

**Кулинарные
шедевры мира**

Французская кухня шаг за шагом



Французская кухня шаг за шагом



Франция – страна богатой гастрономии. Ее культурные традиции нашли отображение в изящной и утонченной кухне, где безукоризненное соблюдение техники приготовления имеет такое же значение, как и качество продуктов. Ни одна другая страна не может похвастаться таким количеством изысканных блюд в сочетании с винами, по праву считающимися лучшими в мире. Символ элегантно накрытого стола, Франция также является символом гастрономических новшеств и составляет важную часть интернациональной кухни.





Содержание



В В Е Д Е Н И Е

- 6 Истинно французский шарм
- 8 Гастрономическое величие Франции
Лучшие кулинарные школы мира
Гастрономические регионы
Ароматическая кухня Прованса
- 10 Основные продукты
- 12 Из прошлого в будущее
Меценаты в гастрономии
«Отец» картофеля
Величие королевской кухни
Французские рестораны
Новая кухня
- 14 Страна изобилия
Сыр, рожденный в пещере
Очень ценная печень
Сельскохозяйственный потенциал
Домашняя птица
- 16 Традиционная посуда
- 18 Элегантность в бокале
Мир бургундского вина
Родина коньяка
Франция и вино
Бордо – столица вина
Гениальное изобретение
- 20 Основные напитки
- 22 Большое сырное разнообразие
Богатые традиции
- 24 Исторические блюда
Лангуст «Термидор»
Луковый суп
Шатобриан
Макароны с трюфелями
Кус-кус
Буйабес
Лягушечьи лапки Наполеона
- 26 Искусство сервировки стола
Готовые блюда
Что едят французы
На Рождество
Другие деликатесы
Завтрак в Париже



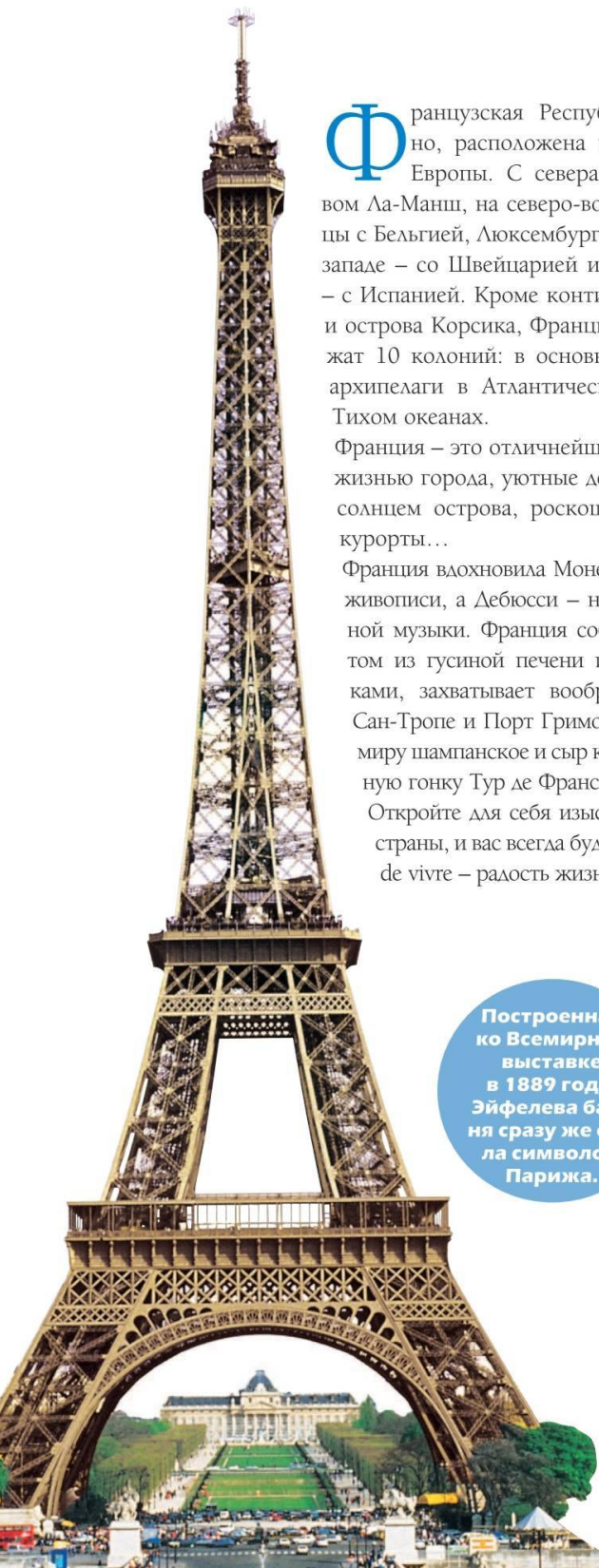


РЕЦЕПТЫ

- | | | | |
|----|---|----|---|
| 30 | Уха «Буйабес»
Рыба в горшочке | 66 | Бланкет из телятины
Бланкет из рыбы |
| 36 | Салат «Ницца»
Салат из эндивия с рокфором | 72 | Утиные грудки в меду
Утиное филе в фруктовом соусе |
| 42 | Лососевый мусс
с перечным соусом
Тартар из лосося | 78 | Пирог «Татин»
Пирог «Татин» с бананами |
| 48 | Террин с креветками и овощами
Рулет из камбалы
с морепродуктами | 84 | Шоколадный мусс с апельсином
Лимонный мусс |
| 54 | Камбала «а ля Меньер»
Камбала в соусе из лука-пороя | 90 | Лимонный торт с безе
Фруктовый торт |
| 60 | Цыпленок в шампанском
Куриный рулет | | |



Истинно французский шарм



Французская Республика, как известно, расположена в центре Западной Европы. С севера омывается проливом Ла-Манш, на северо-востоке имеет границы с Бельгией, Люксембургом и Германией, на западе – со Швейцарией и Италией, а на юге – с Испанией. Кроме континентальных земель и острова Корсика, Франции также принадлежат 10 колоний: в основном это небольшие архипелаги в Атлантическом, Индийском и Тихом океанах.

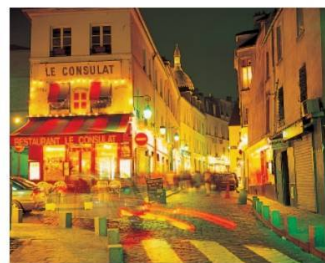
Франция – это отличнейшие пляжи, кипящие жизнью города, уютные деревушки, согретые солнцем острова, роскошные горнолыжные курорты...

Франция вдохновила Моне на эксперименты в живописи, а Дебюсси – на создание изысканной музыки. Франция соблазняет нас папшкетом из гусиной печени и лягушечными лапками, захватывает воображение курортами Сан-Тропе и Порт Гримо. Франция подарила миру шампанское и сыр камамбер, велосипедную гонку Тур де Франс и Эйфелеву башню. Откройте для себя изысканную кухню этой страны, и вас всегда будет сопровождать *joie de vivre* – радость жизни.

Построенная ко Всемирной выставке в 1889 году, Эйфелева башня сразу же стала символом Парижа.



Французская Гвиана – заморский департамент Франции. Была выбрана местом строительства космического стартового комплекса.



Париж

Париж не просто столица и крупнейший город Франции, особый шарм, обилие культурных, исторических, архитектурных и других достопримечательностей превратили его в город-мечту.

Бордо

Город с богатейшей историей, известен еще с античных времен под именем Бурдигал. Бордо всегда был городом искусных ремесленников и виноделов, аристократов и духовенства. Сейчас это один из всемирно известных центров виноделия.



Брест

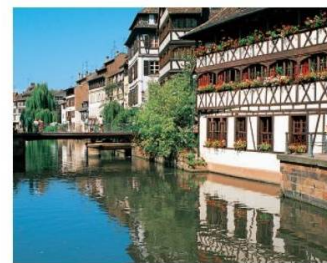
БРЕТ

Франция величественна и неповторима, изысканна и разнообразна. Страна, которую нельзя не любить. Здесь все найдут что-то свое — меломаны, театралы, ценители живописи и архитектуры, романтики, гурманы, любители развлечений и деловые люди. Каждая область Франции хранит свои сокровища.



Страсбург

Крупный порт, центр производства и машиностроения, резиденция Европейского совета, Европарламента и Европейского международного суда по правам человека. Здесь находится один из самых старых университетов Франции.



Дижон

Город Дижон, который расположен на реке Уш, – один из красивейших во Франции. Известен еще со времен римлян, хранит богатейшее архитектурное наследие, в основном эпохи Готики и Возрождения. Сегодня Дижон – крупный региональный и промышленный центр.



Лион

Бывшая столица римской Галлии, в настоящее время – центр Большого Лиона, который по значимости уступает только Парижу. В его историческом центре, объявленном культурным наследием человечества в 1998 году, – амфитеатры, соборы, не говоря уже о лучших ресторанах Франции.



Марсель

Марсель – старейший город Франции. Своеобразный и колоритный город-государство, что объясняется древней историей портового города. Его пестрое население составляют выходцы со всех континентов, и каждое поколение иммигрантов привносит свои краски в палитру этого города.



Гастрономическое величие Франции

Лучшие кулинарные школы мира



Во Франции находятся несколько кулинарных школ с мировым именем, которые традиционно посещают профессионалы всех направлений, желающие повысить свое

мастерство. Наиболее старинная школа в Париже – Кордон Блю, она открылась еще в 1895 году. За ней в списке самых старых и почетных школ следует Эколь Рити Эскофье.



Самобытность французского народа сосуществует с индивидуальностью регионов, говорящих на местных наречиях: эльзасцы, бретонцы (на фото – народная одежда Бретани), каталонцы, корсиканцы, окситанцы и баски.

Ароматическая кухня Прованса

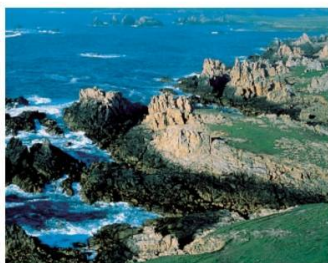
Расположенный на юго-востоке страны, Прованс отличается особой гастрономией среди остальных средиземноморских регионов. Придерживаясь традиций средиземноморской кухни, в прованской кухне за основу берутся свежие продукты, в частности, рыба и морепродукты, а также оливковое масло (в отличие от остальной территории страны, где преимущественно готовят на сливочном масле). Блюда отличаются особой ароматностью благодаря использованию знаменитых прованских трав: тимьяна, розмарина, лаврового листа, чабра и майорана. С давних времен эти травы ценились очень высоко, а некоторое время даже служили обменной монетой. В XVIII веке их запретили за употребление в «колдовских» целях, но уже век спустя они снова вошли в употребление благодаря своим целебным свойствам. Сейчас прованские травы служат приправой во всей средиземноморской кухне.



Суп Буйабес занимает почетное место в прованской кухне (особенно в марсельской), он готовится из рыбы и морепродуктов Средиземного моря.



Гастрономические регионы



Атлантическое побережье

Бретонская кухня – простая и сытная, особое место в ней занимают рыба и морепродукты, особенно устрицы. В Пиренеях, под влиянием соседней Страны басков, производят высококачественные мясные деликатесы.



Север

Во Фландрии, Артуа и Пикардии, регионах фермерства и пива, местная кухня имеет много общего с бельгийской. В Нормандии – регионе плодородной земли – основу кухни составляют молоко и молочные продукты.

Кулинарные традиции Франции можно проследить как в изысканной парижской, так и в местной кухне ее столь непохожих между собой регионов. Французская гастрономия не ограничивается территорией страны, – национальные блюда и способы приготовления стали важной частью интернациональной кухни.



Термины французской кухни

» Буффе

Сочетание холодных и горячих блюд, подаваемых одновременно на стол.

» Креп

Очень тонкий блинчик со сладким или соленым наполнителем.

» Конфит

Утиное, гусятинное или свиное мясо, приготовленное и законсервированное в собственном жире.

» Мусс

Любое блюдо, сладкое или соленое, имеющее кремообразную нежную текстуру.

» Рагу

Тушеное мясо, птица или рыба с добавлением овощей

» Ру

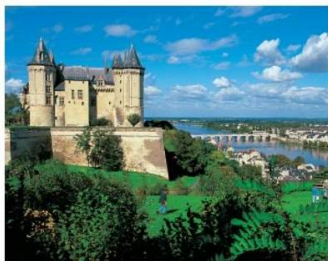
Смесь муки и сливочного масла, используют для загустения соусов.

» Суфле

Любое блюдо, для приготовления которого используют взбитые в пену белки.

» Волован

Корзинки из слоеного теста с наполнителем, запеченные в духовке.



Центр

В центральных регионах производят лучшее в стране мясо (в т.ч. хамон), а также специализируются на приготовлении разных видов капусты, каштанов и высоко ценимого черного трюфеля).

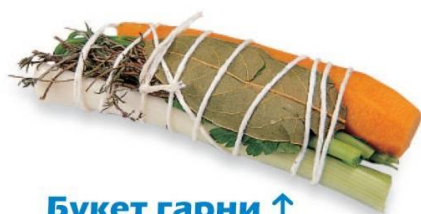
Восток

Эльзас – регион производства пива. Заметно влияние немецких кулинарных традиций: типичное блюдо – кислая капуста. В кухне Лотарингии обильно используются яйца, – например, для приготовления киш Лорен.

Основные продукты

Овощи и зелень →

Овощи занимают одно из главных мест на французском столе. Эндивий или цикорный салат (1), хотя и имеет бельгийское происхождение, широко употребляется в салатах и различных овощных блюдах. Его горьковатый вкус хорошо сочетается с сыром рокфор, грецкими орехами и изюмом. Очень высоко ценится дикая спаржа (2), ее добавляют в салаты. Бретонскую цветную капусту (3) едят в салатах, супах-пюре, суфле и запеканках. Очень много используется лук, хотя для салатов чаще всего берут лук-шалот (4). Чеснок (5) часто кладут как в мясные, так и овощные блюда, а также в салаты.



Букет гарни ↑

Состоит из одного лаврового листа, одной веточки тимьяна и двух – петрушки. Можно добавить морковь или сельдерей. Употребляется для придания вкуса бульонам и тушеному мясу, к концу приготовления блюда его выбрасывают.

Картофель ↓

Распространился благодаря Антуану-Огюсту Парментье в XVIII столетии. Для картофельных пирогов, запеканок и варки используют молодой картофель, для супов, пюре и жарки больше всего подходят крахмалистые сорта.



Полевой салат ↑

Зелень для салатов со сладковато-ореховым привкусом. На ней специализируется кухня региона Нант. Хорошо комбинируется с другими видами салатов, помидорами, шампиньонами, грецкими и лесными орехами.



Сливы ↑

Из всех фруктов особенно ценится слива благодаря разнообразию сортов. Сливы употребляют свежими (например, сорт Ренклюд), в виде джема или соуса (Мирабель) и чернослива.

