

Кулинария как высокое искусство

Кухня Франции.

Библиографический обзор по книгам из фонда отдела технической и экономической литературы

Кулинария, согласно распространенному во Франции выражению, является «национальной страстью».

Да, Франция знаменита своей кухней и винами. Целые тома книг написаны по кулинарии. Человеческой жизни, пожалуй, не хватило бы, чтобы попробовать все французские блюда. Две важные особенности присущи французской кулинарии, и о них нельзя не упомянуть. Во-первых, приготовление пищи и еда также важны для французов, как любовь и искусство поддержать разговор. Все, что следует знать по этому поводу, вы найдете в книге Саварена «Психология вкуса». Во-вторых, кулинария французов – одухотворенное искусство. Салатам там дают названия опер – «Аида», «Кармен», «Миньон». Многие блюда носят поэтические названия. А среди известнейших поваров нашелся один, который писал свои кулинарные рецепты стихами и перекладывал их затем на музыку старинных мелодий.



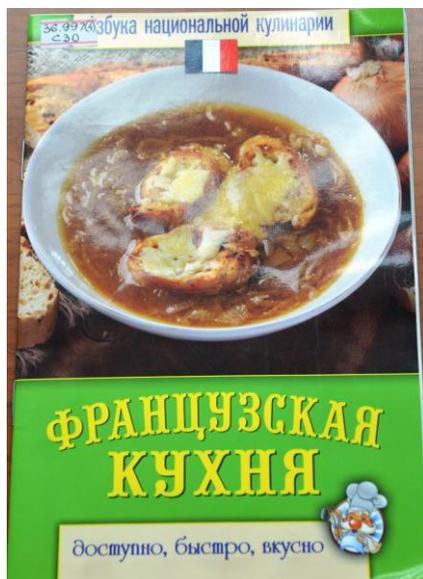
Есть у французов и свои пристрастия в отношении блюд. В отличие от многих других европейских стран, во Франции в почете первые блюда, для которых не жалеют самых лучших ингредиентов. В книге «Готовим супы – вкусные и оригинальные» приводятся множество рецептов: это бульоны, консоме, супы-пюре, густые супы бикс из морепродуктов с добавлением красного вина, коньяка и сливок, супы-подливки из домашней птицы, дичи или рыбы. К числу наиболее известных можно отнести, пожалуй, луковый суп с сыром и гренками, прованский густой суп



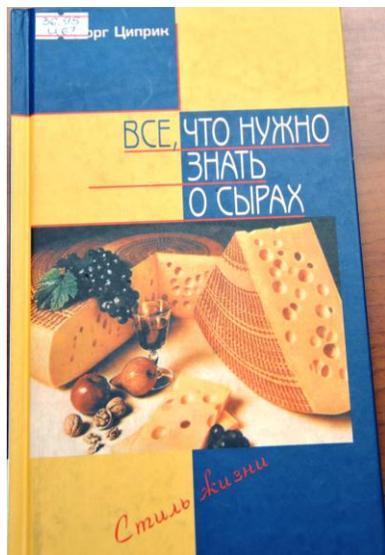
«Буйабес», суп-крем «Дюбарри» из цветной капусты с добавлением молока и смешанных со сметаной яичных желтков, потофе из говядины с овощами, который готовят в горшочке, и другие. Первые блюда во Франции подают даже на ужин – обжигаясье

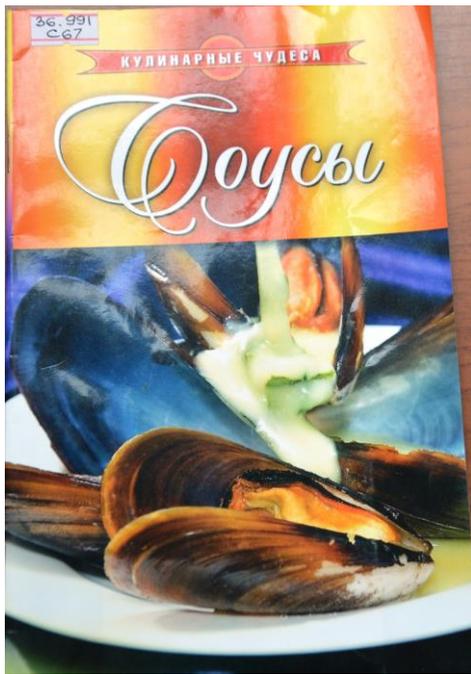
горячими, а к ним могут предложить гренки, клецки, а также зелень.

Разнообразен и выбор вторых блюд, которые готовят из овощей, грибов, круп, морской и пресноводной рыбы, морепродуктов, всех видов мяса, домашней птицы и субпродуктов. **Книга Светланы Семеновой «Французская кухня»** знакомит нас с коронными блюдами французской кухни, к которым можно отнести рататуй из кабачков, перцев и баклажанов, гратен из спаржи, бифштекс с кровью, гуляш из говядины с грибами и красным вином по-бургундски, фуагра – печенку особым образом откормленного гуся или утки с трюфелями, мадерой и приправами.



