

Кухня Франции



Изучая зарубежную кухню мы работаем над проектом КУХНЯ ФРАНЦИИ. Мы изучили традиции питания, наиболее популярные продукты и способы их обработки. Самые популярные и любимые блюда. Предлагаем вам оценить плод нашего труда.

О том, что французы славятся гурманами, слышали, наверное, многие. Во Франции интерес людей к вкусной еде считается совершенно естественным и стоит, возможно, даже впереди интереса к любви, в который, по всемирному признанию, у французов нет равных в Бордо можно наблюдать такую картину, как француженка выбирала овощи: пучки укропа были все перенюханы, кочаны капусты придирчиво со всех сторон осмотрены, про базилик эта дама пожелала узнать, откуда он родом и когда был срезан - утром или вечером... В общем, наши продавцы давно бы высказали женщине свое мнение о ней, а французский торговец только посмеивался, отвечая даме и попутно жонглируя луковыми головками, и казался вполне довольным.

Несмотря на региональные различия (а кухня Прованса и кухня Бургундии значительно отличаются), характерной особенностью национальной французской кухни является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпината, капуста различных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты используются для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарниров.

Продуктовый рынок Франции





"Рокфор"



"Гюер"

По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Во Франции производят не менее 500 сортов сыра. Может быть и больше, ведь почти в каждой французской деревушке знают свой неповторимый рецепт приготовления сыра. Среди них такие широко известные, как рокфор, грюер, камамбер и др. И сейчас хотим Вам предложить продегустировать некоторые из них

Камамбер





Характерны для французского стола омлеты и сырные суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью. Французская кухня основывается принципиально на свежих продуктах. Качество и присущие каждому продукту особенности должны сохраниться и после тепловой обработки.



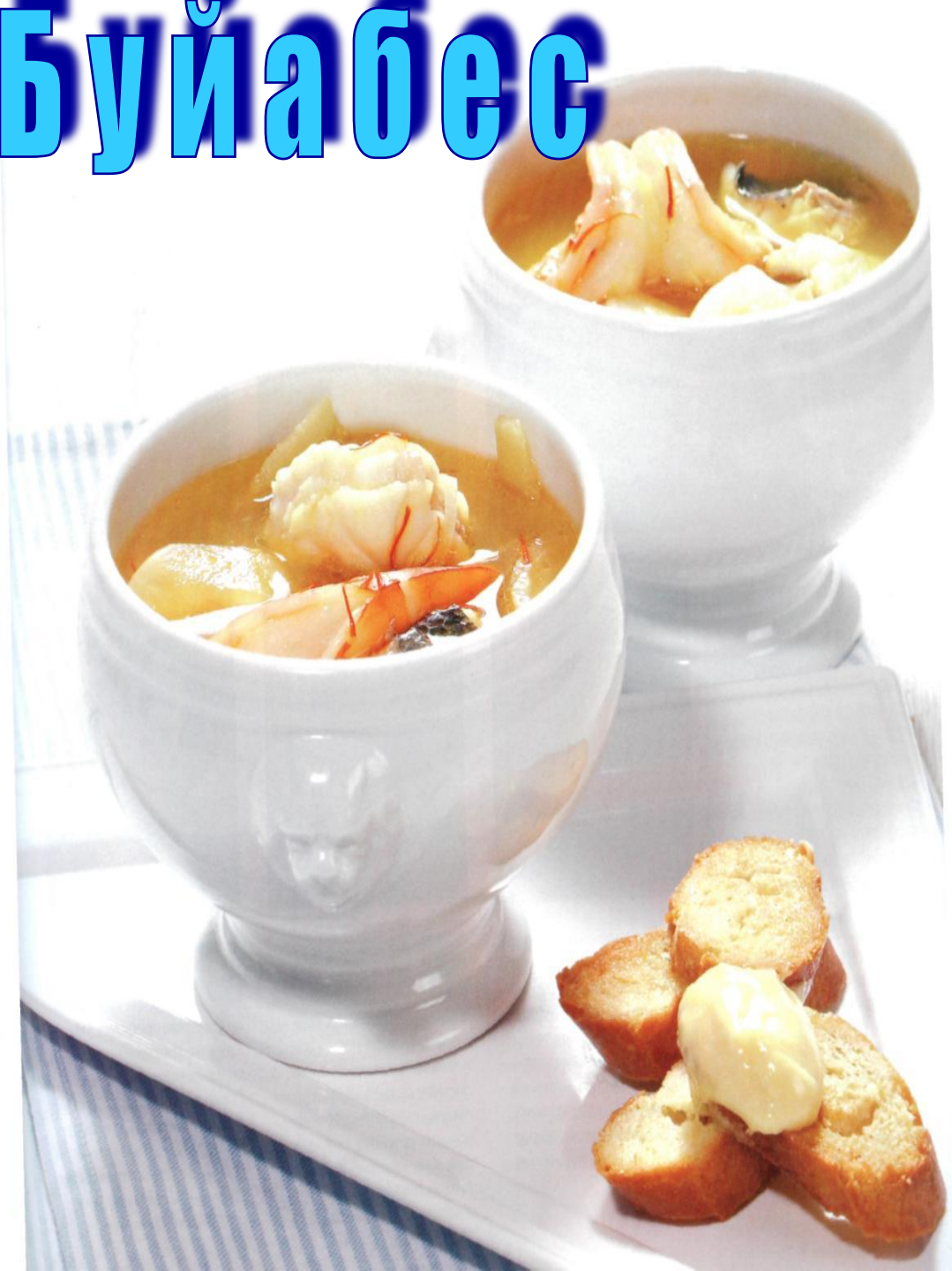
Французы считаются изобретателями соусов, в их приготовлении и придумывании новых рецептов равным им не сыщешь во всем мире.