Чечевица Пуй ↓

Имеет низкое содержание крахмала, мягкую оболочку и яркий зеленый цвет из-за наличия антоциана (красящего пигмента), хотя при варке она становится коричневой. В народе эту чечевицу называют «икрой бедняков» благодаря своим великолепным вкусовым качествам.



Ароматные травы ↑

Смесь свежих ароматических трав (обычно это петрушка, кервель, эстрагон и шнитт-лук), которые употребляют для приготовления большинства блюд. Для этого их мелко режут или растирают в ступке.

Хотя французская кухня и считается утонченной, она унаследовала все разнообразие своей региональной кухни, а в ее основе – всегда только самые лучшие и самые свежие местные продукты.

Рыба →

Важная составляющая французской кухни. Особенно ценится камбала – из-за своих вкусовых качеств и разнообразия способов ее приготовления.



Молоко ↓

Из коровьего, козьего или овечьего молока во Франции изготавливают более 500 видов сыра, а также сливочное масло высокого качества.



Сливочное масло ↑

Используется как жир для приготовления блюд. Лучшие сорта изготавливаются из цельного молока и имеют тонкий, цветочный или ореховый привкус.

Мясные деликатесы ↓

Во многих регионах изготавливают мясные деликатесы (хамон, копчености и др.) высокого качества, которое достигается благодаря высоким требованиям к выращиванию свиней и технологиям переработки мяса.



Мясо →

Французы, прежде всего, предпочитают мясо птицы (курицы, утки, гуся и одомашненных цесарок), которое готовят самыми разными способами. Говядина тоже ценится, и самая лучшая считается из округа Шароль.



Грибы →

Больше всего ценятся трюфеля, шампиньоны, а также сморчки, имеющие такой же сильный аромат, как и трюфеля, и придающие особенный вкус соусам и фаршированной птице.



Багет

Эта золотистая булка с хрустящей корочкой стала своеобразным символом Франции. Без нее не обходится типичный парижский завтрак, а также ее подают к обеденному столу.



Оливковое масло ↑

Основа не только средиземноморской кухни, но и провансальской. Употребляется для заправки салатов, соусов и для приготовления в целом, так как выдерживает температуру свыше 200 градусов без изменения химического состава.

Эстрагоновый уксус →

Значительная часть винограда, производимого во Франции, перерабатывается на уксус. Для приготовления рыбы и курицы, салатов и соусов используют уксус с добавлением эстрагона.



Морепродукты →

Французы потребляют большое количество морепродуктов (крабов, омаров, моллюсков и др.), но больше всего ценятся устрицы (особенно их разновидность Белон).



Из прошлого в будущее

Меценаты в гастрономии



Свою утонченность французская кухня приобрела в основном в XVI веке – благодаря гастрономическому влиянию Флоренции, Милана и Венеции. Итальянское влияние заметно в названиях блюд (петух в вине и консоме имеют итальянское происхождение) и

в традициях (стеклянные бокалы и использование вилки). Особенный вклад внесла жена короля Генриха II, флорентийка Екатерина Медичи, которая ввела моду на использование фарфоровой посуды и совместную трапезу мужчин и женщин.

«Отец» картофеля

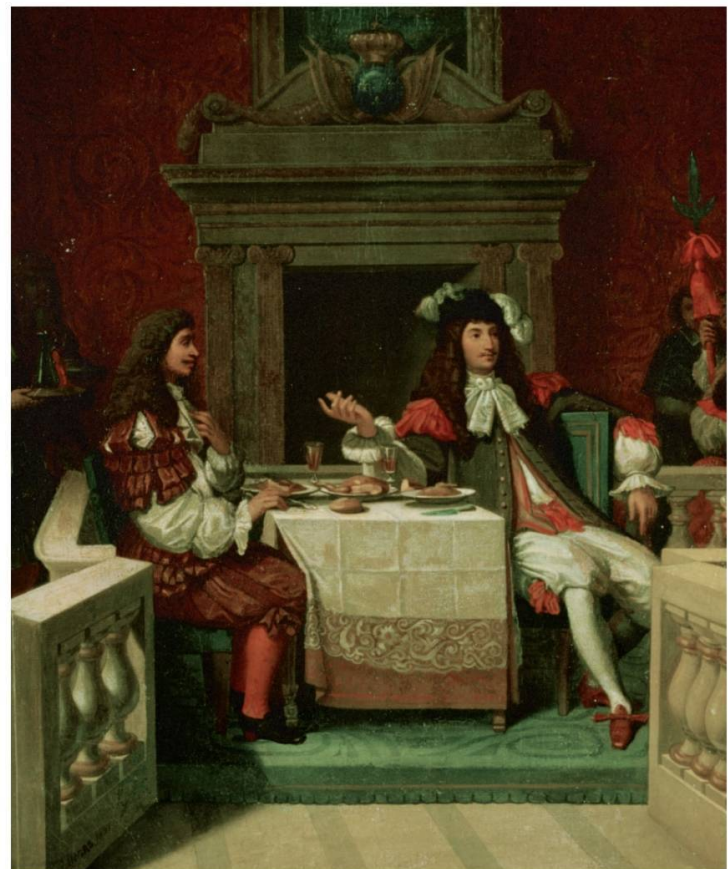
Картофель редко появлялся на столах Франции, пока в конце XVIII века агроном Антуан Огюст Парментье не обнаружил, что в Пруссии он очень популярен. Пользуясь авторитетом главного врача французского двора, он посредством различных кампаний занимался распространением картофеля среди простого



населения. До сих пор галльские картофельные блюда именуются «а-ля Парментье».



Однажды скульптор Огюст Роден организовал банкет «а-ля Парментье» в честь картофеля, предложив те же блюда, с помощью которых Парментье расхваливал преимущества этого продукта.



Величие королевской кухни

Как рассказывают королевские хроники, на одном из банкетов, устроенных в Версале, Людовик XIV (1638-1715) съел четыре порции супа, один салат, одного фазана, одну перепелку, баранью ногу и несколько десертов, свежих и засахаренных фруктов. Можно посмеяться над чревоугодием французского монарха, но нужно отметить кулинарную пышность французского двора, которая достигла своей кульминации во время правления «короля-солнца». Утонченная и одновременно сытная королевская кухня берет свое начало в рецептах, разработанных в XIV веке шеф-поваром Карла V Гийомом Тирелем. Его перу принадлежит первая кулинарная книга на французском языке

Высокая кухня Франции сочетает в себе пышность средневековых королевских дворов и изящество Италии эпохи Возрождения. Оформление блюд, порядок подачи на стол и культура употребления так же важны, как и вкусовые качества приготовленной пищи.

Основоположник абсолютизма во Франции Людовик XIV известен как личность эпохи Просвещения.



под названием «Поставщик провизии». В то время кулинария достигла небывалых высот. Серьезность, с которой французы относились и относятся к приготовлению пищи, наглядно иллюстрирует история Франсуа Варрена, шеф-повара принца Конде. Узнав о том, что по его вине на праздничном обеде 2 стола из 25 оказались без приготовленных блюд, он покончил жизнь самоубийством.



Известный гурман Жан-Батист Кольбер, министр финансов Людовика XIV, официально закрепил статус гильдии поваров в 1663 г.



Французские рестораны

В 1672 году один парижанин разместил на тротуаре несколько мраморных столиков для проведения обедов. От французского restaurer (подкреплять, восстанавливать силы) и происходит современное слово «ресторан».

В 1680 году в Париже сицилиец Франческо Прокопио открыл первое кафе, где посетителям подавали чай, ликеры, шоколад и, конечно же, кофе. Это первое кафе до сих пор суще-



ствует и считается историческим памятником. Открытие ресторанов в Париже заложило основы современной французской кухни.



Приверженец провинциальных ресторанов князь Курнонский основал движение гурманов, которые путешествовали по стране, наслаждаясь региональной кухней.

Новая кухня

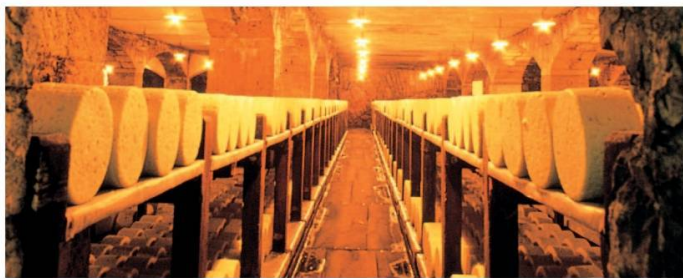


Развитие международных связей и влияние иностранной кухни стали причиной тому, что французская кулинария начала меняться.

В середине 60-х годов XX века возникла известная nouvelle cuisine («новая кухня»), которая характеризуется простотой и изысканностью. Кроме того, основной акцент делается на натуральных продуктах, оригинальности и привлекательном внешнем виде. Среди основателей этого нового кулинарного течения – такие известные имена, как князь Курнонский и шеф-повара Фернано Пойнт и Раймонд Оливер.

Страна изобилия

Сыр, рожденный в пещере



Известковые пещеры Аверона (южного региона Франции) случайно помогли созданию сыра рокфор с голубой плесенью. Эти природные гроты поддерживают постоянную вентиляцию и столь необходимую влажность для размножения голубой плесени – грибка, придающего этому сыру его характерный вкус.

При производстве таких сыров на стадии созревания к молоку кроме закваски добавляют суспензию плесени. В пещерах работа грибка продолжается в течение одного месяца, затем сыр накрывают фольгой и оставляют еще на три месяца, чтобы он созрел. В результате рождается уникальный и необычный сыр.

Очень ценная печень



Египтяне готовили блюда из гусиной печени уже 4500 лет назад.

Фуа-гра готовится из увеличенной в результате избыточного питания гусиной (самой ценной) или утиной печени. Основные способы ее потребления: сырой, полуготовой или в виде паштета (с 50% содержанием фуа-гра). Сегодня во Франции на про-

изводстве деликатеса специализируются Гасконь, Перигор и Эльзас, где существует настоящий культ фуа-гра. На площади старинного городка Сарля (Перигор) установлен бронзовый памятник гусям, сделавшим известным этот край.



Сельскохозяйственный потенциал

Франция – основной поставщик сельскохозяйственной продукции в Европе и четвертый в мире производитель пшеницы.

Значительное место в сельском хозяйстве страны занимает животноводство. А на полях Франции выращивают ячмень, кукурузу, овес, рожь, в дельте Роны – рис. В стране также собирают большой урожай сахарной свеклы, картофеля и артишоков. Кроме этого, здесь произрастают разнообразные фрукты, в том числе яблоки, груши и сливы.

Во Франции собирают ежегодно 7-8 млн тонн винограда. Средиземноморское побережье почти все покрыто виноградниками. Особенно их много в Шампане, где в длинных

Национальная кухня Франции повлияла на кулинарию многих стран мира. Такие слова, как «антрекот», «бульон», «гриль», «меню», «гастроном», подарили миру именно французы. Также она дала нам множество оригинальных блюд и деликатесов, например сыр рокфор и фуа-гра, жульен из птицы.



подземных галереях выдерживают всемирно известные шампанские вина. По качеству и количеству производимых вин Франция делит первое место в мире с Италией. Большое значение, особенно в последнее время, приобрели цветоводство и разведение устриц.



← Рынки всегда пользовались большой популярностью во Франции. В пригороде Парижа Ронжи находится самый известный в мире рынок свежих продуктов.

Домашняя птица

Французы – большие любители домашней птицы. Ей уделяют много внимания, начиная с выращивания и до подачи на стол. Любимыми видами птиц остаются курица, утка, гусь и перепелка.

Курица →

Франция – мировой экспортер кур. Для выделения образцов качества была создана красная этикетка, удостоверяющая, что курица выросла на воле.



← Утка

Очень популярна во французской гастрономии. Из ее мяса готовят всемирно известные блюда, такие как утка с апельсинами и фуа-гра.



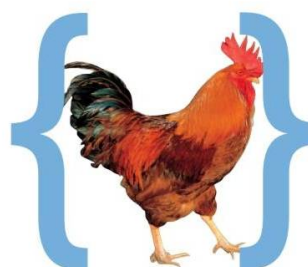
Гусь →

В последние годы производство гусей снизилось, но гусь по-прежнему занимает отдельную нишу во французской кухне, в основном благодаря своей ценной печени.



← Перепелка

Традиционно перепелку готовят завернутой в виноградные листья. Ее белое и вкусное мясо все больше ценится среди французских потребителей.



Петух всегда считался символом задиристости, поэтому римляне называли племена на территории современной Франции галлами (от лат. gallus – петух). Король Карл VIII выбрал петуха в качестве эмблемы Франции.

Традиционная посуда

↓ Форма саварин

Форма для выпечки, в том числе пирогов с рыбой. Имеет круглую форму с дыркой посередине.



Разделочная вилка ↘

Используется для фиксации жареной птицы или другого мяса при его разделке ножом.



↓ Террин

Овальная емкость из теплоупорной керамики, предназначена для приготовления паштетов. После наполнения ингредиентами закрывается крышкой и ставится в духовку на водяную баню.



← Центрифуга для салата

Состоит из круглой емкости, внутри которой размещена другая, решетчатая. Посредством вращения рукоятки центрифуги вторая емкость приходит в движение, высушивая содержимое. Высушенные листья салата лучше впитывают соусы с растительным маслом.



Меленка для пицци →

Хотя это приспособление было изобретено очень давно, оно и сегодня имеется на кухне у большинства французов. Подобрав соответствующую насадку, с ее помощью можно сделать пюре из картофеля или помидоров, натереть морковь или сельдерей, нарезать картофель кружочками и т.д.



← Кухонная нить

Служит для скрепления мяса птицы: как грудки, так и крыльев и ножек, чтобы они не потеряли форму во время приготовления. Также используется для связывания любого фаршированного мяса.

Кастрюля для тушения «мармит» →

Эта кастрюля используется для блюд, которые готовятся длительное время на медленном огне. Наиболее подходящей считается чугунная, но также может быть эмалированная или из нержавеющей стали, которые затем легко моются.



Кроме обычной утвари, которую можно встретить в любой кухне, существуют специальные приспособления, полезные и практичные, которые помогут приготовить традиционные французские блюда.



← Кастрюля для водяной бани

Предназначена для деликатного приготовления блюд (что предполагает большинство французских блюд, начиная с паштетов и заканчивая соусами на основе яиц). Состоит из одной маленькой кастрюли, вставленной в другую побольше с двумя третьими кипящей воды. Таким образом, тепло распределяется косвенным путем.

Разнообразие блюд для запекания повлекло за собой существование самых разных форм.



Формы для суфле ↑

Для суфле используются керамические теплоупорные формы с высокими стенками, чтобы масса для суфле (смесь жидкой массы со взбитыми белками) смогла подняться. Форма также может быть индивидуальной, для приготовления маленьких десертов и тортов.

Ножи ↓

Для снятия кожуры и нарезки фруктов или овощей небольших размеров используют нож, который в народе называется «птичий клюв» (1). Нож с острым концом (2) будет полезным при удалении кости из мяса. Нож для стейка (3) имеет очень широкое и острое лезвие, чтобы можно было нарезать и выровнять очень тонкие филе.



