

## Особенности кухни и ресторанов Франции

Живя на юге Франции уже несколько лет и путешествуя по окрестностям, всегда очень интересно открывать для себя традиционные блюда ее разнообразных регионов, у каждого из них есть свои особенности и история.

Посетив Францию, жаль будет не попробовать калиссонов (миндальная паста с медом) в Провансе, откуда они и пошли, засахаренные фрукты - специализация Экс-ан Прованса. Можно отправиться в Севенны и отведать их колбасы и прекрасные сыры Пелардон и Томм. Или поехать прямо в Альпы, в город Рокфор или Бофор и поесть их знаменитый сыр прямо там, на свежем воздухе. Надо сказать, он отличается от того, что продают в магазинах. Или отправиться на север и попробовать их сыр с сильным запахом, только понюхав который, уже начинают течь слезы. А можно отправиться на восточный берег Франции, на остров Л'Иль-д'Олерон и поесть их совершенно особенные устрицы, полусолёные, которые они выращивают в бассейне с морской водой (также их можно попробовать в Бретани и Нормандии). Можно найти тур и поехать в выходные на поиски трюфелей со специально обученной собакой или просто отдохнуть и оценить местный буйабес. В общем, все зависит только от нашего любопытства и фантазии.

При всем многообразии французской кухни можно заметить некоторые общие закономерности французских ресторанов:

- Мишленовские звезды могут сослужить плохую службу: из солидарности французы лишают рестораны этих звезд крайне редко, даже если заведение уже находится в стадии угасания. Лучше выбирать то, что посещают и рекомендуют местные "аборигены" – та самая знаменитая, нетуристическая, невитринная французская кухня, где ужин проходит под комментарии поваров, которые (по слухам) «начинаются» с умения делать полторы тысячи соусов...

- Существует странная для отечественного туриста «обеденная пауза», когда между 14 и 18 часами поесть где-то, кроме Макдональдса, практически невозможно.

- Здесь не говорят по-английски в полном смысле этого слова. Меню на английском часто также не предложат – его просто нет.

- Кредитные карты обычно принимают для оплаты сумм от 15 евро.

- Вода из под крана, которую подают к столу в графинах, обладает вполне пристойными потребительскими качествами и гарантированно – отличными оценками за микробиологию.

- **Салат** подают к концу ужина, а не вначале, как мы привыкли.

- Хороший **чай** найти даже в приличных заведениях довольно сложно. Если кофе и вино не подходят – просите тизан (настой из трав). Разные порции кофе называются так:

*Café petit espresso* - соответственно, эспрессо.

*Café arrosé avec alcohol* - кофе с коньяком.

*Café allongé ou double ou grand* - известен нам как кофе американо.

*Café noisette espresso avec un peu de lait* - дословно - кофе цвета лесного ореха. В него добавляют немного молока.

*Café crème tasse moyenne avec de l'écume de lait* - кофе с молочной пеной

*Café crème* – tasse moyenne au lait - средняя кружка кофе с молоком

*Grand crème* – grande tasse au lait - большая кружка кофе с молоком

*Cappuccino avec de la chantilly* - капучино со взбитыми сливками

- Французский **сыр** заслуживает отдельной статьи, а может и книги, а может и не одной, о нем можно говорить бесконечно, как и о вине. Как сказал однажды генерал Де Голь: "Как можно управлять страной, где сортов сыра больше, чем дней в году". Нужно попробовать все, среди всего разнообразия каждый найдет свой любимый сыр. Сыр сервируется большими кусками на большом блюде и подается со специальным ножом.

- **Мясо** в высшей степени окровавленности здесь есть можно и нужно. Это безопасно, вкусно и полезно для здоровья.

Степени прожарки мяса:

*Bleu* - по минимуму прожаренное

*Saignant* - вкуса крови вы не почувствуете, это будет просто сочный кусок мяса.

*A point* - средняя прожарка, наверное, самый оптимальный вариант для начинающих.

*Bien cuit* - хорошо прожаренное, но есть вероятность, что будет подгорелым.

- *Устрицы* лучше не заказывать в ресторане, лучше их купить на субботнем рынке в любом городке, где они будут дешевле и свежее. Их ни в коем случае нельзя хранить в холодильнике, иначе они умрут. Не покупайте устрицы с приоткрытыми ракушками - они уже мертвы. Устрицу нужно есть, когда она живая, а проверить это очень легко: открыв ракушку, ткните в ее краешек вилкой, она должна слегка сократить свою оборку, а также от нее должно пахнуть свежестью моря. В мае у них начинается период размножения и они становятся более жирными.

- Гусиное *фуа-гра* более дорогое и имеет вкус более интересный, чем утиное. Но утиное фуа-гра легче найти в продаже, так как от уток в продажу поступают еще и утиные грудки, предмет весьма ценный на кухне многих ресторанов. Следует учесть, что фуа-гра – продукт не из дешевых, но попробовать кусочек этого деликатеса с изумительной бархатистой текстурой всё же следует. Оно должно иметь одинаковый цвет и снаружи и внутри – верный признак, что приготовлено из печени целиком, а не из отдельных кусков, и то, что приготовлено равномерно по всей толщине. Свежее фуа-гра имеет светлый цвет, снаружи почти не покрыто жиром и прекрасно режется слоями.

- *Супа* (кроме того овощного пюре, которое здесь предлагают под этим названием) откусать практически негде. При этом «СУП», который мы признаем достойным носить это гордое имя, будет называться «bouillon».

- Настоящие *ромовые бабы* во множестве плавают в роме и продается в банке с завинчивающейся крышкой.

- Попробовать *лягушачьи лапки* можно практически только у китайцев. Или поехать в Домб или в Альзас, там они будут свежие, не замороженные.

- Выпить *шампанское* не в качестве аперитива – нанести французам серьезную психологическую травму...

- Не давайте слишком много чаевых и помните: нам здесь еще жить... Не давайте слишком мало чаевых, помните: нам здесь еще жить...