әр дайым таңғы асқа бір шыны кофе және круассан жейжі. Олардық таңғы асын онсыз елестету қиын





Круассан — орта шамалы рогадик тәріздес нан түрі

Бұл тамаша өнім XVII ғасырда Австрия императоры кезінде ойлап тапқан. Француз булочнигімен.



Круассандар жалпы австрия мемлекетінің вена қаласында ойлап тапқан

Француздардық өзі круассандарды "венскдық выпечка" — viennoiseri деп атайды.

Кезінде бүкіл елге тамылал асханазшылар француздар емес австрилықтар болды. Ең бірінше кондитерлік өнімдерді дайындайтын кафе Фердинанд I ашты



Француз тағамдары халықтың мәдениетімен тығыз байланысты, аспаздық өнердің бесігі және аспазшылар үшін жұмақ болып есептеледі. Оның бүкіл әлемдік даңқы тіпті әрбір дерлік француздың біліміне немесе әлеуметтік мәртебесіне байланыссыз, аспаздық тақырыпқа оңайлықпен пікірлесе алуынан көрініс табады. Орташа санақтық француз үшін асхана - бұл күнделікті өмірдің ажыратылмас элементі, нақ осы француздардың *savoir – vivre* - жақсы мінез ережелері өнерін ойлап тапқаны кездейсоқ емес.



ФРАНЦУЗ ЖЕҢСІК ТАҒАМДАРЫ

- Басқа дәстүрлі тағамдарға ұқсас, француз асханасы өзінің тамақтарымен әйгілі, олар туралы еске алудың өзі тәбетті ашады. Екінші жағынан, олардың дәмін тату соншалықты оңай болмайтын жеңсік тағамдар да бар, мысалы, ішек-қарыннан жасалған француз шұжықтары. Алайда француз тағамдарының аса мәлім және маңызды элементі багет болып табылатыны күмәнсіз. Оның мәлімділігіне француздардың тәтті нан өнімдеріне қатынасы әсер етеді, өйткені ол әрбір тамақтың ажыратылмас бөлігі болып табылады.



ҰЛУЛАР ...

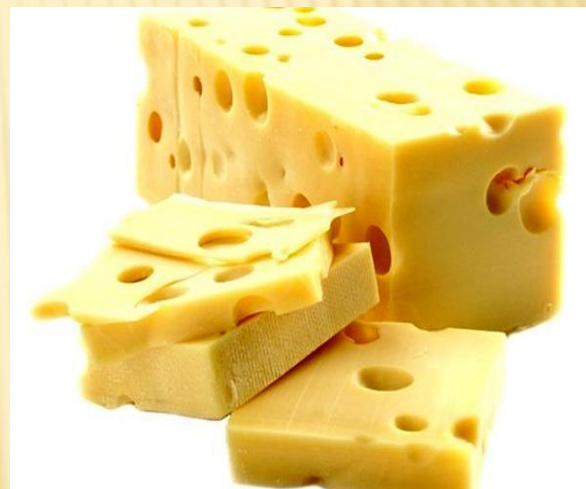
Француз асханасында "Француз тағамдарына мақтаулар" кітабының авторы - Антуану Карэмнің арқасында **ұлулар** аса мәлім болды. Май, сарымсақ және ақжелкен қосып дайындалған осы кішкентай моллюск ұлулардың мәлім болғаны соншалықты, тереңдетілген арнайы тәрелкелер, сондай-ақ оның арқасында ұлуларды екі тісті шанышқыға іліп алуға болатын, ыстық қабыршақты ұстауға арналған қысқаштар ойлап табылды.

Осы моллюск ұлуларды жақсы көретіндер ұлуларды тәрелкеге салудың алдында оларды дайындау үдерісінің қаншалықты күрделі екенін тіпті елестете алмайды. Олардың ағзасы тамақтың қалдықтарынан тазартылуы үшін, оларды 10 күн бойы ашықтырады. Сонан соң үш реттік дайындау сәті келеді: алдымен ұлулар пісіріледі, сонан соң суытылады, сонан соң қайта пісіріледі. Ең соңында, суытылған ұлуларды сарымсақ майы жағылған стерилденген тәрелкеге салады, сонан соң ғана оларға дастарханға беруге



СЫРЛАРДЫҢ АЛУАН ТҮРЛЕРІ

- Францияның өңірлік алуан түрлілігі, тамаша климаты, ландшафттары, үй жануарларының әр түрлілігі сыр түрлерінің өте көп болуына әсер етеді, оның 370-ге жуық түрі бар. Өндіру тәсіліне байланысты жаңа әзірленген сырлар, жұмсақ сырлар, ақ зеңмен жабылған қабығы бар сырлар, ешкі сүтінен жасалған сырлар, жетілген сырлар деп бөлуге болады. Олар француз тағамдарының ажыратылмас элементі болып табылады, оларды түскі асқа және кешкі асқа ағаш тақтайға салып береді.



ШАРАП

- Француздар оны судың, сүттің, шайдың немесе сыраның орнына ішеді. Француздардың ас үшкенде қалай болғанда да бір бокал шарап ішпегенін елестету қиын. Күнделікті француздар аз белгілі маркалы шараптарды, көбінесе қандай да бір жергілікті шарап компаниясының шараптарын ішеді, бірақ мерекелерде дастарханға аса әйгілі және сапалы шараптарды қояды. Әрбір француз жылына 100 литрге жуық шарап ішеді деп есептеледі.



КҮН ТӘРТІБІ

- ❑ Француздар әрбір ас ішу үшін өнімдерді мұқият таңдайды, ас мәзірі күнтізбедегі мерекеге, салтанаттылыққа, күн мезгіліне немесе жай ғана аспазшының қиялына байланысты болады.
- ❑ Ас ішу уақыты өңірлерге байланысты түрленеді, бірақ джем қосылған мүйіз тәріздес етіп пісірілген тәтті нанмен бірге қолданылатын кофеден, шайдан немесе ыстық шоколадтан тұратын таңертеңгі асты таңғы жеті мен тоғыздың арасында ішу керек деп есептеуге болады. Түскі ас - тал түсте, ал көжеден басталатын кешкі ас - кешкі сегіздің шамасында.





НАЗАРЛАҢЫЗГА
РАХМЕТ