Скороварка ↘

Еще одно французское изобретение, позволяющее сократить время приготовления блюд, сохраняя их вкус. Некоторые скороварки включают корзину для приготовления на пару, которую можно использовать, например, для приготовления блюд из требухи.



← Термометр для мяса

Очень удобный для определения внутренней температуры мяса и, таким образом, точного определения момента его готовности. Также позволяет узнать температуру жареной птицы (которая должна быть не ниже 80°C для уничтожения возможных бактерий).



Элегантность в бокале

Мир бургундского вина



В Бургундии родились поистине великие вина, получившие мировое признание. В Средние века это герцогство было независимым государством. Вокруг замков формировались обширные виноградники, в которых и по сей день производится огромное количество самых

разных вин. Основной сорт, из которого изготавливают красное вино, – пино нуар. Для производства белых вин используют шардоне.

В регионе Шабли делают эталонное белое сухое вино, в Божоле – отличное молодое вино из винограда гамэ.

Родина коньяка



Во французском толковом словаре «Petit Larousse» коньяк именуется «живой водой». Его производство – это сложный процесс, длящийся годами и десятилетиями. Утонченный и изысканный вкус этого алкогольного напитка берет свое

начало у белого вина шаренте, которое производят в одноименной местности. После перегонки напиток оставляют в дубовых бочках в течение как минимум трех лет. Самые качественные коньяки выдерживаются до 50 лет.



Франция и вино

Многие страны, например Италия и США, оспаривают первенство Франции, как ведущего винодельческого региона мира. Однако французы сохраняют лидирующие позиции благодаря уникальным традициям, заложенным ещё в Средневековье. Названия винодельческих регионов Франции звучат как музыка – Бургундия, Бордо, Эльзас, Долина Роны, Долина Луары и Шампань.

Крупнейшие экспортеры вина

% от общего количества в мире

- » **Франция** 24,8%
- » **Италия** 24,6%
- » **Испания** 13%
- » **Чили** 6,7%
- » **Австралия** 5%



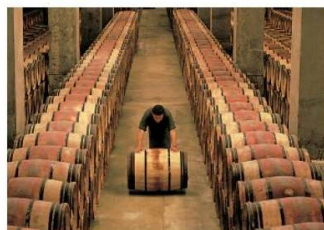
Во Франции вино – не предмет роскоши, а продукт повседневного потребления. Кажется невозможным исключить его из обеда французов – как и сесть за стол без столовых приборов.



В каждом регионе Франции выращивается определенный сорт винограда, для которого наиболее благоприятны местная почва и климат.

Французские вина в основном сухие, а названия им дают исходя из названия сорта винограда, например шардоне, каберне, совиньон. Вино играет особую роль для каждого Француза во время приема пищи. Так, белое вино подается к рыбе, красное к мясу, а розовое вино – замена красному и белому вину в летний период.

Бордо – столица вина



гих стран поступают престижные марки – такие как Шато-Марго, Пойак, Сен-Эстер, Пессак, Шато-д'Икем, Помероль...

Бордо – пятый по величине город Франции, его центр имеет много исторических памятников. Но главное, чем знамениты на весь мир Бордо и его окрестности, – это уникальные виноградники. На 100 тысяч гектаров виноградников здесь производят 34 наименования красных вин, 23 – белых, 2 – розовых.

Бордо – одна из самых известных мировых столиц марочных вин. Отсюда в лучшие рестораны Парижа и дру-



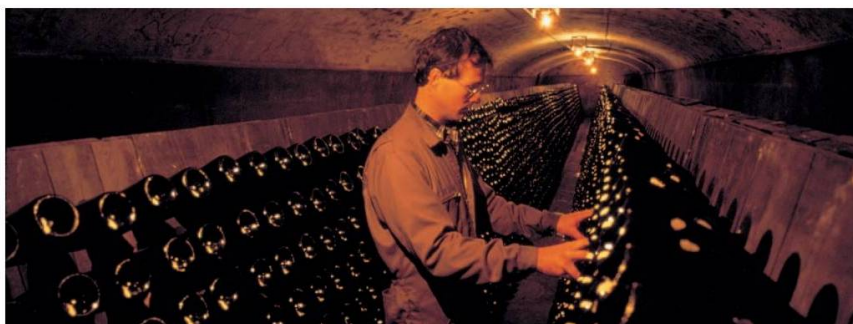
Разнообразие сортов каберне-совиньон – самая характерная черта региона Бордо.



Выдержка вина повышает его стоимость. Так, в 2002 году один коллекционер заплатил 13 340 долларов США за бордо Шато д'Икем 1900 года.

Гениальное изобретение

Монах-бенедиктинец Дом Пьер Периньон из аббатства Отвильер считается изобретателем шампанского. Секрет необычного напитка заключался в правильном соединении красного и белого винограда, а также в добавлении специального тиражного ликера – смеси сахара, дрожжей и вина, без которого шампанизация невозможна.



Основные напитки



1. Пастис

Уроженец Прованса, представляет собой смесь воды, спирта, аниса, солодки и прованских трав. Употребляется в качестве аперитива, немного разбавляется водой.

2. Пиво

Пользуется популярностью, особенно в Эльзасе, где его пили еще во времена римлян. В этом граничащем с Германией регионе производится более половины галльского пива.

3. Гран Марнье

Продукт смешения коньяка с горькой апельсиновой эссенцией. Его пьют только из коньячного бокала и со льдом. Также употребляется в составе коктейлей.

4. Арманьяк

«Родственник» коньяка, его название – от древнего региона Гаскони. В нем ценят бархатный аромат, который, по словам его любителей, превышает по качеству запах коньяка.

5. Кальвадос

Яблочный бренди из Ожа в Нормандии. Имеет выраженный вкус и фруктовый аромат, его обычно пьют для улучшения пищеварения. Качество зависит от времени созревания.

6. Бордо

Красные бордоские вина легкие и сочетаются с ароматом птицы, потрохов и легких рагу. Белые вина со-терн подают к улиткам, птице и рыбе со сливочным соусом.

Французы серьезно относятся как к приготовлению блюд, так и приготовлению напитков. Может быть, поэтому французские вина, водка и ликеры, как и французская гастрономия, пользуются заслуженной славой среди самых утонченных гурманов.



7. Марк

Бренди, полученный путем дистилляции остатков винограда после его брожения. Самые ценные виды производят из бургундских вин, хотя шампанские не менее популярны.

8. Бургундское

Вина Бургундии отличаются плотностью и стойкостью, поэтому их подают исключительно к красному мясу, дичи, кролику или кабану.

9. Сидр

Типичный напиток Нормандии, особенно в области плоскогорья Гонвиля, где производится до 20 видов. В Бретани сидр тоже популярен, его подают к блинчикам.

10. Шампанское 11. Коньяк

Символ праздников. Такие разновидности, как «белое из белых», очень сухое, брют, розовое и сухое, можно подавать к любым блюдам. Пьют очень холодным.

Крепкий алкогольный напиток. Классифицируется по времени выдержки: VS (не менее 2 лет), VSOP или VO выдержанный (не менее 4 лет), XO – длительной выдержки (более 6 лет).

12. Касис

Черносмородиновый ликер, употребляют в сочетании с другими напитками (вино, вермут и минвода). Если в него добавляют шампанское, напиток называется «Кир-Рояль».

Большое сырное разнообразие

Богатые традиции



Богатые сырные традиции и особая тщательность при его приготовлении породили традицию закусывать сыром любой знатный обед. Классифицируемые в соответствии со способом приготовления, сыры могут быть свежими, мягкими, голубыми, из козьего молока, твердыми. Вкус некоторых сыров стал легендой: комте, мюнстер, бри.

Рокфор

Сыр с голубой плесенью преимущественно готовят из овечьего молока, не снимая сливки. Имеет кремовую структуру, яркий и пикантный вкус. Его едят отдельно от всех блюд, используют в соусах.



Бри де Мо

Мягкий сыр бри с белой плесенью, произошел из Шампани. Его делают из непастеризованного коровьего молока, имеет нежный вкус с сильным фруктовым ароматом.

Камамбер

Этому сыру 200 лет, его создала одна собственница фермы из Камамбера (Нормандия), которую во время революции приютил священник. Он же потом и помог ей с приготовлением сыра.



В настоящее время 36 разновидностей сыра носят название в соответствии с происхождением.



1. Бри де Мелен

Похож на бри де Мо, происходит из того же региона, имеет мягкую текстуру желтого цвета с ореховым ароматом.

2. Каре дель 'Эст

Эльзасский сыр с мягкой структурой, изготовлен из пастеризованного коровьего молока. Ароматен, со вкусом бекона.

3. Шаурс

Мягкий сыр с белой плесенью, окуранный ароматом шампиньонов. Производится в Шампани и на севере Бургундии.

4. Эпуасс

Мягкий бургундский сыр с красной корочкой, окуранный бренди и белым вином. Имеет сильный аромат.

5. Эзи Сандре

Сыр из семейства эпюассов, также оmyвается бренди из выжимок, а затем консервируется в золе из виноградной лозы.

6. Пон л'Эвек

Нормандский сыр, мягкий с красной корочкой, производится со Средних веков. Имеет яркий вкус с ореховым оттенком.

Говорят, что у жителей Франции на каждый день года есть свой сорт сыра. Так ли это или не так, разнообразие рельефа, климата и поголовья скота, наряду с традициями каждого региона, способствуют производству бесконечного ряда сыров высокого качества.



7. Пуавр д'Ан

Провансальский сыр из козьего молока, полусухой, покрытый травами, в основном чабрецом.

8. Лимбургер

Сыр в форме бруска, рулета или небольшого диска. Имеет сильный аромат и обычно употребляется с хлебом.

9. Камамбер

Нормандский сыр мягких сортов с белой плесенью. Производится из сырого непастеризованного молока.

10. Монтраше

Чистый бургундский сыр из козьего молока, очень нежный, кремообразный. Созревает всего одну неделю.

11. Кротэн де Шавиньоль

Сыр из козьего молока небольших размеров от народа Лотарингии. Имеет пикантный вкус и яркий аромат.

12. Шабишу дю Пуату

Козий сыр цилиндрической формы. Его появление относят к эпохе сарацинов.

13. Нешатель

Сыр в форме сердца, квадрата или цилиндра, мягкий с белой плесенью, известен с XI века. Вкус с оттенком плесени.

14. Сель-Сюр-Шер

Козий сыр с нежным ореховым вкусом с южных берегов Луары. Посыпан солью и овощным углем.

15. Лангр

Мягкий сыр с красной корочкой, кремообразный с чуть островатым вкусом.

16. Сен-Мор

Самый знаменитый из козых сыров, производится кустарным методом, его сворачивают в рулет в форме цилиндра.

17. Шевр

Готовится из козьего молока. Его мягкая и белая сырная масса имеет острый и терпкий вкус.

18. Мароль

Сыр из Фландрии, мягкий с красной корочкой, имеет яркий аромат и характерный ярко выраженный вкус.

19. Фурм д'Амбер

Очень старинный сорт голубого сыра. Изготовлен из коровьего молока, имеет цилиндрическую форму. Его мякоть жирная с голубыми прожилками, очень яркий вкус.

20. Бетмал

Сыр из прессованной невареной пасты, производится из коровьего молока Пиренеев. Имеет нежный островатый вкус.

21. Сументрен

Бургундский полумягкой сыр с красной корочкой. Имеет яркий аромат и полностью раскрывающийся вкус.

22. Пулиньи Сен-Пьер

Сыр с берегов Луары. Производится из цельного козьего молока. Если по бокам пустить голубую плесень, вкус улучшается.

23. Банон

Традиционный провансальский козий сыр, завернутый в виноградные листья. Имеет сладкий вкус.

24. Пелардон

Сыр из свежего козьего молока с нежным вкусом и ароматом. Представлен во многих вариациях.

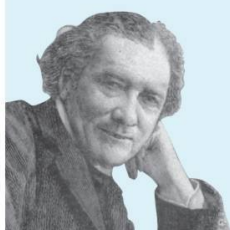
25. Шароле

Сыр из Бургундии из козьего или из равных частей козьего и коровьего молока. Снаружи обрабатывается натуральной плесенью.

Исторические блюда

Лангуст «Термидор»

Викториен Сарду



Рецепт был составлен в 1894 году в ресторане «У Марии» в честь драматурга Викторьена Сарду накануне премьеры его произведения «Термидор» в Париже. В отличие от литературного произведения, многие годы запрещенного как порочащего Французскую революцию, это блюдо, где лангуст подается под соусом в собственном панцире, имело огромный успех и стало классикой меню роскошных ресторанов.



Луковый суп

Станислас Лещинский



Знаменитый луковый суп завоевал популярность только в XVIII веке, став открытием свергнутого короля Польши во время его путешествия из своего герцогства Лотарингии в Версаль. Спустя столетие суп стал популярным в Париже.



Шатобриан

Франсуа Рене де Шатобриан



Писатель и основоположник романтизма Франсуа Рене де Шатобриан (1768-1848) также прославился благодаря блюду, которое ему посвятил личный повар Монмирей: большой кусок филе бычьего мяса, обжаренного на решетке.



Макароны с трюфелями

Джоаккино Антонио Россини

В начале XIX века во Франции в моду вошли макароны с трюфелями. Итальянский композитор Россини стал этому виной, прославившись как своими операми, так и чревоугодием. Встречая его, люди спрашивали: «Ты помнишь то чудесное блюдо с макаронами, которое мы вместе ели?» На что он неизменно отвечал: «Блюдо прекрасно помню, а вот вас – нет».



В некоторых странах, например, в Испании, рецепты с трюфелями именуется «а-ля Россини».



Множество рецептов высокой французской кухни связано с именами знаменитых личностей независимо от их участия в появлении или распространении кушанья.

Кус-Кус

Маршал Бурмон

Кус-кус – национальное блюдо стран Магриба, его делают из манной крупы с мясом и бобами. В XIX веке он стал очень популярен во Франции. Это произошло после военной экспедиции маршала Бурмона, которая закончилась присоединением Алжира к Франции в 1830 году. Жан Туссен-Мерль, корреспондент экспедиции Бурмона, внес существенный вклад в продвижение кус-куса на европейские обеденные столы. Он активно восхвалял достоинства этого блюда во всех своих статьях. Туссен-Мерль также вошел в историю кулинарии как автор риса с молоком а-ля Туссен, имитации знаменитого испанского десерта.



Буйабес

Лорд Брогам



В 1834 году английский аристократ лорд Брогам, восхищенный вкусом этой ухи, решил построить виллу в Каннах. Так началась последующая трансформация рыбацкой деревушки в важный туристический центр Лазурного берега.



Венский конгресс политиков после наполеоновских войн завершился пиршеством. Во время этого обеда многие блюда получили названия от имен дипломатов и военачальников, участвовавших в нем: а-ля Меттерних, а-ля Талейран (на изображении – сатирический рисунок).

