

Французская кухня.

Происхождение французской
кухни.



Историю классической французской кухни можно начинать исчислять с короля **Франциска I** (1494-1547 гг., король с 1515 г.) Именно этот король стал проводить сознательную политику привлечения феодальной знати к королевскому двору.



Эпоха Ренессанса: кухонные “художники” отбросили палитру мавров. Новых поваров вдохновляли острые, соленые и вязкие предпочтения древнего Рима. Доктор при дворе Генриха *II* (годы жизни 1519 - 1559) был обеспокоен использованием грибов в качестве еды: эти “склизкие отходы”, предупреждал он, были древними орудиями убийства, которые могли “положить” всех участников банкета в древние времена.



Королевский двор "продвигал" французскую кухню. Генрих *ЖРЯ* (1553 - 1610), который поставил целью положить "по курице в каждую кастрюлю бедняка" организовывал целые банкеты в поддержку своей политики. На столе Людовика *ЖРЯ* (1601 - 1643) стояло 22 сорта рыбы и 28 типов фруктов.



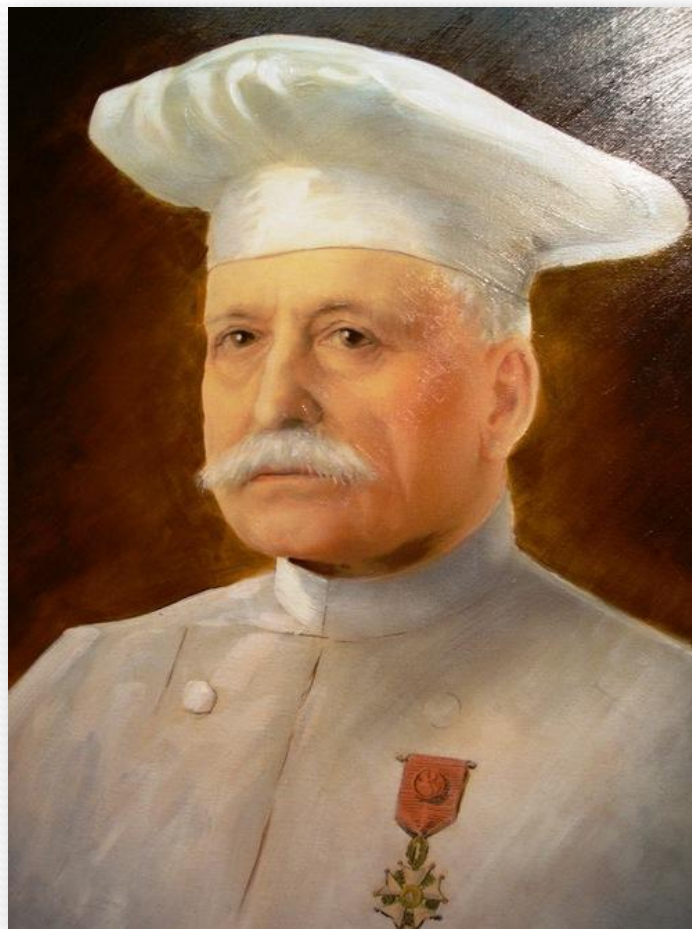
В середине *XVII* века появились вилки, однако большинство французов считало, что они пригодны только для того, чтобы «ковырять ими в зубах». Даже Людовик *XIV* – «король-солнце» – предпочитал есть руками в своем Версальском дворце.



XIX век - век французского превосходства. Антонин Карем (1784-1833), основатель "высокой" кухни, организовывал шикарные обеды в римском стиле. Антуан Карем в течение 12 лет руководил кухней Талейрана, готовил для русского императора Александра I, а в конце жизни работал у барона Ротшильда.



Август Эскоффье (1846-1935) основал изысканный кулинарный стиль, оставивший кулинаров-любителей и традиционные кухни других стран по ту сторону ущелья.



Французскую кухню условно
делят на 3 части:

- *Haute Cuisine*
- *Cuisine Bourgeoise*
- *Cuisine Regionale*

Одна из особенностей французской кухни – активное использование виноградного вина, коньяка и ликера в приготовлении самых разнообразных блюд.



Другая особенность французской кухни – большое разнообразие соусов.



Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии. Лексикон французской кухни органически вошел в терминологию многих национальных кухонь. Десятки слов (ресторан, гарнир, омлет, соус, антрекот, лангет, майонез, суфле...) являются свидетельством популярности французской кухни.



Названия многих блюд региональной кухни связаны с названиями провинций, городов, местечек. Некоторые блюда названы именами людей, например, соус бешамель назван в честь богатого финансиста Бешамеля, служившего метрдотелем у Людовика *XVI* и являвшегося автором рецепта соуса. Суп субиз назван по имени Шарля Субиза, французского генерала. Именем военного аптекаря Пармантье, который первым ввез во Францию клубни картофеля, названо несколько блюд – суп, омлет, цыплята и другие. Рецепты блюд, в названиях которых стоит «по-испански», «по-немецки», настолько претерпели изменения, что теперь являются оригинальными рецептами французской кухни.



У нас давно бытует французское слово гурман. По нашим словарям – это любитель и ценитель изысканных блюд. У французов имеются два слова, которые по-разному характеризуют людей, любящих вкусно поесть. Гурман – человек, любящий перенасыщаться вкусной пищей. Другое слово – гурмэ, человек, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи, знаток в кулинарии. Французу приятно, когда его считают гурмэ.



**БЛАГОДАРИМ ЗА
ВНИМАНИЕ!**

