

— Ну ось, знову весна, знову до Парижу хочеться...

— А ти що, була там?

— Та ні, просто я й минулої весни туди хотіла...

А от ми з вами маємо можливість вже зараз вирушити в мандрівку — кулінарну подорож до Франції.

Французька кухня довгий час вважалася кращою в світі, і зараз для неї найбільш підходить визначення класичної кулінарії. Кухарське мистецтво тут цінується так само високо, як і мистецтво модельєра. Подібно до того, як він намагається підкреслити красу тканин, так і майстер-кулінар в першу чергу відтіняє смакові якості кожного продукту окремо і усієї страви в цілому. Французькі кухарі — автори багатьох блюд та їх назв, які успішно трансформувалися в кухні і кулінарний лексикон народів всього світу. Досить назвати такі блюда, як фрикадельки, антрекот, омлет, рулет, торт, мус, майонез, соус. Останній по праву вважається дітищем Франції.

Згідно з популярною серед французів притчею, ще в 18-му столітті відомий французький дипломат Талейран промовив дотепне висловлювання, що різниця між національними характеристиками французів і англійців полягає в тому, що в Англії є 300 релігій і 3 соуси, а у Франції — 3 релігії і 300 соусів. Насправді, французька кухня налічує біля 3 тисяч соусів! У відомій книзі Б.Саварена «Психологія смаку» ви знайдете таку фразу: «Можна навчитися варити та смажити, але навчитися готувати соус не можна, для цього потрібен талант, і з цим талантом потрібно народитися».

Французи вважають, що соус — це найбільш головне в будь-якій страві. Соуси готуються на різноманітних основах: на борошняному пасеруванні та без нього, на овочевих відварах і на молоці, з гострими приправами і з цукром, з білим вином і коньяком. Найбільш популярні в усій Франції соуси борделез, бешамель, бернез та ін.

І якщо ви заправите наш звичайний вінегрет французькою гірчишною заправкою, то можете оголосити це блюдо як французький салат-вінегрет під соусом

«Vinaigrette à l'outarde»

Для приготування 1 склянки заправки потрібно: 3/4 склянки рослинної рафінованої олії; 1/4 склянки 3%-відсотк. оцту;

3/4 чайн.ложки солі; 1/4 чайн. ложки меленого чорного перцю, 2 стол.ложки готової гірчиці.

Гірчицю, сіль та оцет растерти в посуді дерев'яною ложкою до однорідної суміші, додати перець і, постійно помішуючи, тоненькою цівкою влити олію і збити (збивати можна і в пляшці). Готово!

Продовжуємо подорож. У Парижі великою популярністю користується цибулевий суп. Простий і пікантний, як усе французьке: обсмажені скибочки хліба посипають сиром і червоним перцем та запікають у духовці разом із заздалегідь обсмаженою цибулею, розм'якшеною в м'ясному бульйоні.

А ми в тісному родинному колі або разом із друзями можемо дозволити собі на вечерю скуштувати пиріг «по-паризьки»

«Quicheauxignons a'laparisienne»

Для пирога на 6-8 осіб готуємо спочатку тісто: з 1 склянки борошна, 1/4 чайн.ложки солі та 125 г м'якого вершкового масла замішуємо руками тісто. Додаємо 3 стол.ложки сметани. Місимо, поки тісто не перестане прилипати до посуду. Скатати тісто в кулю і покласти в холодильник на 3 год.



Тепер готуємо начинку. 1 кг цибулі ріжемо дуже тонкими кружечками. Змішуємо цибулю з 1 чайн.ложкою солі, 1/2 чайн.ложки цукру, 1/2 чайн.ложки меленого чорного перцю та обсмажуємо у 3 стол.ложках вершкового масла так, щоб цибуля стала м'якою, але ще не встигла зарум'янитися. 4 яйця, 300 г сметани, 1/2 чайн. ложки солі, щіпку червоного перцю збити і змішати з цибулею. Охолоджене тісто розкати за розміром форми і злегка загнути краї. Начинку викласти на тісто. Форму з пирогом поставити в заздалегідь нагріту до 175 град. С духовку на 35 хв. або трохи більше, доки пиріг не підрум'яниться. Подавати гарячим.

І знову повертаємося до особливостей французької кухні. Одна з них — порівняно стримане

Кулінарна подорож до Франції

Зробимо життя смачніше!

до молочних продуктів і в цей же час — широке використання сиру. Французи вва-жають, що без сиру немає кулінарії. Жодна трапеза не обходиться без великого блюда з різними сортами сиру. Його у Франції виробляють десятки сортів. Серед них такі широко відомі, як рокфор, грюер, камамбер та ін. Є припущення, що рецепту виготовлення рокфору більше 2 тисяч років. Французи вважають рокфор королем усіх сирів.

Вишуканість французької кухні надає використання в приготуванні різних страв спиртних напоїв: натуральні червоні, білі сухі та напівсухі вина, коньяк, лікер. В результаті теплової обробки винний спирт випаровується, залишок же надає стравам своєрідного апетитного смаку і аромат.

А нам вже час відвідати французький десерт — гренки зі сливами Сен-Жермен

«CroutesauxprunesSaint-Germain».

Свіжий пшеничний хліб нарізаємо на 8 скибочок завтовшки 1 см, зрізаємо кірочки. Намазуємо з одного боку вершковим маслом і зверху укладаємо на кожну скибочку по 4 половинки слив без кісточок кожуркою вниз (сливи можна використовувати як свіжі, так і заморожені або консервовані). На кожну половинку сливи в ямку від кісточки положити маленький шматочок вершкового масла та 1/4 чайн. ложки цукрового піску. Скибочки хліба викласти сливами догори на заздалегідь добре змащене деко і накрити промасленим папером. Деко помістити в заздалегідь добре (до 190 град. С) нагріту духовку приблизно на 30 хв. Готові скибочки хліба повинні підрум'янитися і хрусткотіти. Сливи мають бути м'якими і оточені сиропом. Замість слив можна використати абрикоси.

Отже, наша кулінарна подорож до Франції закінчується. Приготування їжі для французів — це натхненне мистецтво, кожен кулінар «читає» рецепт та готує страви по-своєму. Головне, як вважають французи, — це поєднання витонченої кухні з витонченою бесідою розумних людей, що прекрасно розуміють один одного.

Олена Шейко

Переможець футбольного
турніру ФЕУ — команда
«Dream-Team»

Міс «Академія»-2012
Валерія Олейнік,
гр. СП-10-1

Якщо зірки спалахують,
значить, це комусь потрібно?

XI Бал аеробіки.
Команда ФЕУ

Дипломант конкурсу
«Нашадки
переможців» —
Сніжана Кіяшко

Зірки СЦМ Port Arte

Зірки СЦМ Port Arte

Дипломант
конкурсу
«Нашадки
переможців»
— Катерина
Кістрінь

Команда з черлідингу ФЕУ
на факультетському
футбольному турнірі

Зірки СЦМ Port Arte