Лягушечьи лапки Наполеона

Наполеон



Когда-то любимые французами лягушачьи лапки вызвали у англичан негативное отношение, за это французов пренебрежительно называли «лягушатниками». В те времена Огюст Эскофье назвал это блюдо лягушачьими нимфами, чтобы ему разрешили подать их к столу в лондонском отеле «Карлтон». Сегодня же любимое Наполеоном блюдо французские рестораторы подают как особый вечерний аперитив под названием «Лягушачьи лапки Наполеона».



Искусство сервировки стола

Готовые блюда

За многие века французы приобрели традицию покупать готовые блюда в специализированных магазинах – простой способ сэкономить время. В настоящее время

самыми популярными являются мясные и кулинарные лавки, где готовят всевозможные кулинарные кушанья для любого вида обедов и особых банкетов.



■ Сырная лавка.



■ Кондитерская в Париже.

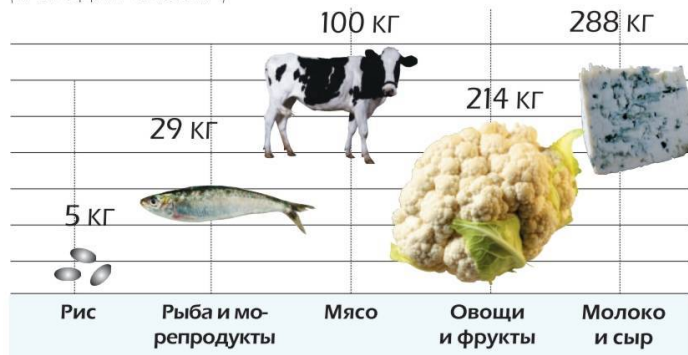


С 50-х годов XX века принято отмечать праздник «Божоле нуво» (нового божоле), который приходится на третий четверг ноября. Божоле – молодое красное вино поступает в продажу через шесть недель после сбора урожая. Оно не предназначено для долговременного хранения.

Что едят французы

Основу рациона французов составляют, в основном, овощи, фрукты и мясо. Потребление молока и сыра очень велико, в то время как рис и рыба пользуются меньшей популярностью.

(КГ В ГОД НА ЧЕЛОВЕКА)



В канун Рождества французы в полной мере раскрывают свои кулинарные таланты.

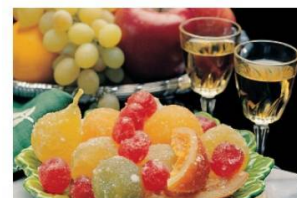
На Рождество

Франция – католическая страна, поэтому главным праздником здесь является Рождество. В сочельник, непосредственно перед рождественской мессой, вся семья собирается за столом, чтобы

отведать праздничный ужин, состоящий, как правило, из двух блюд, за которыми подаются ассорти из сыров и десерт. По традиции готовят 13 рождественских лакомств, которые символизируют Иисуса и 12



■ «Четыре ордена».



■ Засахаренные фрукты.

Французы – настоящие маги на кухне, прежде всего благодаря своему умению накрывать шикарный стол. Это проявляется каждый день, но особенно во время традиционных праздников, когда энтузиазм всей Франции сливается воедино.



апостолов на Тайной вечере. Они несколько различаются в зависимости от региона, но все равно в основе лежит строгий порядок. Сначала подают «четыре ордена» – десерт из изюма, фиников, миндаля и лесных орехов. Иногда добавляют грецкие орехи, а некоторые предпочитают засахаренные фрукты. Затем едят груши и яблоки, после которых подают нугу, французский туррон. Последним идет рождественский пирог подолитковим маслом, который готовится из яиц

и сахара, смешанных с тертой цедрой апельсина. 6 января во Франции пекут королевские куличи двух видов: на севере – сдобный пирог в форме короны с начинкой из засахаренных фруктов, а на юге – слоеный пирог с начинкой из марципана.



Другие деликатесы

Не так давно французы заново открыли для себя старые рецепты региональной кухни из телячьих, свиных и бараньих потрохов. В приготовлении блюд из мяса и пирожков используют все, что можно (особенно это характерно для центра страны): от языка, мозгов, кишок и хвоста до печени и почек. Улитки также популярны. Их готовят по-бургундски с маслом, чесноком и петрушкой или жарят в раковинах.



Круассан, как символ месяца, имеет австрийские корни. Согласно легенде, венские булочники испекли национальный символ Турции из слоеного теста, чтобы отметить предотвращение захвата города турками.

Завтрак в Париже

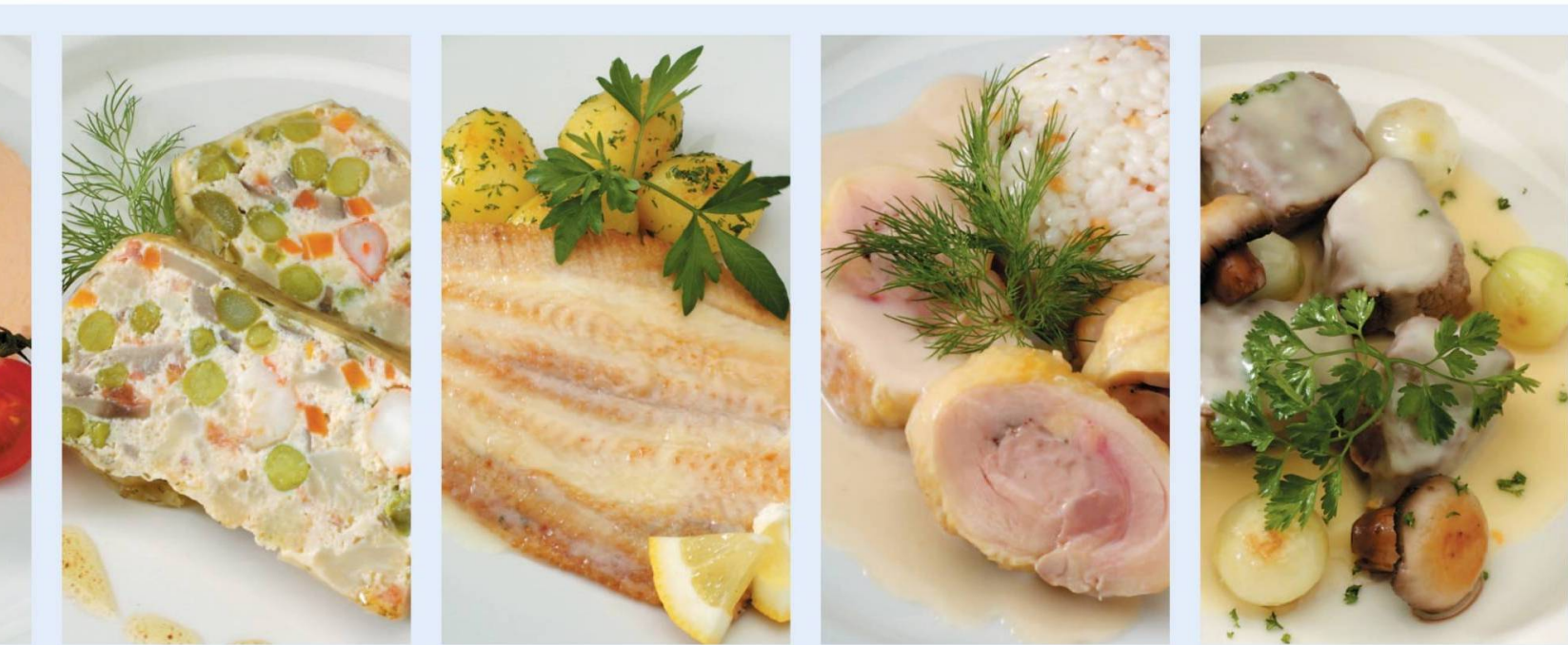


Завтрак парижанина обязательно состоит из ароматного французского кофе, свежеиспеченного багета или круас-

сана, свежих фруктов, йогурта и тающего во рту темного шоколада с горьковатым привкусом. Это не роскошь, это привычка, которую каждый француз может себе позволить изо дня в день.

Сладкую выпечку готовят из слоеного теста с большим количеством сливочного масла.





РЕЦЕПТЫ ШАГ ЗА ШАГОМ >>

Уха «Буйабес»

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

1 кг разнообразной рыбы (любая белая мелкая рыбка)

2 луковицы

2 лука-порей

3 веточки сельдерея

3 зубчика чеснока

10 ст. ложек оливкового масла

3-4 небольших краба (по желанию)

2 л воды

1/4 головки фенхеля (по желанию)

100 г измельченных помидоров

4-5 нитей шафрана или 1 чайная ложка паприки

Соль и молотый перец по вкусу

СОУС РУЙ

1 кусочек хлеба (без корочки)

3 зубчика чеснока

1 красный тушеный болгарский перец (можно консервированный)

1 яйцо (только желток)

Соль и молотый перец по вкусу

250 мл масла

8 кусочков багетного хлеба

ликер Перно (несколько капель)

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож

Большая разделочная доска

Кастрюля

Мелкий дуршлаг

Круглая сковорода

Деревянная ложка

Блендер

Тостер

АНИСОВЫЙ ВКУС

Фенхель по вкусу напоминает анис и придает блюду характерный вкус. Можно заменить фенхель на анис. Обычно используют средиземноморские виды белой рыбы (дорада, морской черт, морской угорь и т.д.) как дополнение к скальной рыбе. Если вы ее не найдете, замените любой по вкусу.



«Буйабес» буквально переводится как «варить» (bouillir) и «остатки» (baisse). Изначально его готовили рыбаки из рыбы, оставшейся после продажи улова. В настоящее время это великолепное блюдо готовят из разной рыбы высокого качества. Как правило, подается с ломтиками хлеба, смазанными соусом Руй из печеного красного перца.



Уха «Буйабес» Шаг за шагом

»1 БУЛЬОН

У белой рыбы удалите плавники и помойте ее вместе с мелкой рыбкой. Почистите, удалите кости и головы.

Приготовьте филе из белой рыбы и порежьте на куски (приблизительно 10 см каждый). Отставьте.



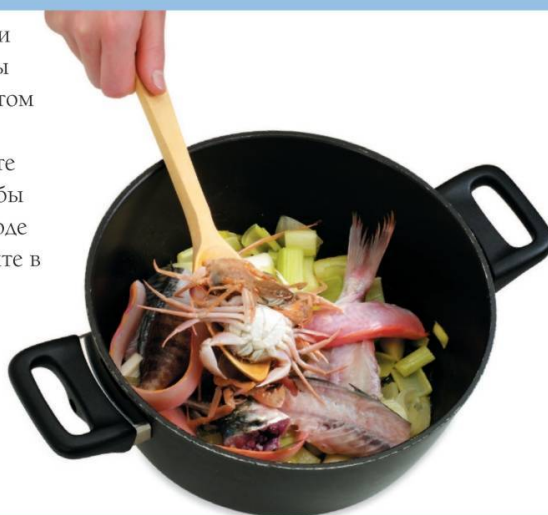
»2

Порежьте 1 луковицу, 2 лука-порей, 3 ветки сельдерея и 1 зубчик чеснока кубиками 5-7 см каждый.



»4

Добавьте кости и рыбы головы (оставив на потом филе из белой рыбы). Помойте маленькие крабы в проточной воде и тоже положите в кастрюлю.



»5



Залейте 2 литрами воды и доведите до кипения. Оставьте на среднем огне в течение приблизительно 30 минут.

»8

В глубокой сковороде разогрейте 3 столовых ложки оливкового масла и обжарьте нарезанные овощи на среднем огне до светло-золотистого цвета.



»9



Добавьте 100 г измельченных помидоров и обжарьте в течение несколько минут. Добавьте 4-5 нитей шафрана или 1 чайную ложку паприки.

>>3



В достаточно емкой кастрюле разогрейте 7 столовых ложек оливкового масла. Добавьте нарезанные овощи и обжарьте на медленном огне, не допуская чрезмерного зарумянивания.

>>6

Снимите с огня и процедите через металлический дуршлаг. Хорошо отожмите кости и все остальное. Отставьте в сторону получившийся бульон.



>>7 СУП



Мелко порежьте 1 луковицу, 2 зубка чеснока и 1/4 корневой луковицы укропа.

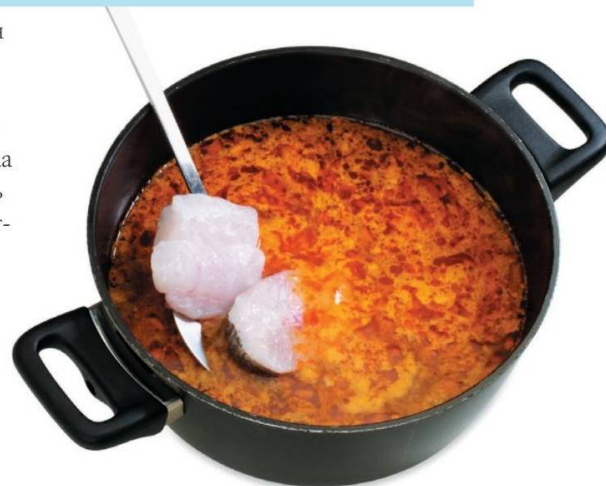
>>10



Без промедления влейте процеженный бульон. Посолите и поперчите по вкусу.

>>11

Доведите бульон до кипения и добавьте филе рыбы. Имейте в виду, что сначала лучше положить рыбу более жестких видов.



» Уха «Буйабес» Шаг за шагом

» НА ЗАМЕТКУ

Если у вас несколько различных видов рыбы, такой как, например, дорада, морской судак, хек, морской черт и камбала, действуйте следующим образом: первым положите вариться морского черта, через минуту добавьте дораду и морского судака, а еще через 2-4 минуты – хека и камбалу. Имея дело с различными видами рыбы, всегда нужно начинать приготовление с видов с более плотным мясом, так как времени на их приготовление нужно больше.

»12



После того, как вы положили последний вид рыбы, оставьте суп на огне еще 5-6 минут. Когда вся рыба уже будет готова, выключите огонь. Отставьте в сторону.

»15

Влейте 250 мл оливкового масла и продолжайте взбивать. Должна получиться масса, по консистенции похожая на майонез.



»16



Поджарьте 8 ломтиков хлеба типа багет и намажьте соусом Руф.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Рыба в горшочке

На 4 порции вам понадобится 1 луковица, оливковое масло, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка рубленой петрушки, 1 чайная ложка красного сладкого стручкового перца, 2 кальмара по 300 г каждый, 150 г обжаренного помидора, 1/2 л рыбного бульона или воды, 2 картофелины, 100 г муки, 4 кусочка хека по 150 г каждый, соль и молотый черный пе-

рец. Очень мелко порубите лук и потушите его в сковороде в 3-4 столовых ложках масла до изменения цвета. Порубите чеснок и добавьте его в кастрюлю вместе с рубленой петрушкой и красным стручковым перцем. Промойте и нарежь-

те кружочками кальмары. Добавьте их и хорошо перемешайте. Как только кальмары чуть обжарятся, добавьте обжаренный помидор. Проварите несколько минут и влейте рыбный бульон.