Буйабес

Из первых блюд очень любимы суп-пюре из лука-порей с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Широко известен также провансальский густой рыбный суп-буйабес.

Что нужно:

1 хвост морского черта,
1 дорада,
1 пикша,
8 креветок,
8 гребешков,
1л белого сухого вина,
2 луковицы, 1 морковь,
1 стебель порея, половина небольшого корня сельдерея, 5-6 черешков сельдерея,
4 помидора,
2 головки фенхеля,
щепотка семян фенхеля,
3 лавровых листа,
3 бутона гвоздики, 2 ст. л. перно,
сок половины лимона,
оливковое масло





Французские кулинары используют все виды мясных продуктов: телятину, говядину, баранину, птицу, дичь. Очень популярны блюда из морской и пресноводной рыбы: трески, палтуса, щуки, карпа, а также из таких продуктов моря, как устрицы, креветки, langoustы, морские гребешки, улитки .





Естественно, что во Франции самым распространенным блюдом являются устрицы. Знатоки считают этих моллюсков самым изысканным кушаньем. Устриц выращивают на специальных плантациях с морской водой, где содержание соли понижено, или вылавливают в приливно-отливной зоне, близ устья рек. Французские плоские виды устриц называются белон, маренн, аркашон (рассказать как правильно открывать). Продаются устрицы на вес с сентября по октябрь. При покупке устриц надо убедиться, что створки их раковин плотно закрыты; если раковина открыта, то моллюск мертв. Для открывания устриц существует специальный нож. После открытия раковины на устрицу надо выдавить немного лимонного сока, высосать ее из раковины вместе с вкуснейшим устричным соком.

Открой меня, если сможешь!



Подземные грибы для королей



Если и есть на свете «королевские грибы», то это, безусловно, трюфели. Во-первых, они — самые дорогие грибы из всех, употребляемых человеком в пищу. Килограмм лучших трюфелей может стоить более 4 тыс. долларов — существенно дороже золота. Во-вторых, это грибы редкие.

Что делать с трюфелями, если доведется вдруг набрать какое-то более-менее их большое количество? Да все что угодно! Прелесть подземного гриба в том и заключается, что испортить его практически невозможно. Хоть жарь, хоть туши, даже варить - вкус все равно останется исключительным. Преимущественно их используют в сложных соусах и подливах или же гарнируют ими наиболее изысканные блюда



Готовя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, который придает блюдам неповторимый французский аромат. Он называется "букет гарни" и состоит из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей пучок извлекают.

"Букет гарни"



"Кдафути"



tarte tatin

Нельзя умолчать и о шикарных десертах, в которых французы несомненно знают толк. Это и вишневый пирог клафути, восхитительные tarte tatin - открытые торты с фруктами и конечно же знаменитый крем брюле - сливки запеченные с карамельной корочкой - король и повелитель всех десертов и конечно же ТРЮФЕЛЯи это не такая редкость, как деликатесный гриб. И в магазинах и в кафе этих конфет предостаточно. лишь трюфель, сделанный вручную, называют настоящим. Видов трюфелей множество, но принцип их изготовления одинаков такую шоколадную скорлупу через маленькое отверстие заливают начинку, шарик обкатывают а горячем шоколаде, а затем в обсыпке.

Из напитков французы предпочитают фруктовые соки, минеральные воды. Чрезвычайно популярен кофе. Из спиртных напитков во Франции распространены абсент, кальвадос, коньяк. Все считают, что французы дня не могут прожить без бокала вина. Это действительно так, но скорее относится к южным провинциям. В городах же наметилась тенденция к большому потреблению пива. заканчивая краткий рассказ о французской кухне не возводите традиции в догму и помните, что в основе успеха лежит эксперимент. Мы накрыли свой стол, руководствуясь собственным чувством прекрасного и не бойтесь немного отступить от канона.

Изучив все это и принимая во внимание наши местные условия и предлагаем посмотреть и продигустировать блюда, которые вы видите на нашем столе.

Трофей



Заслуженный



САЛАТ ИЗ КРЕВЕТОК С ТОМАТАМИ



ЛУКОВЫЙ СУП



БИФСТЕКС



CREME BRULEE