

КУХНЯ И ГАСТРОНОМИЯ ФРАНЦИИ

Мистранжело Ш.

Гродненский государственный медицинский университет
г. Гродно, Республика Беларусь
Научный руководитель – Косило А. Ф.

Гастрономия – это выражение наследия народа, она несет в себе традиции, техники, осмысление, изучение еды, питья и самого процесса питания как науки. Это гораздо больше, чем кулинария, это еще и искусство, которое вызывает эмоции. Франция – страна вина и гастрономии. Одно редко обходится без другого. В каждом регионе есть свои кулинарные изыски.

Гастрономия не ограничивается едой. Она отражает культуру, наследие, традиции и чувство общности разных народов. Это способ устанавливать взаимопонимание между различными культурами и сблизать людей и традиции.

Прежде всего, во Франции вино сопровождает гастрономию. Виноградники есть везде: в Бордо, Бургундии, Эльзасе, вдоль побережья Роны, Луары и Средиземного моря. Их даже можно найти в Париже. Легкие вина хорошо сочетаются с легкими блюдами, в то время как крепкие вина будут сочетаться с «крепкими» блюдами.

К типичным французским блюдам относятся:

1. Улитки с петрушкой. Улиток обычно запекают с маслом, петрушкой, чесноком и луком-шалотом, всегда подают в ракушках. Это блюдо бургундского происхождения, которое является французским фирменным блюдом с 19 в. и по-новому интерпретируется почти всеми французскими поварами. Сочетание с вином: белое сухое вино.

2. Буйабес – французское фирменное блюдо Юга. Изначально буйабес был блюдом рыбаков. Сегодня традиционный буйабес готовят из рыбы, приготовленной в воде или в белом вине с чесноком, оливковым маслом и шафраном. Сочетание с вином: розовое сухое вино.

3. Тушеное мясо Pot-au-feu – идеальное французское блюдо для зимних обедов в кругу семьи. Прост в изготовлении, не требует особой техники. Для приготовления понадобятся говядина (лопатка и ребрышки), зимние овощи (морковь, лук-порей, репа и т.д.) и букет гарни (тимьян, лавровый лист, петрушка и т.д.). Необходимо сложить все ингредиенты в большую кастрюлю, залить их водой и варить все на медленном огне. Сочетание с вином: светлое красное вино.

4. Лотарингский пирог с заварным кремом. Пирог с заварным кремом, наряду с бергамотом, мадлен и сливами мирабель, является одним из самых вкусных французских кулинарных блюд. Первоначально пирог с заварным кремом был деревенским блюдом, приготовленным из свежих фермерских продуктов (яйца, сливки, копченый бекон и сыр) на основе песочного теста.

Его обычно едят с большим зеленым салатом или эндивием. Сочетание с вином: сухое белое вино.

5. Тартар из стейка – классическое блюдо французских бистро. Сочетание с вином: фруктовое и легкое красное вино.

6. Устрицы – французское блюдо, которое разделяет: его можно либо любить, либо ненавидеть. Сочетание с вином: белое сухое вино.

7. Говядина по-бургундски – одно из самых знаковых французских блюд. Это мясное блюдо, тушеное в бургундском вине (Пино Нуар) с сезонными овощами (грибами, картофелем, морковью). Сочетание с вином: светлое красное вино.

8. Савойское фондю – известное французское фирменное блюдо, происходящее из региона Савойя. Подаваемый с хрустящим хлебом, он предлагает вкусный совместный ужин, где посетители макают хлеб в смесь плавленых сыров, создавая гармоничное сочетание вкусов. Сочетание с вином: Юрские вина [1].

Рестораны также заботятся о своем десертном меню. Очень популярны макароны (небольшой пирог с миндалем, сахаром и яичными белками, хрустящий снаружи и наполненный джемом и кремом внутри), канелес (пирожные с тестом со вкусом рома и ванили, покрытые карамелизированной корочкой, символизирующей Бордо), Париж-Брест (округлое тесто, имитирующее колесо велосипеда, и состоящее из заварного теста с начинкой из крема пралине, посыпанного смесью нарезанного миндаля, фундука и сахарной пудры), профитроли (шарики из заварного теста, покрытые ванильным мороженым, покрытые горячим шоколадным соусом).

Французские шеф-повара, отмеченные звездами Мишлен, признаны и уважаемы за свои ноу-хау во всем мире: Ален Дюкасс (во главе 34 ресторанов в 9 разных странах), Поль Бокюз, известный своей простотой и мастерством в технике приготовления, Филипп Этчебест является очень популярным шеф-поваром во Франции, а также возглавляет два звездных ресторана, Maison Nouvelle и Le Quatrième Mur в Бордо.

Шеф-повара похожи на поэтов, которые пишут стихи, потому что шеф-повар пишет рецепты. Но он также приходит к созданию произведения искусства, шедевра, из ингредиентов, обработанных для получения уникального конечного результата, сочетающего вкусовые и визуальные качества.

В заключение, гастрономия – это гораздо больше, чем просто блюдо. Это путешествие, открытие новых вкусов из других миров. Это также семейное удовольствие или уединение. Она затрагивает чувство вкуса и напоминает нам нашу историю и культуру нашего детства.

Литература:

1. Культура еды во Франции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://gastrotravel.club/blog/food-culture-in-france>. – Дата доступа: 15.10.2023.