льон или воду. Доведите до кипения. Нарежьте кусочками картофель и обжарьте его в небольшом количестве масла. Также положите его в сковороду. Приправьте солью и молотым перцем, присыпьте мукой кусочки хека и обжарьте их в масле на сковороде. Положите их в сковороду и готовьте в течение 7-8 минут. Подавайте рыбу на большом блюде.



»13 СОУС РУЙ

Смочите хлеб в супе и поместите в блендер.



»14



Добавьте 3 зубчика чеснока, 1 печеный красный перец, 1 желток, посолите и поперчите по вкусу. Приготовьте пюре.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Разложите куски рыбы на тарелки и залейте супом. Добавьте несколько капель ликера Перно. Подавайте с тостами с намазанным соусом Руй.



Салат «Ницца»

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

200 г огурцов
2 яйца
4 свежих артишока (по желанию)
1 лимон
150 г редиса
2 зеленых стручковых перца
2 красных помидора
2 луковицы
50 г сельдерея (только стебли)
Несколько видов салатов (латук, лолло rosso)
1 зубчик чеснока
150 г консервированного тунца (в оливковом масле)
8 анчоусов (в оливковом масле)
16 маслин
1 веточка базилика
50 мл винного уксуса
150 мл оливкового масла
Свежемолотый черный перец по вкусу
Соль по вкусу

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож
Большая разделочная доска
Кастрюля
Мелкий дуршлаг
Круглая сковорода
Деревянная ложка
Блендер
Тостер

РАЗЛИЧНЫЕ САЛАТЫ

Для этого рецепта можно использовать разные виды салата. Также лучше всего подходят черные маслины, поскольку придают блюду некоторую сладость, однако можно использовать и зеленые. Артишоки обычно используют сырыми и мелко нарезанными. Также подойдут консервированные артишоки.



Этот салат имеет большое разнообразие вкуса. Типичное блюдо Прованса (региона, расположенного на границе с Италией), где чувствуется влияние средиземноморской кухни. Для данного рецепта очень важно употреблять только высококачественные оливковое масло и уксус.



Салат «Ницца» Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА



Очистите огурцы и нарежьте тонкими ломтиками толщиной 2-3 мм. Хорошо посолите и выложите на бумажное полотенце, чтобы дать стечь влаге.

»2



Сварите 2 яйца вкрутую (в течение 10 минут) в сотейнике и дайте им охладиться в холодной воде. Очистите яйца и разрежьте каждое на 4 части. Отставьте.

»5

Помойте 150 г редиса и также нарежьте тонкими ломтиками. Отставьте.



»6



Помойте 2 зеленых перца и выньте из них семена. Нарежьте очень тонкими ломтиками.

»9

Разделите салатные листья, помойте под проточной водой. Хорошо обсушите, чтобы не осталась влага, и нарежьте произвольными ломтями средних размеров.



»10 СМЕШИВАНИЕ



Очистите 1 зубок чеснока и натрите им стенки и дно салатницы.

>>3

Удалите внешние листья у 4 артишоков и срежьте верхушку, оставив только сердцевину. Натрите их половинками лимона, чтобы не почернели.



>>4



Нарежьте артишоки на очень тонкие пластинки. Сбрызните лимонным соком и отставьте.

>>7

Помойте 2 помидора. Разрежьте пополам, и затем каждую половинку еще на 4 части. Слегка посыпьте мелкой солью, чтобы вышел избыток влаги. Отставьте.



>>8



Очистите и порежьте 2 луковицы очень тонкими пластинками. Помойте сельдерей и нарежьте тонкими кубиками, в том числе листья. Отставьте.

>>11



Положите на дно салатницы слой салатных листьев, сверху слой помидорных долек, затем слой артишоков и перца, и последний – лука. Сохраните половину всех ингредиентов для повторения слоев.

» Салат «Ницца» Шаг за шагом

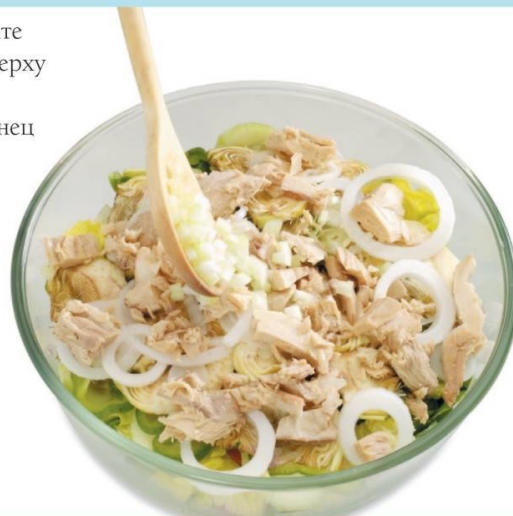
»12



Разомните 1 консервную банку тунца. Распределите на салат половину сельдерея и тунца.

»13

Снова повторите слой салата, сверху распределите оставшиеся тунец и сельдерея.



»16 **ЗАПРАВКА**



Отделите листья свежего базилика от стебля и мелко нарежьте.

»17



С помощью венчика смешайте в емкости высококачественный винный уксус и оливковое масло. Добавьте нарезанный базилик и свежемолотый черный перец.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Салат из эндивия с рокфором

Соус из сыра рокфор идеально подходит к большинству салатов. Он готовится следующим образом: выложите 50 г сыра рокфор в миску и разомните его вилкой. Добавьте 2 столовые ложки сливок и перемешайте все ложкой. Влейте 1 столовую ложку коньяка и приправьте свежемолотым черным перцем. Перемешайте ингредиенты. Добавьте еще 2

столовые ложки сливок и половину столовой ложки натурального йогурта. Перемешайте до получения однородной массы. Попробуйте соус и при необходимости посолите. Особенно хорошо этот соус подходит к салату эндивий. Такое сочетание поистине является классикой французской кухни. После приготовления соуса, как описано выше, сделайте сле-



дующее: разрежьте 4 эндивия на 4 полоски каждый. Полейте сверху соусом рокфор. Украсьте блюдо половинками грецких орехов и, по желанию, мелко нарезанной петрушкой. Перед подачей на стол можно также украсить дольками апельсинов или мандаринов, в том числе консервированных.

»14



Украсьте салат четвертинками яйца.

»15

Разрежьте филе анчоуса пополам и оберните ими каждую маслину. Вы также можете начинить анчоусом маслины без косточек. Распределите маслины сверху на салат.



»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Приправьте салат небольшим количеством соли (имея в виду, что в салате уже есть соленые анчоусы). Перед подачей на стол полейте салат заправкой.



Лососевый мусс с перечным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

МУСС

200 г лосося (без кожи и косточек)

Соль и белый перец по вкусу

2 яйца

200 мл сливок

2 ст. ложки растительного масла
для придания формы

СОУС

2 красных болгарских перца

250 мл сливок

Соль и белый перец по вкусу

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

2 помидора

Зеленый болгарский перец (средний)

Красный болгарский перец (средний)

2 чайные ложки рубленой петрушки

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Щипцы

Впитывающая бумага

Нож

Разделочная доска

Комбайн

Миска

4 отдельные формы (для выпекания)

Кисточка

Блюдо для выпекания глубиной 5-6 см

Алюминиевая фольга

НЕЖНАЯ РЫБА, ГУСТОЙ СОУС

Лосось – это жирная рыба, поэтому идеально подходит для муссов. В принципе, муссы можно готовить и из белой рыбы, например, камбалы (поскольку в ее мясе мало костей, предпочтение отдается именно ей).

Болгарский перец в этом рецепте можно заменить перцем чили.



В этом рецепте характерный вкус лосося смягчается смесью из молока и яиц, формируя кремообразный мусс. Он готовится на водяной бане и затем поливается густым соусом из печеного красного перца, который придает блюду своеобразный овощной вкус и красноватый оттенок.



Лососевый мусс с перечным соусом Шаг за шагом

»1 СОУС



Поджарьте 2 красных перца прямо над газовыми горелками, пока не почернеет кожица. Другой способ: запечь перец в духовке до готовности.

»2



Поместите печеный перец в пластиковый пакет или оберните в бумажное полотенце на несколько минут для того, чтобы затем было легче снять кожицу.

»5 МУСС



Порежьте лосось на куски и поместите в блендер. Приправьте солью и белым молотым перцем. Измельчите содержимое до состояния однородной массы.

»6

Взбейте 2 яйца и добавьте в массу. Продолжайте измельчение.



»9

Уложите лососевый мусс в формочки. Поместите их на жарочную емкость.



»10 ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Наполните жарочную емкость водой и поставьте в разогретую до 120 градусов духовку.

>>3

Очистите перец от кожицы и семян и поместите в блендер, влейте половину сливок, приготовленных для соуса (125 мл). Сохраните вторую половину.



>>4

Измельчите до получения однородной массы без комков. Вылейте в миску и отставьте в сторону.



>>7

Влейте 50 мл сливок и продолжайте измельчать. Добавляйте сливки порциями 50 мл, пока не используете все сливки (200 г), предназначенные для мусса. Должна получиться однородная масса.



>>8

При помощи кисти смажьте все 4 формы сливочным маслом (2 ст. ложки).



>>11

Выпекайте мусс на водяной бане в течение 25 минут. В середине этого времени удостоверьтесь, что мусс не подгорает. Если это не так, накройте форму фольгой до окончания приготовления.



>>12

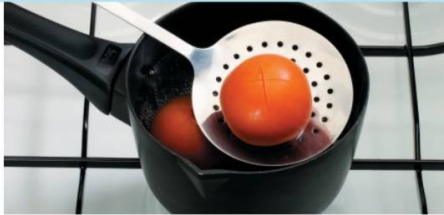


Проверьте деревянной палочкой одну из форм: если масса не пристает, выньте жарочную емкость из духовки. Подождите, пока формы не остынут немного.

»» Лососевый мусс с перечным соусом Шаг за шагом

»»13 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Окуните 2 помидора на несколько секунд в кипяток для того, чтобы затем легко снялась кожица. Очистите, удалите семена и порежьте на маленькие кубики. Отставьте.



»»14

Очистите и удалите семена из красного и зеленого перца. Порежьте перец на мелкие кубики. Отставьте.



»»17



Добавьте в соус кубики перца и помидоров и перемешайте.

»»18

Вывньте мусс из форм (перевернув их при этом) и разложите по одному на отдельные тарелки. Если возникнут трудности при выемке, проведите ножом по краю формы, чтобы масса отлепилась.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Для того чтобы приготовить 4 порции этого блюда, потребуется 300 г сырого лосося без костей и кожи, 300 г копченого лосося, 1 маленькая луковица, 2 маринованных огурца, 1 вареное яйцо, 1 чайная ложка горчицы, сок 1 лимона, 2 столовые ложки оливкового масла и, по желанию, 1 столовая ложка каперсов. Мелко нарежьте

лосось (сырой и копченый). Лучше резать ножом, так как комбайн может разрушить текстуру рыбы. Поместите лосось в чашу, влейте сок 1 лимона, 1 чайную ложку горчицы и 2 столовые ложки оливкового масла. Перемешайте деревянной ложкой все ингредиенты. Мелко нарежьте лук. Также нарежьте маринованные огурцы и каперсы. Добавьте к лососю.

Нарежьте вареное яйцо и добавьте в блюдо, хорошо все перемешайте. Попробуйте получившееся блюдо и добавьте соль и перец по

»» Тартар из лосося

вкусу. Подавайте охлажденным с тостами и сливочным маслом.



»15



Вылейте ранее приготовленный соус в сотейник и поставьте на слабый огонь. Приправьте солью и белым молотым перцем по вкусу.

»16

Если нужно, добавьте другую половину сливок (125 мл), чтобы смягчить вкус. Не допускайте сильного кипения.



»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Положите 2 столовые ложки соуса на каждую тарелку с муссом и украсьте небольшим количеством измельченной петрушки.



Террин с креветками и овощами

ИНГРЕДИЕНТЫ (10 порций)

1 камбала (250 г)
1 крупная морковь
2 красных помидора
150 г цветной капусты
150 г разных грибов
10 ростков зеленой спаржи
100 г зеленого горошка
1 кг креветок
100 мл сливок
4 яйца (2 целых и 2 желтка)
Соль и перец по вкусу
Щепотка мускатный орех
4 лука-порей (только основания)
4 ст. ложки оливкового масла
1 чайная ложка рубленого укропа
1 ст. ложка растительного масла
Салат и приправа из лука, масла и уксуса

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож
Разделочная доска
Комбайн
Половник
Дуршлаг
Прямоугольная форма длиной 28 см и шириной 7-8 см
Кастрюля
Сковорода
Миска
Блюдо для выпекания глубиной 7-8 см
Бумага для выпекания
Фольга

ОВОЩНОЙ СВЕРТОК

Для этого кушанья лук-порей ошпаривают кипятком, разделяют на слои и маринуют для дополнения паштета его вкусом. Лук-порей можно заменить, например, цуккини, порезанным на тонкие ломтики. Укроп, с которым маринуется лук-порей, можно также заменить рубленой петрушкой.



Кремообразное блюдо, в котором растертые овощи сочетаются с измельченной камбалой и кусочками слегка поджаренных креветок. Террин запекается между слоями лука-поррея, замаринованного в ароматических травах.



Террин с креветками и овощами Шаг за шагом

»1 МАССА ИЗ КАМБАЛЫ

Снимите кожицу с камбалы. Для этого сделайте надрез у основания хвоста и стяните кожицу в направлении головы.



»2



Ножом удалите кости и порежьте филе на куски средней величины.

»5 ЛУК-ПОРЕЙ



Помойте 4 лука-порея, удалив при этом зеленую часть. Сделайте продольный разрез, чтобы разделились слои.

»6

Закипятите подсоленную воду в кастрюле и опустите на пару минут лук-порей. Он должен стать мягким, а слои – выровняться.



»9 НАЧИНКА



Очистите и нарежьте кубиками морковь и 2 помидора. Порежьте цветную капусту кусочками диаметром 1-2 см. Помойте 150 г разных грибов и порежьте тонкими пластинками. Отставьте.

»10



Поставьте кастрюлю с подсоленной водой на огонь. Когда закипит, положите морковь. Порежьте зеленую спаржу и добавьте к моркови. Затем цветную капусту, зеленый горошек. Варите 5 минут.

>>3



Поместите в блендер куски камбалы, 100 мл сливок, 2 целых яйца, 2 желтка, соль, перец и мускатный орех.

>>4

Хорошо измельчите ингредиенты для получения однородной массы и поместите на время в холодильник.



>>7

Слейте воду с лука-порея и слегка отожмите. Поместите в глубокую тарелку, залейте смесью оливкового масла (4 столовых ложки) и измельченного укропа (1 чайная ложка). Оставьте в маринаде на 20-25 минут.



>>8

Уложите крест-накрест полоски лука-порея на продолговатую теплоупорную форму таким образом, чтобы с двух сторон свисали концы.



>>11



Очистите 1 кг крупных креветок и порежьте их кусочками приблизительно 1 см.