Во многие кушанья добавляют сыр, различных видов которого здесь производят свыше 500, больше, чем в любой другой стране мира. Сыр во Франции – одна из традиционных и самых любимых закусок. Почти в каждом регионе он готовится по собственному рецепту, для этого используют коровье, овечье и козье молоко. **Йорг Циприк в своей книге «Все, что нужно знать о сырах»** рассказывает об наиболее известных сортах сыров. Во Франции это – камамбер и бри. Однако в большинстве случаев повара используют грюйер. Сыры принято подавать в качестве отдельного блюда, поэтому в меню любого ресторана Франции можно найти такую закуску, как сырная тарелка. На ней представлено несколько сортов сыра, приготовленного в





различных регионах. К мягким свежим его видам принято подавать белое вино, к выдержанным и зрелым – красное, а к голубым – десертное. Подчеркнуть вкус различных сортов сыра можно с помощью орехов и свежих фруктов. Саварен сказал: «Трапеза без сыра, что красавица без одного глаза».

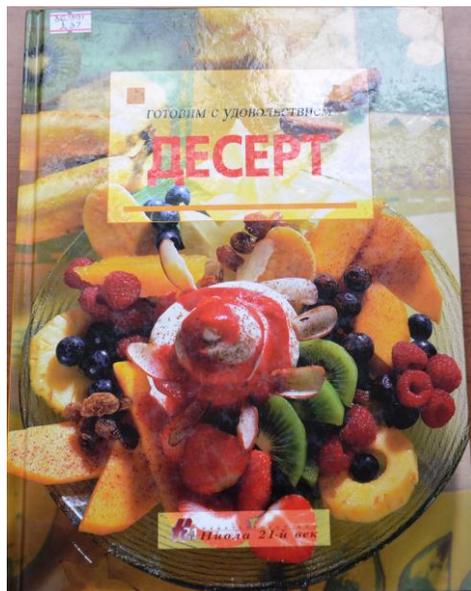
Еще одна особенность французской кухни – большое разнообразие соусов (свыше 3000), которые широко применяются при приготовлении мясных блюд, салатов, различных холодных закусок. Представляем вашему вниманию книгу «Соусы». В которой описаны различные рецепты соусов. От мяса еще, пожалуй, можно отказаться, но от соуса – ни в коем случае! Ведь соус – это самое главное в любом блюде. Представьте себе настоящий соус бордлез или бешамель, или бернэз с белым вином или коньяком. Сделать особый соус почитается в Париже за высокое искусство. Великий

Саварен, говорил по этому поводу: «Варить и жарить можно научить каждого, но чтобы приготовить соус, надо родиться поваром».

Что же касается французских десертов, то их сложно даже перечислить. К числу самых известных можно отнести: бэзе и меренги из взбитых с сахаром и запеченных яичных белков, эклеры из заварного теста с каким либо кремом, профитроли с различными начинками, крем-брюле из заварного крема с карамельной корочкой, бланманже.

Французским кулинарам мы обязаны и рецептами муссов, суфле, круассанов, шарлоток.

Поможет нам узнать больше об этих шедеврах книга «Десерт: история, кулинарная практика и рецепты».





Известно и пристрастие французов к вину. В этой стране, которая является крупнейшим в мире производителем вина и виноматериалов, их производят несколько десятков тысяч сортов. Во всем мире пользуется популярностью продукция старинных винодельческих регионов: Бордо, Бургундии, Лангедока, Мезе, Прованса, долин Роны и Луары, Эльзаса и Шампани.

Вино – неизменный спутник праздников и торжеств, своеобразный символ радости. Однако вино не только напиток, его издавна принято использовать в кулинарии. Блюда, приготовленные с вином, отличаются богатым вкусом, чудесным ароматом и красивым насыщенным цветом. Подробнее об этом вы узнаете из книги **«Блюда с вином: оригинальные и доступные рецепты»**.

Франция всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии. Французская «высокая кухня» дала миру множество фирменных блюд, которые украшают меню ресторанов по всему свету. Она пользуется доброй славой, и каждый гурман склоняет перед ней голову.

Список литературы

1. Готовим супы – вкусные и оригинальные. – Москва : Астрель : АСТ : Ресторанные ведомости. – 2011. – 96 с. : ил.
2. Семенова С. В. Французская кухня / С. В. Семенова. – Москва : РИПОЛ классик, 2014. – 32 с. : ил.
3. Циприк И. Все, что нужно знать о сырах. / Йорг Циприк; [пер. с нем. Е. А. Гурская]. – Москва : БММ АО, 2000. – 96 с.: ил.
4. Соусы. – Москва : РИПОЛ классик, 2011. – 31 с. – (Кулинарные чудеса).
5. Десерт : история, кулинарная практика и рецепты. – Москва : Ниола 21-й век, 2014. – 106 с.
6. Блюда с вином : оригинальные и доступные рецепты. – Москва : Миллион меню, 2007. – 94 с.

**Приглашаем всех желающих посетить отдел технической и экономической литературы
Национальной библиотеки Республики Адыгея и познакомиться с материалами книжной
выставки «Кулинария, как высокое искусство».
Ждем Вас по адресу улица Комсомольская, 189.**

Левина А.Н., ведущий библиотекарь ОТЭЛ НБ РА