# Кухня країн Європи – ФРАНЦІЯ

**Французи відомі гурмани, їхня кухня знана усьому світові та вважається однією з найвишуканіших.**

**Для Європи й Америки французька кухня  завжди була прикладом досконалості. Чимало слів з лексикону французької кухні органічно увійшли в термінологію багатьох національних кухонь, що, звичайно, є свідченням популярності і впливу французької кухні. Назви багатьох страв і до нас прийшли з французької мови: рулет, котлета, бульйон, антрекот, соус, омлет і т. д.**

Французи вважають кулінарію видом мистецтва, таким самим як поезія чи музика, а відомих кухарів вважають поетами.



Ця кухня стала відома усьому світові завдяки Марії Медичі, саме вона на початку XVII ст. привезла з Італії в Париж першокласних кухарів. Проте вершини досконалості ця кухня досягла за часів королів Людовіка XIV та Людовіка XV.

Головною особливістю французької кухні є використання винятково свіжих

продуктів, якість й особливість, які притаманні кожному продукту, мають зберігатися й після процесу готування.

Це універсальна кухня, кожен може знайде в ній страви, що стануть йому до вподоби. Все, що можна їсти, кухар-француз поєднає, заправить спеціями чи соусом, чудово прикрасить і ви отримаєте свято, про яке пам’ятатимете дуже довго.

Перші страви французької кухні знаменуються супами-пюре з цибулі-порею чи з картоплею, цибулевий суп заправлений сиром, відомий також провансальський густий рибний суп-буйабез.



Французькі кухарі теж використовують усі види м’ясних продуктів: телятину, яловичину, баранину, птаха, дичину. Дуже популярні страви з морської і прісноводної риби: тріски, палтуса, щуки, коропа, а також таких морепродуктів, як устриці, креветки, лангусти та морські гребінці. Характерні для французького столу омлети і сирні суфле, що готують з різними приправами і начинкою: шинкою, грибами, зеленню.

Арсенал спецій французької кухні відрізняється широким використанням чебрецю, цибулі, кервелю, естрагону, розмарину та ін. Додавання цих

ароматних трав надає їжі особливий смак і запах. Готуючи багато страв, французи кладуть у каструлю невеличку в’язку трав, так званий збірний букет, bouquet garni — невелика в’язка з петрушки, чебрецю, лаврового листа. Перед поданням букет зі страви виймають.

Наступною особливістю французької кухні при готуванні найрізноманітніших страв є активне використання виноградного вина, коньяку чи лікеру. Вино, зазвичай, піддається значному виварюванню, у результаті чого винний спирт випаровується, а склад, що залишається, додає їжі неповторний присмак і наповнює її приємним ароматом. Окрім того, вино також служить головною складовою частиною маринадів для м’яса, бульйонів чи для відварювання риби. Інколи, готову гарячу страву перед поданням до столу поливають коньяком чи кальвадосом, арманьяком та підпалюють. Це додає їжі специфічний аромат і присмак.



Французів вважають винахідниками соусів. У приготуванні і придумуванні нових рецептів соусів, рівних їм немає у цілому світі. Англійці навіть жартують з цього приводу: «Якщо в Англії є три сорти соусів і триста шістдесят видів релігії, то у Франції, три види релігії і триста шістдесят рецептів соусів».

Французька кулінарія, у порівнянні з іншими країнами Західної Європи, молочних продуктів використовує не багато, виняток складають лише сири, що прославилися на увесь світ. Страви з сирами і зеленим салатом обов’язково подають перед десертом. У Франції виробляють не менше 500 сортів сиру, серед яких такі широко відомі, як рокфор, грюєр, камамбер та ін. Сири є невід’ємним елементом французької кухні, їх подають на обід і вечерю на дерев’яній дощечці.



Найвідомішими французькими десертами є круасан, вишневий пиріг клафуті, шарлотка, Тарт Татен, різдвяне поліно, мафіни, крем-брюле (вершки запечені з карамельною скоринкою).



Французи дуже уважно вибирають продукти для кожного приготування їжі, меню залежить від свята у календарі, пори дня чи просто фантазії кухара. Час споживання їжі змінюється в залежності від регіонів, але можна вважати, що сніданок, який складається з кави, чаю або гарячого шоколаду, прийнято споживати разом з рогаликом із джемом від сьомої до восьмої ранку. Обід — опівдні, а вечеря, що починається з супу — близько восьмої вечора.

Французька кухня має давню історію, яка бере свій початок ще з часів галлів. Улюбленою стравою яких було дике порося, нашпиговане часником, засмажене на повільному вогні, а на гарнір подавали диких зайців, каплунів, гусей чи іншу дичину.



Смаки галлів докорінно відрізнялися від уподобань римлян, які на пів-лежачи поглинали майже абсурдні страви, наприклад язики солов’їв або мозок страусів. Та все ж, французька кухня на початках знаходилась під впливом римлян і нагадувала більше карнавал. Величезні гори м’яса, риби та птиці підносили слуги з кухні, і виставляли ці страви на довгі столи. У моді, наприклад, була така страва: жайворонок в курці, курка в гусці, гуска в дрофі, і все це у лебеді.

У французьких феодалів була все ж своя фірмова страва – смажений на рожні павич, в золочений дзьоб якого клали пучок палаючої камфори.

За часів Карла Великого нарешті було дозволено сидіти за столом жінкам, але без парфумів, щоб не перебивати аромат страв і не зіпсути апетит мужчинам. Однак на столах ще не було виделок, ложок та тарілок, тому м’ясо подавали на товстій скибі хліба одноразового помелу.

Наприкінці раннього середньовіччя щоденно французи споживали до 2 кг. хліба. Хліб був, переважно житнім, не високої якості. Окрім того, селяни та горожани їли багато каші, бобів під часниковим соусом, часом сир і рибу. Частка фруктів та овочів у раціоні була невеликою, стравам не вистачало

гостроти: пряноші коштували дорого, тому у щоденному харчуванні їх замінювали соусами з часнику, цибулі та різноманітних трав, а також оцтом та гірчицею.



Раціон заможних людей та знаті був багатшим і різноманітнішим. Сигнал до початку званого обіду в багатому домі подавав слуга, в обов’язки якого входило трубити в ріг, запрошуючи гостей мити руки. Слуги подавали миски ювелірної роботи, які були наповнені водою з пелюстками троянд та пахучими травами. Присутність дам за столом зробили етикет строгішим. Стало непристойно сякатися в скатертину або витирати руки об собаку господаря. Тому стали використовувати хустинки до носа та полотняні серветки.

Всередині XVII ст. з’явилися виделки, але більшість рахувала, що вони придатні лише для того, щоби ними чистити зуби. Навіть Людовік XIV — «король-сонце» — продовжував їсти руками у своєму Версальському палаці. А його перший міністр Пьер Сег’є змішував всі страви в одну кашу, і пригорщами відправляв усе це в рот.

При дворі короля працювало 50 кухарів, які наполегливо працювали,

створюючи нові фантастичні страви. Розкіш королівського столу стала відома по всій Європі, отримавши світову славу та перетворилась у зброю держави.



«Король-сонце» запровадив у Версалі традицію, яка міцно утвердилась у французькій зовнішній політиці — дипломатію гастрономії.



*За матеріалами Інтернету, зібрано й опрацьовано* ***ЄК***