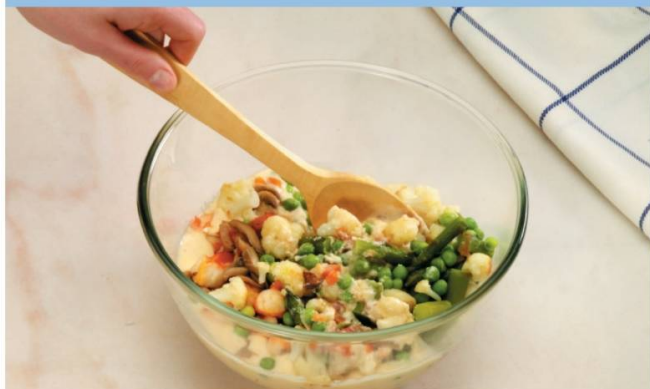
>>12

Растопите 1 столовую ложку сливочного масла на сковороде и слегка обжарьте грибы, кусочки помидор и креветок. Не допустите пережаривания креветок, они должны лишь слегка зарумяниться.



» Террин с креветками и овощами Шаг за шагом

»13



Смешайте в миске ранее приготовленную массу из камбалы, грибы и креветки, а также сваренные овощи.

»14 **ТЕРРИН**

Поместите этот наполнитель в форму с луком-пореем и, слегка прижимая, хорошо разровняйте поверхность.



»17 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Поставьте форму в жарочную емкость, наполовину заполненную водой. Поместите жарочную емкость в духовку и запекайте в течение 45-60 минут при температуре 120-150 градусов.



»18

Проверьте готовность террина, проткнув его деревянной палочкой: если масса не пристает, выньте жарочную емкость из духовки и оставьте для охлаждения.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Рулет из камбалы с морепродуктами

Для 4 порций возьмите 4 кусочка филе камбалы (каждый по 350 г), 3-4 столовые ложки растительного масла, 400 г креветок, 250 г шампиньонов, 1 лук-порей, 100 мл сливок, соль и перец по вкусу, немного тертого сыра для посыпания. Очистите креветки и нарежьте их небольшими кусочками. Отложите. Вымойте шампиньоны и нарежьте пласти-

нами. То же самое сделайте с луком-пореем. Отложите. Выложите лук-порей и шампиньоны на смазанную маслом сковороду и жарьте в течение 10 минут. Добавьте креветки и готовьте, пока они немного не изменят цвет. Влейте сливки и все перемешайте. Приправьте солью и перцем по вкусу. Сверните филе камбалы в рулеты, оставляя посередине лу-

стое пространство. Заполните рулеты получившейся массой из грибов и креветок и закрепите их палочками для канапе. Выложите их на смазанном масле противень. По-

сыпьте сверху тертым сыром и запекайте в духовке 10 минут. Подавайте горячим.



»15

Покройте наполнитель свисающими краями лука-пороя, сначала по ширине, затем по длине.



»16

Сверху поместите бумагу для выпечки, а еще сверху – фольгу.



»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Разрежьте террин на порции и подавайте с небольшим количеством салата, политого заправкой из оливкового масла и уксуса.



Камбала «а ля Меньер»

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

РЫБА

4 камбалы по 250-300 г (или другая белая рыба)

Соль и перец по вкусу

4 ст. ложки муки

100 г растительного масла

1 ст. ложка оливкового масла

СОУС

2 лимона

4 сладких перца

75 г растительного масла

КАРТОФЕЛЬ

8 маленьких картофелин

Соль и перец по вкусу

1 ст. ложка сливочного масла

1 ст. ложка растительного масла

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож

Разделочная доска

Впитывающая бумага

2 сковороды

Щипцы

Блюдо для выпекания

2 миски для смешивания

Деревянная ложка

Дуршлаг

Шумовка

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ

Хотя традиционно камбала подается с картофелем, в зависимости от времени года гарнир также может состоять из других овощей: баклажанов, артишоков или лука. Можно еще предложить белый рис с соусом.



Способ приготовления «а ля Меньер» подходит для разных видов рыбы и даже для некоторых видов устриц и лягушечьих лапок. Он заключается в обжаривании главного ингредиента на сливочном масле, после чего кладется соус на основе сливочного масла с добавлением свежесжатого лимонного сока.



Камбала «а ля Меньер» Шаг за шагом

»1 КАМБАЛА



Очистите камбалу от кожицы, для этого сделайте маленький разрез у хвоста рыбы и осторожно стяните кожицу в направлении головы. Начинайте с более темного бока рыбы.

»4



Приготовьте миску с мукой для обжаривания. Обваляйте камбалу с двух сторон, стряхнув излишки муки.

»5

Растопите 100 г сливочного масла в большой сковороде, добавьте 1 столовую ложку оливкового масла. Обжарьте рыбу до золотистого цвета с двух сторон.

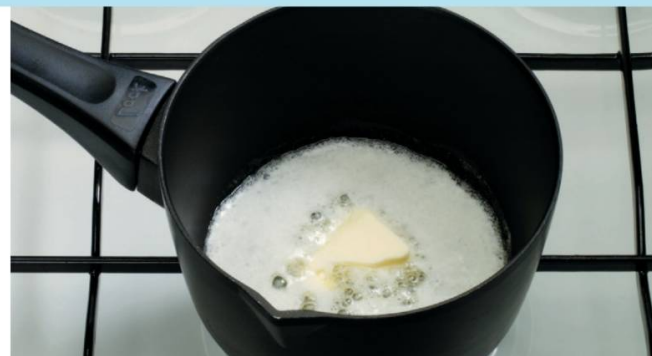


»8

Отделите листья у 4 веток петрушки и тонко нарежьте. Отложите 1 столовую ложку, чтобы затем добавить ее к картофелю.



»9



Поставьте сотейник на слабый огонь и растопите в нем 75 г сливочного масла, пока не начнет пузыриться (но не дать ему почернеть).

>>2



Отрежьте головы, удалите внутренности и хорошо помойте проточной водой. Кстати, можно попросить сделать это при покупке рыбы.

>>3

Обсушите рыбу бумажным полотенцем. Посолите и поперчите с двух сторон.



>>6



Обжарив камбалу, поместите ее в теплоупорное блюдо. Нагрейте духовку до 180 градусов и поставьте рыбу на 10 минут.

>>7 СОУС



Выжмите сок из одного целого и половинки лимона. Оставшуюся половинку нарежьте тонкими ломтиками и оставьте для оформления блюда.

>>10

Вылейте ранее выжатый лимонный сок. Мешайте деревянной ложкой, чтобы образовался соус.



>>11

Вынув из духовки блюдо с рыбой, залейте его соусом, равномерно распределив по поверхности.



» Камбала «а ля Меньер» Шаг за шагом

»12



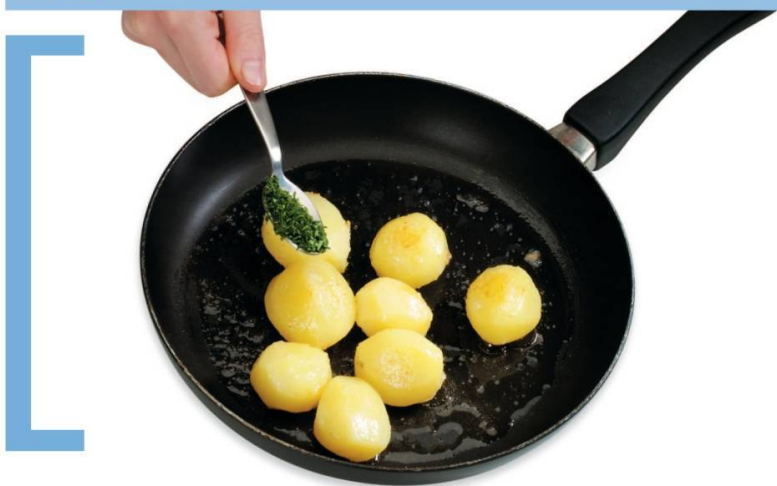
Украсьте блюдо ломтиками лимона и измельченной петрушкой. Оставьте блюдо.

»13 **КАРТОФЕЛЬ**



Очистите 8 картофелин и поставьте целыми вариться в подсоленной воде. Когда закипит, убавьте огонь.

»16



Дайте картофелю слегка зарумяниться, непрерывно переворачивая. Затем добавьте 1 столовую ложку заготовленной измельченной петрушки, посолите и поперчите. Снимите с огня.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Камбала в соусе из лука-порей

Для того чтобы приготовить 4 порции, почистите 4 камбалы (по 250-300 г каждая) и положите на жаропрочное блюдо. Приправьте солью и перцем и хорошо смажьте сливочным маслом. Готовьте при температуре 180-190 градусов до готовности, около 20-25 минут. Нарежьте 2 лука-порея равными кружочками и промойте под проточной водой. Поме-

стите лук-порей в кастрюлю, добавьте 2 столовые ложки сливочного масла и готовьте на слабом огне, пока он не разварится. Он не должен менять цвет. Влейте 150 мл сливок и оставьте на умеренном огне, пока сливки полностью не растворятся. Попробуйте и при необхо-

димости приправьте солью и белым молотым перцем по вкусу. Залейте соус в комбайн и измельчайте до получения однородной

массы. Перелейте обратно в кастрюлю и варите, не доводя до кипения. Достаньте камбалу из духовки и выложите каждую на отдельную тарелку. Полейте соусом и подавайте горячей.



»14



Когда картофель сварится, отцедите с него воду через дуршлаг.

»15



В другой сковороде разогрейте одну столовую ложку сливочного масла и еще одну – оливкового. Положите картофель.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Подавайте картофель без промедления вместе с камбалой, залитой соусом. Украсьте веткой петрушки.



Цыпленок в шампанском

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

1 цыпленок

1 печень цыпленка

Соль и перец по вкусу

1 ст. ложка оливкового масла

2 ст. ложки сливочного масла

3 стакана шампанского

200 мл сливок

1 ст. ложка воды

Белый рис

Лепестки миндаля для украшения

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разделочная доска

Кулинарная нить

Кастрюля

Блюдо для выпекания

Дуршлаг

Ступка

Алюминиевая фольга

ФРАНЦУЗСКИЙ СТИЛЬ

В французской кухне блюда с добавлением шампанского — это классика. Если пожелаете добиться наилучших результатов, возьмите брют (сухое), таким образом мясо впитает в себя весь его вкус и аромат. Этот рецепт также подходит для приготовления блюд из рыбы.



Это блюдо отличается нежным вкусом и особым ароматом благодаря типичному французскому компоненту – шампанскому. Оно добавляется при готовке цыпленка: без костей и свернутого в рулетик. Шампанское также придает особый аромат соусу, состоящему из печени цыпленка и сливок.



Цыпленок в шампанском Шаг за шагом

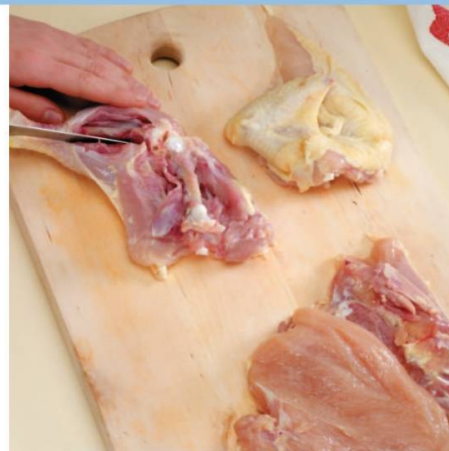
»1 ЦЫПЛЕНОК



Разрежьте цыпленка на 4 части и с помощью ножа осторожно выньте кости.

»2

Хорошо приправьте солью и белым молотым перцем. Отложите в сторону печень.



»5



Поставьте чугунок с цыпленком в духовку предварительно разогретой до 180 градусов. Жарьте в течение 30-35 минут, изредка переворачивая мясо и поливая его образовавшимся соком.

»6

Достаньте чугунок из духовки и слейте лишний жир. Оставьте приблизительно 2 столовых ложки жира, не больше (иначе блюдо получится слишком жирным).



»9 СОУС



Процедите бульон с шампанским и вылейте в миску, чтобы затем приготовить из него соус.

»10



Растопите на сковороде 1 столовую ложку сливочного масла и слегка обжарьте печень цыпленка (целым куском) на слабом огне, не допуская сильного зарумянивания.

>>3



Сверните компактно каждый кусок цыпленка в рулетик и свяжите кухонной нитью для того, чтобы мясо сохранило форму во время приготовления.

>>4

Поджарьте куски цыпленка в чугунной кастрюле с добавлением 1 столовой ложки оливкового и 1 столовой ложки сливочного масла.



>>7



Добавьте в чугунок 2 стакана шампанского, поставьте на огонь и варите в течение 2 минут.

>>8



Снимите чугунок с огня, выложите цыпленка на туплоупорное блюдо. Оставьте в теплом месте.

>>11

Готовую печень разотрите в ступке до образования однородной массы.



>>12

Добавьте 2-3 столовых ложки ранее приготовленного бульона с шампанским и продолжайте растирать.



» Цыпленок в шампанском Шаг за шагом

»13

Поместите печеночную массу в сотейник. Добавьте половину бульона с шампанским и доведите до кипения (другую половину можно выбросить). После закипания влейте 200 мл сливок и убавьте огонь, варите 10 минут (помешивая).



»14



Влейте 1 стакан шампанского, и когда начнет закипать, снимите с огня. Держите в теплом месте.

»17



Выньте мясо цыпленка и разложите на 4 тарелки.

»18

Вылейте сверху 3-4 ложки соуса, остальной соус подайте отдельно в соуснике.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Вам потребуется 1 цыпленок, соль и перец по вкусу, 2 столовые ложки корицы, 10 шт. чернослива, 200 г свежих грибов, немного сливочного масла, 350 мл белого вина, 100 мл куриного бульона, 1 луковица, 250 мл сливок и рис для гарнира. Разрежьте цыпленка на части и удалите кости. Разрежьте ножки пополам. Удалите с цыпленка излишки

жира и приправьте солью и перцем. Посыпьте корицей. Порежьте чернослив на крупные кусочки. Обжарьте на сливочном масле грибы. Скрутите куриное филе в рулеты, начините смесью из грибов и чернослива и перевяжите нитью, чтобы они не потеряли форму. Смажьте маслом и поместите на блюдо, поставьте его в духовку, разогрев до 120 градусов.

Запеките с обеих сторон. Залейте рулеты 100 мл белого вина и бульоном, завершите приготовление при температуре 160 градусов. Приготовьте соус из 250 мл белого вина и мелко порезанной луковицы. Влейте сливки, посолите и поперчите по вкусу. Достаньте цыпленка, снимите нити и нарежьте

» Куриный рулет

кружочками шириной 2 см, подавайте с белым рисом.



»15 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Развяжите мясо и разрежьте поперечными ломтиками 1 см шириной.



»16

В теплоупорное блюдо поместите 3-4 столовых ложки соуса и 1 столовую ложку воды. Выложите куски цыпленка. Покройте фольгой и поставьте в духовку на 10 минут чтобы мясо прогрелось.



»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Подавайте с белым рисом и слегка поджаренными хлопьями миндаля.



Бланкет из телятины

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

800 г телятины (без костей и прожилок)
2 крупные луковицы
2 крупные моркови
2 лука-порея (только стебли)
1 ст. ложка душистого перца
2 л воды
50 г сливочного масла
50 г муки
100 мл сливок
2 яйца (только желтки)
Белый молотый перец по вкусу

ГАРНИР

200 г шампиньонов
1 ст. ложка оливкового масла
100 г мелких луковиц
Щепотка соли
1 ст. ложка сахара
Рубленая петрушка или укроп

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 кастрюли
Дуршлаг
Деревянная ложка
Ступка
Маленькая кастрюля
Миксер
Противень
Сковорода
Впитывающая бумага
Миска

ИДЕАЛЬНАЯ ЧАСТЬ

Грудинка – идеальная часть для приготовления бланкета или фрикасе из телятины. Так как это мясо – практически без жира, оно подходит для легкого прожаривания, которое требуется для приготовления этого блюда. Купите мясо без костей и нарежьте его крупными кусочками. Фрикасе отличается от бланкета только тем, что в соус к нему не добавляют ни яиц, ни сливок.



Телячий бланкет — очень популярное блюдо во Франции. Его подают в бистро и школьных столовых, а французские хозяйки очень часто готовят его для воскресных обедов. Название бланкета происходит от слова blanc (белый), напоминая о цвете его соуса. Это блюдо — праздник для тела и души.



Бланкет из телятины Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА

Разрежьте 800 г телятины на ровные кусочки по 5-6 см.



»2



Поместите мясо в кастрюлю с водой и доведите до кипения. Когда вода начнет закипать, снимите с огня и откиньте мясо на дуршлаг, чтобы избавиться от излишков жира. Отложите на время.

»5



Добавьте мясо к овощам и варите на слабом огне не менее 90 минут. В зависимости от того, какое было мясо и насколько крупно оно нарезано, может потребоваться до 3 часов.

»6

Когда мясо будет готово, снимите его с огня и переложите на блюдо. Не выливайте бульон.



»9



Медленно влейте бульон, перемешивайте венчиком, чтобы не было комочков. Оставьте на пару секунд, потом проверьте густоту соуса. Вливайте бульон, пока консистенция не станет достаточно жидкой для соуса.

>>3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очистите 2 луковицы и 2 моркови, вымойте 2 лука-порея (только белую часть). Не нарежьте.



>>4

Поместите овощи в другую кастрюлю с 1 столовой ложкой душистого перца и щепоткой соли, не больше, чтобы овощи сохранили свой вкус в процессе долгого приготовления. Влейте 2 литра воды и доведите до кипения.



>>7 СОУС

Откиньте на дуршлаг овощи и процедите бульон. Оставьте его в миске в теплом месте: его нужно будет использовать для соуса.



>>8



В небольшой кастрюле растопите масло, добавьте муку. Готовьте на умеренном огне, непрерывно помешивая, чтобы мука полностью растворилась.

>>10



Влейте 100 мл сливок и оставьте на некоторое время, чтобы сливки растворились.

>>11

Достаньте кастрюлю из духовки и добавьте 2 желтка, распределяя их равномерно. При необходимости посолите и поперчите. Делайте все это не на огне, чтобы не получились комочки.



»» Бланкет из телятины Шаг за шагом

»»12

Полейте мясо в блюде соусом. Отложите.



»»13 ГАРНИР

Протрите шампиньоны влажной тканью и нарежьте их на 2 или 4 части, в зависимости от их размера.



»»16



Очистите мелкие луковички и варите их в кастрюле с водой и 1 столовой ложкой сахара до готовности.

»»17 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП

Достаньте луковички из воды и выложите их на блюдо с мясом в соусе.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Для приготовления этого блюда потребуются филе 4 дорад (или другой белой рыбы) по 400-450 г каждая, 1 луковичка, 1 морковь, 1 лавровый лист, 0,5 столовой ложки душистого перца, 0,5 стебля сельдерея, 25 г сливочного масла, 25 г муки и 100 мл сливок. Разогрейте духовку до 200 градусов. Поместите филе рыбы на противень и залейте во-

дой. Добавьте лук, порезанный крупными кольцами, добавьте морковь, порезанную аналогичным образом, лавровый лист, 0,5 столовой ложки душистого перца и сельдерея, порезанный на кусочки 3-4 см. Поставьте в духовку и запекайте 20-25 минут до готовности рыбы. Осторожно достаньте блюдо и отложите. Растопите масло в сковороде и до-

бавьте в него муку. Перемешайте и готовьте несколько секунд. Добавьте рыбный бульон, медленно помешивая. Отставьте на несколько минут, затем влейте сливки. Нагрейте, чтобы

все хорошо перемешалось, затем приправьте солью и перцем. Полейте рыбу получившимся соусом. Подавайте горячей, можно украсить с зеленью.



»» Бланкет из рыбы

»14



Разогрейте на сковороде 1 столовую ложку оливкового масла и высыпьте шампиньоны, готовьте на умеренном огне, пока грибы немного не подрумянятся, однако не слишком сильно.

»15

Снимите грибы с огня и выложите на впитывающую бумагу, чтобы удалить излишек жира.



»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Украсьте блюдо грибами и посыпьте мелкорубленной петрушкой или укропом.



Утиные грудки в меду

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

2 утиные грудки (по 250-300 г)

2 яблока

150 г сливочного масла

1 маленькая луковица

1 ст. ложка оливкового масла

25 г меда

2 ст. ложки уксуса (яблочного)

2-3 ст. ложки воды

Соль и перец по вкусу

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож

Разделочная доска

Блендер

3 сковороды

Впитывающая бумага

Миксер

ДОМАШНИЙ УКСУС

Яблочный уксус придает этому блюду фруктовый оттенок. Его можно приобрести в любом магазине или же приготовить самостоятельно. Поджарьте яблоко и выложите его на пергаментную бумагу. Добавьте 150 мл белого уксуса и перелейте в бутылку. Накройте крышкой и оставьте в холодильнике на ночь, затем процедите уксус, чтобы он стал чистым.



Мясо утки лучше готовить без масла, так как оно достаточно жирное, в особенности грудки. Соус на основе меда, лука и яблочного уксуса превращает это кушанье в настоящее лакомство с фруктовым оттенком.



Утиные грудки в меду Шаг за шагом

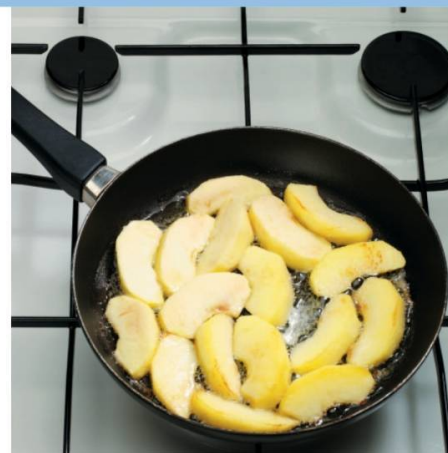
»1 ЯБЛОКИ

Очистите яблоки и вырежьте сердцевинки. Разрежьте пополам и каждую половинку еще на 6-8 частей.



»2

Разогрейте в сковороде 2 столовые ложки масла и поместите в нее яблоки. Когда они поджарятся с обеих сторон, снимите их с огня и выложите на впитывающую бумагу. Отложите.



»5

Деревянной ложкой извлеките часть масла, которое использовалось для приготовления лука. Таким образом, соус будет менее жирным.



»6



Добавьте в сковороду 25 г меда и готовьте на слабом огне 1-2 минуты.

»9



Посолите и поперчите грудки. Разогрейте сковороду и положите в нее грудки кожей вниз. Масло добавлять не обязательно.

»10

Когда кожа станет золотистой, переверните грудки и хорошо прожарьте с другой стороны. После этого снимите мясо с огня и оставьте минут на 5.



>>3 **СОУС**



Очистите и порежьте 1 маленькую луковицу.

>>4

В другой сковороде растопите 2 столовые ложки сливочного масла и 1 столовую ложку оливкового. Добавьте лук и слегка поджарьте его до золотистого цвета.



>>7

Добавьте уксус (лучше яблочный), постоянно помешивая. Отставьте ненадолго, затем влейте 2-3 столовые ложки воды. Доведите до кипения, снимите с огня и остудите.



>>8 **ГРУДКИ**

Сделайте небольшие разрезы ножом на коже, образуя ромбы. Так мясо не пересушится и прожарится равномерно.



>>11

Нарежьте грудки тонкими ломтиками толщиной 0,5 см. Отложите.



>>12 **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Поставьте соус на огонь и доведите до кипения.



»» Утиные грудки в меду Шаг за шагом

»»13



Когда соус закипит, выложите в него ломтики грудки. Готовьте около 1 минуты на слабом огне.

»»14

Переверните их и готовьте около 1 минуты с другой стороны.



»»16

Снимите соус с огня и добавьте оставшееся масло (около 100 г). Добавляйте его в соус постепенно, непрерывно помешивая венчиком.



»»17 **ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП**



Снова поставьте соус на слабый огонь и немного разогрейте его. Добавьте кусочки яблок, чтобы их тоже подогреть.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

Для того чтобы приготовить это блюдо, требуются 2 утиные грудки, 1 манго, 1 папайя, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 100 мл коньяка, 250 мл мясного или очень наваристого утиного бульона, 1 столовая ложка кукурузной муки, 2 столовые ложки холодной воды, соль и перец по вкусу. Поместите грудки в сково-

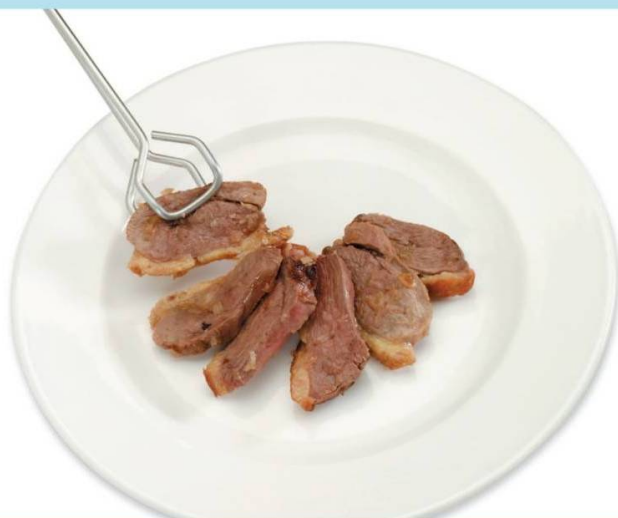
роду и оставьте готовиться. Очистите и порежьте манго и папайю ломтиками толщиной 0,5 см. Разогрейте масло в сковороде, добавьте фрукты и сахар. Готовьте на слабом огне, пока они не прожарятся равномерно. Влейте коньяк и оставьте на некоторое время. Влейте бульон и снова оставьте. Смешайте 1 столовую ложку кукурузной муки и 2 столо-

вые ложки холодной воды, добавьте эту смесь в соус. Дайте немного настояться и загустеть. Посолите и поперчите по вкусу. Нарезьте грудки тонкими ломтиками и выложите в соус, чтобы они окончательно приготовились. В соусе они должны оставаться несколько минут. Выложи-

те ломтики грудки и фруктов на тарелки, полейте блюдо соусом.



»15



Вытащите грудки из сковороды и выложите на тарелки. Оставьте в теплом месте.

»18

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Извлеките яблоки из соуса и выложите их на тарелки с уткой. Полейте блюдо соусом и подавайте горячим.



Пирог «Татин»

ИНГРЕДИЕНТЫ (8 порций)

6-8 яблок (1,5 кг)

150 г сливочного масла

100 г сахара

1 упаковка замороженного слоеного теста

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

400 г взбитых сливок

50 г сахара

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ложка для извлечения сердцевин

Нож

Миска

Форма для выпечки диаметром 21-23 см и высотой 6-8 см

СОРТА ЯБЛОК

Для этого рецепта используют ранет, но их можно заменить на голден, которые не так сложно найти. Они отлично сохраняют форму в процессе приготовления, однако в них нет кислой нотки, характерной для сорта ранет. Для придания особого вкуса можно также положить корицу.



Этот яблочный пирог — традиционный десерт жителей севера Франции. В конце XIX столетия его придумали сестры Татин, владелицы небольшой гостиницы. Как гласит легенда, готовый пирог выскользнул из рук, и таким образом родилась идея оригинального «опрокинутого» пирога. Подавать к столу его можно как горячим, так и холодным.



Пирог «Татин» Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА



Очистите яблоки, разрежьте их пополам и извлеките сердцевину.

»2



»4

Смешайте масло со 100 г сахара. Перемешайте до образования однородной массы.



»5



Распределите получившуюся массу по дну и стенкам формы. Распределите настолько равномерно, насколько возможно.

»8



Выложите третий слой яблок. Поставьте форму на умеренный огонь, чтобы масло с сахаром слегка потемнело. Обратите внимание, что между дольками яблок образуется пенка. Не снимайте ее, она растворится к тому моменту, когда яблоки будут готовы.

>>3 ВЫКЛАДЫВАНИЕ

Разрежьте каждую половинку еще на 3 или 4 части. Срежьте лишнее с долек. Сделайте их одинакового размера. Оставьте лишние кусочки для украшения.



Поместите 150 г сливочного масла в миску и топите его несколько секунд в микроволновой печи (чтобы оно размякло). Можете также оставить масло при комнатной температуре на несколько часов, чтобы оно подтаяло.



>>6

Выложите в форму, смазанную массой, первый слой яблок. Выкладывайте их по кругу от стенок, чтобы дольки касались их кончиками.



>>7

Заполните пустые пространства кусочками, которые срезали. Выложите еще один слой яблок и таким же образом заполните пустые пространства.



>>9



Когда увидите, что карамель потемнела (яблоки не должны менять цвет), снимите форму с огня и оставьте ее остывать на 3-4 часа.

>> НА ЗАМЕТКУ

После того как карамель загустеет, форму можно оставить в холодильнике на 1-2 дня. Самую трудоемкую часть можно сделать заранее и оставить окончание на последние полчаса перед подачей.

Если невозможно увидеть степень готовности карамели, приподнимите дольку яблока и затем закройте пространство той же долькой.

»» Пирог «Татин» Шаг за шагом

»»10 ТЕСТО



Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов. Достаньте слоеное тесто. Возьмите тарелку, диаметр которой превышает диаметр формы для выпекания, положите ее на пласт теста и вырежьте ножом круг по контуру.

»»11



Расположите пласт теста поверх яблок, закрепите пальцами края формы, чтобы не было зазоров.

»»14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП



Достаньте пирог из духовки и дайте остыть. Этот десерт подают теплым.

»»15

Выложите пирог на тарелку. Если не получается, поставьте пирог на огонь, чтобы карамель слегка подтаяла.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

»» Пирог «Татин» с бананами

Пирог «Татин» можно приготовить не только с яблоками, но и с другими фруктами. Например, очень хорошо подойдут груши или бананы. Ниже приводим рецепт десерта с бананами на 6 порций. Возьмите 3 больших банана, нарежьте колечками толщиной 3-4 см. Отложите. Налейте в кастрюлю немного воды и добавьте 150 г сахара.

Доведите до кипения, постоянно помешивая, пока не образуется карамель. Перелейте ее в круглую форму с высокими краями, как в основном рецепте. Распределите карамель равномерно и дайте остыть. Поверх карамели выложите кружочки бананов. Положите пласт слоеного теста поверх бананов. Проткните тесто вилкой в нескольких

местах, чтобы оно не сильно поднималось, и поставьте в духовку, разогретую до 180 градусов, пока тесто не приобретет золотистый цвет (примерно 20 минут). Достаньте из духовки и дай-

те остыть. Подавайте пирог со взбитыми сливками или с фруктовым сорбетом.



»12



Проткните тесто вилкой в нескольких местах, чтобы оно не сильно поднималось.

»13

Поставьте форму в духовку и выпекайте до образования золотистой корочки (15-18 минут).



»16

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Венчиком взбейте сливки с сахаром (по желанию, потому что пирог сам по себе очень сладкий). Нарежьте пирог и подавайте порциями со взбитыми сливками.



Шоколадный мусс с апельсином

ИНГРЕДИЕНТЫ (4 порции)

2 апельсина

500 мл сливок

400 г шоколадной глазури без молока

50 г сахара (по желанию) и еще 2 ст. ложки

1 рюмка апельсинового ликера (куантро, гран марнье)

50 г шоколадной глазури для украшения

3-4 ст. ложки какао-порошка (желательно горького)

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нож

2 ковши

Фольга

Кастрюля

Дуршлаг или сито

Миксер

Кондитерский мешок

4 отдельные формы диаметром 8 см и глубиной 4 см

Противень

Бумага для выпекания

Большая сковорода

СЛАДКОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ

Шоколадная глазурь предназначена специально для покрывания ею сладких десертов. Если в магазинах не будет готовой, можно взять плитку шоколада с содержанием какао не менее 40-60%. Если не добавлять сахар, десерт получится более горьким.



Этот классический мусс из горького шоколада очень легок в приготовлении. Он украсит любой праздничный стол. Шоколад с большим содержанием какао и апельсиновый ликер прекрасно взаимодополняют друг друга.



Шоколадный мусс с апельсином Шаг за шагом

»1 ПОДГОТОВКА

Очистите 1 апельсин, при этом срежьте только самый верхний слой кожуры, оставляя белую часть.



»2

Поместите цедру апельсина в кастрюлю с 400 мл сливок. Оставьте 100 мл для глазури. Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения.



» СЕКРЕТ

Пока шоколад плавится на водяной бане, следите, чтобы вода не попадала в миску. Лучше, чтобы воды в кастрюле было немного, а диаметр чаши был больше, чем кастрюли, чтобы избежать попадания влаги.

Другой способ

Можно растопить шоколад со сливками в микроволновой печи. Установите максимальную мощность и поместите миску на 30 секунд. Достаньте миску, перемешайте и повторяйте процедуру, пока шоколад полностью не расплавится.

»5

Когда шоколад расплавится, снимите его с водяной бани и добавьте 1 рюмку апельсинового ликера. Перемешайте все до получения однородной массы.



»8

По прошествии 2 часов переложите массу в миску, взбейте ее миксером. Взбивайте на средней скорости, чтобы получить пористую массу. Не взбивайте слишком долго, иначе эффект будет обратным.



»9



>>3



Когда сливки с цедрой закипят, снимите кастрюлю с огня и накройте листом фольги, чтобы цедра отдала вкус и аромат сливкам. Оставьте на полчаса.

>>4 **МУСС**

Нарежьте шоколад кусочками, чтобы ускорить плавление. Поместите в миску, залейте 100 мл сливок, всыпьте 50 г сахара. Поставьте кастрюлю с водой на огонь и растопите шоколад на водяной бане.



>>6



Процедите сливки с цедрой через сито.

>>7

Постепенно вливайте сливки в шоколад, непрерывно помешивая, до получения однородной массы. Поставьте массу в холодильник на 2 часа (но не в морозильник).



>>10 **ГЛАЗИРОВАННЫЙ АПЕЛЬСИН**

Положите на противень бумагу для выпекания, сверху расположите 4 формы и с помощью кондитерского мешка заполните формы муссом, выравнивая его по верхним границам форм. Поместите противень в холодильник на 3-4 часа, чтобы мусс принял форму.



Вымойте второй апельсин, нарежьте его с кожурой кружочками толщиной 2 мм.

» Шоколадный мусс с апельсином Шаг за шагом

»11



Поместите кружочки апельсинов на большую сковороду. Влейте немного воды, чтобы она их слегка накрыла. Всыпьте 2 столовые ложки сахара.

»12



Доведите до кипения, убавьте огонь и готовьте еще 10 минут. Переворачивать не нужно.

»15

Когда шоколад растопится, намажьте им лист бумаги для выпечки слоем в 2 мм. Поставьте в сухое прохладное место на полчаса.



»16



Извлеките мусс из форм, для этого постучите по бортику ножом. Выложите каждую порцию на отдельную тарелку.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

» Лимонный мусс

Этот десерт с кисловатыми нотками рассчитан на 4 порции. Для начала взбейте миксером 2 желтка и 2 столовые ложки сахара до образования однородной массы белого цвета. Добавьте 2 столовые ложки кукурузной муки, взбивайте все на средней скорости. Выжмите сок из 6-8 лимонов и слегка его разогрейте. Вылейте его в получившийся

крем. Вылейте все в кастрюлю и нагревайте на умеренном огне, непрерывно помешивая. Дайте покипеть несколько секунд. Снимите с огня и отставьте. Взбейте 2 белка. Затем всыпьте 2 столовые ложки сахара и взбивайте, пока крем хорошо не загустеет. Добавьте массу в еще горячий крем. Разложите мусс в формы и поместите в холодильник на

3-4 часа, чтобы они приняли форму. Подавайте прохладным, украсить можно фруктовым ассорти или очищенными дольками апельсина.



»13

Как только апельсин засахарится, выложите кружочки на противень с бумагой для выпечки, чтобы они не прилипли. Сок из сковороды оставьте для соуса.



»14 ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП



Растопите на водяной бане глазурь до однородной массы. Не делайте это в микроволновой печи во избежание попадания воды.

»17

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Посыпьте мусс какаопорошком. Поломайте застывшую глазурь на неровные кусочки и украсьте ими десерт. Украсьте кружочками апельсина и соком от апельсинов.



Лимонный торт с безе

ИНГРЕДИЕНТЫ (6 порций)

ТЕСТО

250 г белой муки и еще 1 ст. ложка
для посыпания формы

Щепотка соли

50 г сахара

1 яйцо

125 г сливочного масла и 1 ст. ложка
для смазывания формы

2 ст. ложки воды (ледяной)

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

350 мл воды

65 г муки

65 г кукурузной муки

250 г сахара

3 лимона

4 желтка

30 г сливочного масла

БЕЗЕ

4 белка

Щепотка соли

150 г сахара

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дуршлаг или сито

Пищевая пленка

Скалка

Форма для выпекания диаметром 24-26 см

Кастрюля

Венчик

Терка

Кастрюля

Миксер

Кондитерский мешок

ВЕНЕЦ ТОРТА

В этом рецепте рассказывается, как приготовить традиционное французское безе нежной консистенции. Хотя можно украсить торт взбитыми сливками вместо безе. В этом случае дождитесь, пока торт остынет до комнатной температуры, прежде чем украшать его. И ставить в духовку его уже не нужно.



Вкусный торт с легкой кислинкой в сочетании со сладким безе очень популярен во Франции. Хрустящая корочка скрывает нежную лимонную начинку. А украшением служит хрустящее и немного румяное после легкого запекания безе.



Лимонный торт с безе Шаг за шагом

»1 ТЕСТО

Просейте через сито 250 г муки, сформируйте из нее горку на чистой поверхности.



»2



Добавьте щепотку соли и 50 г сахара в центр горки. Разбейте туда же 1 яйцо и добавьте 125 г растопленного сливочного масла.

»5



Положите тесто на пищевую пленку, поместите его в холодильник на 40-50 минут, чтобы оно немного затвердело.

»6



Чистую поверхность посыпьте мукой. Раскатайте тесто скалкой в пласт толщиной 4-5 мм.

»9

Предварительно разогрейте духовку до 200 градусов и выпекайте тесто 10 минут. Достаньте форму из духовки и дайте остыть.



»10 ЛИМОННЫЙ КРЕМ

Вскипятите 350 мл воды. В другую кастрюлю насыпьте 65 г белой и 65 г кукурузной муки, а также 250 г сахара. Постепенно вливайте горячую воду, взбивая венчиком.



>>3



Перемешайте все ингредиенты руками. Когда тесто станет относительно однородным, добавьте 2 столовые ложки ледяной воды.

>>4

Месите тесто до образования однородной массы, но не слишком долго, так как тесто может стать чересчур липким и с ним сложно будет работать.



>>7

Смажьте форму для выпечки маслом и посыпьте мукой. Стряхните излишки муки, поместите тесто в форму.



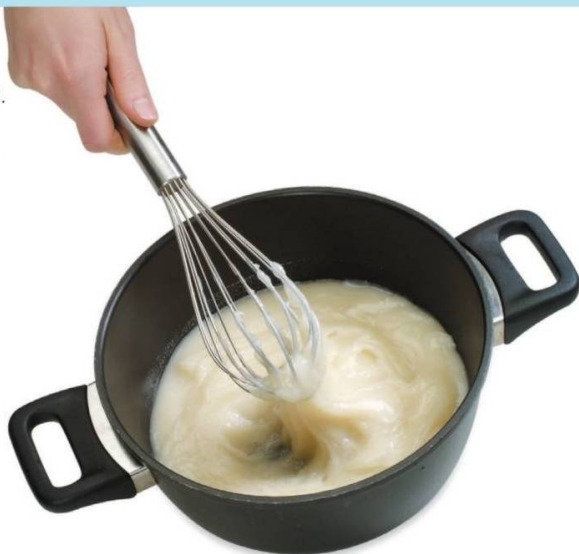
>>8

Срежьте края, выходящие за пределы формы. Проколите тесто вилкой, чтобы в процессе выпекания оно поднималось равномерно.



>>11

Вскипятите смесь (5-10 минут). Снимите с огня и дайте остыть.



>>12

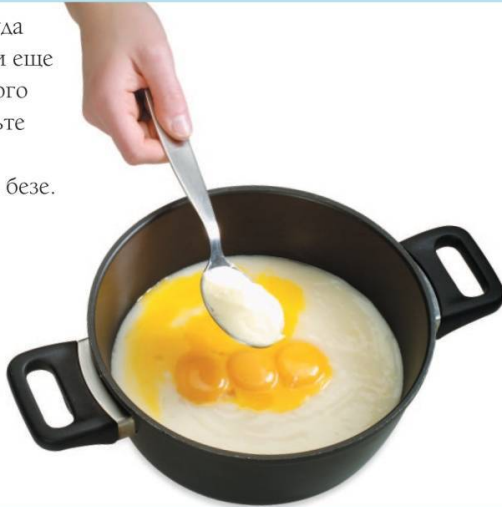
Вымойте 3 лимона и натрите и натрите цедру 2 из них на терке. Выжмите из лимонов сок и перелейте его в кастрюлю, добавьте цедру.



»» Лимонный торт с безе Шаг за шагом

»»13

Поместите туда же 4 желтка и еще 30 г сливочного масла. Оставьте белки для изготовления безе.



»»14

Хорошо перемешайте все ингредиенты венчиком. Перелейте крем в миску и готовьте на водяной бане 15 минут, непрерывно помешивая.



»»17

Всыпьте половину сахара (75 г) и продолжайте взбивать. Затем всыпьте вторую половину сахара и взбивайте до получения массы с пористой структурой (похожей на взбитые сливки).



»»18



Когда торт будет готов, достаньте его из духовки. С помощью кондитерского мешка украсьте торт безе поверх лимонного крема.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

»» Фруктовый торт

Приготовьте тесто из 250 г муки, 125 г сливочного масла, щепотки соли, 1 яйца, 125 г сахара. Месите до получения однородной массы. Затем положите на пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа. Раскатайте тесто скалкой в пласт толщиной 3-4 мм. Положите его на форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, проткните тесто

вилкой в нескольких местах и выпекайте в духовке при 180 градусах до образования румяной корочки (10 минут). Достаньте и дайте остыть. Вымойте, очистите и нарежьте кусочками персики, нарежьте землянику в сиропе. Оставьте сок. Поместите на корж 2-3 столовые ложки фруктового джема. Украсьте торт фруктами на свой вкус. Смесите

порошковый желатин с 250 мл земляничного сиропа. Можно разбавить водой или соком для более жидкой консистенции. Покройте фрукты желатином, поставьте десерт в холодильник, чтобы желатин застыл. Повторяйте процедуру, пока на поверх-

ности не образуется 3 слоя желатина. После того как застынет последний слой, десерт готов и его можно подавать.



»15



После этого вылейте крем на испеченный корж. Поместите торт в духовку и готовьте 10 минут при температуре 180 градусов.

»16 **БЕЗЕ**

Поместите в миску 4 белка и щепотку соли. Взбивайте миксером, пока белки не станут подниматься.



»19

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ

Выпекайте около 7 минут, пока безе не затвердеет. Дайте ему остыть до комнатной температуры, после чего торт можно подавать.



**ИЛЛЮСТРИРОВАННАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
«КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ МИРА»**

**ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ
ТОМ 8**

**ББК 36.997
Ф 84**

ISBN 978-84-15481-70-6

MediaInfo
Group
ГРУППА КОМПАНИЙ

Издатель: ЗАО «Издательский дом «Медиа Инфо Групп»
129110, Москва, ул. Шепкина, д.47, стр.1, офис 6
+7(495) 688-80-78
www.mediainfogroup.ru

©Текст. Editorial SOL90 S.L.
©Дизайн. Editorial SOL90 S.L.
©Фотографии. Editorial SOL90 S.L.
©Перевод. Editorial SOL90 S.L.

Все права защищены

Формат 22 x 27,5 см
Бумага мелованная
Усл. печ. л. 12
96 страниц
Отпечатано в Италии

2013 год

ISBN 978-84-15-48170-6



9 788415 481706 >



Французская кухня шаг за шагом

- [1] Африканская кухня
- [2] Итальянская кухня
- [3] Испанская кухня
- [4] Японская кухня
- [5] Средиземноморья кухня
- [6] Китайская кухня
- [7] Мексиканская кухня
- [8] Французская кухня
- [9] Итальянская кухня II
- [10] Арабская кухня
- [11] Центрально-Европейская кухня
- [12] Аргентинская кухня
- [13] Чилийская кухня
- [14] Индийская кухня
- [15] Греческая кухня
- [16] Сербская кухня
- [17] Турецкая кухня
- [18] Армянская кухня
- [19] Тайская кухня
- [20] Еврейская кухня

ISBN 978-84-15-48170-6



9 788415 481706 >