



КУСТАРНЫЕ ПРОИЗВОДИТЕЛИ колбас и других мясных изделий продают свои товары на рынках и в мясных лавках по всей Франции. Часто они следуют традиционным методам вяления, копчения и варения. В каждом регионе есть свои специалитеты, как, например, эти колбасы с черникой из Прованса, а многие продукты продаются только на местных рынках, и их готовят только с местными овощами, фруктами, травами и специями. В качестве приправы так-

МЯСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ВО ФРАНЦИИ ПРАКТИЧЕСКИ В КАЖДОЙ ДЕРЕВНЕ ЕСТЬ МЯСНАЯ ЛАВКА (*CHARCUTERIE*), В КОТОРОЙ МОЖНО КУПИТЬ СВЕЖИЕ И ВЯЛЕННЫЕ КОЛБАСКИ, ВЕТЧИНУ И ПАШТЕТЫ, И ГДЕ ПРОЦВЕТАЕТ МАСТЕРСТВО КУСТАРНЫХ КОЛБАСНИКОВ.

Французское слово «шаркютри» (*charcuterie*), как правило, подразумевает изделия из вяленой или вареной свинины, хотя и другие виды мяса тоже используются – от колбасок из дичи и говядины до гусиных и утиных фуа гра и паштетов. Традиционно использовались также конина и ослятина, но теперь это большая редкость. *Charcuterie* ассоциируется со свининой больше,

чем с другими видами мяса, так как почти из любой части свиной тушки можно что-то приготовить. Крестьянские семьи всегда держали свиней и забивали их осенью, свежее мясо съедали, а из остатков делали заготовки на зиму.

Мясные изделия теперь готовятся в промышленных масштабах, а также кустарными колбасниками-шаркютье по всей Франции. На Северо-Востоке шаркютри из Эльзаса впитало в себя немецкие традиции, в то время как в Арденнских лесах можно найти такую дичь, как кабан, из которого готовят ветчину и паштеты. Северо-Запад славится своими рийетами из свинины или утки – от Тура до Вувре, а Юго-Запад – гусиными и утиными фуа гра и байоннской ветчиной. Восток, особенно Лион, – признанная родина шаркютри, а его андуйеты, толстые свиные колбаски *jésus*, сардельки и колбасы *rosettes* хорошо известны во всей стране. На Юге готовят замечательные вяленые колбасы и ветчину.

КОЛБАСЫ

Сырые колбаски бывают разных видов – от тулузских свиных колбасок из крупного фарша до страсбургских сосисок, напоминающих франкфуртские. *Boudin noir* и *boudin blanc* – это черная

ФУА ГРА с древних времен был изысканным деликатесом. В небольшом замке в Перигоре Марк и Марсель Буро продолжают готовить фуа гра на своей ферме традиционным способом. Их гуси содержатся в теплых вольерах, слушая музыку для успокоения (нервные птицы плохо едят и медленно растут). Днем они выходят погреться и погулять. В возрасте от 3 до 6 месяцев их начинают откармливать. Марк вручную вводит им в горло зерно с помощью воронки, так





же используется чеснок, однако обычно он присутствует только в свежих колбасах, а не в сыровяленых, чтобы не испортить их вкус. Тмин добавляют в мясные продукты Эльзаса; смесь корицы, перца, мускатного ореха и гвоздики кладут в колбасы и паштеты; ягодами можжевельника приправляют дичь; шалфей добавляют в свинину, а тимьян – в колбасы и паштеты, особенно из кролика и курицы.

и белая кровяная колбаса, *andouilles* и *andouillettes* – колбасы из свиной требухи. Свежие колбасы часто варят, а не жарят. Эти колбасы обычно крупнее и жирнее других и используются в таких блюдах, как картофельный салат, шукрут гарни и кассуле.

СЫРОВАЯ КОЛБАСА

Сыровяленые колбасы, напоминающие итальянские салями, обычно сушат на открытом воздухе. Их не надо варить. Большинство колбас делают из свинины, хотя в некоторые иногда добавляют конину или говядину. Количество специй и соли во многом зависит от места их производства. Многие колбасы продаются только на местных рынках. Лион – знаменитый центр мясных изделий, включая такие сорта колбас, как *rosettes* и *jésus*. В других регионах можно найти аппетитные свиные и говяжьи колбасы из Арля (Прованс); французские и немецкие колбаски из Эльзаса; сельские, крупнозернистые колбасы, такие, как сухие колбаски из Оверни и Лимузена.

ВЕТЧИНА

Ветчину делали во Франции еще во времена римлян. Байоннская

ветчина, вероятно, самая известная. Это сыровяленая ветчина (*jambon cru*), сушеная на открытом воздухе, отличается таким же сладким вкусом, как пармская ветчина. Эльзас и Арденны славятся своей *jambon cru fumé* (сырокопченой ветчиной). Вареная ветчина называется просто *jambon* или *jambon cuit*.

ПАШТЕТЫ И ТЕРРИНЫ

Изначально слово *pâté* (патэ) относилось к пирогам (которые теперь называют *pâté en croûte*), теперь же оно относится только к начинке. Паштетам сродни террины (*terrine*). Среди других готовых продуктов, которые можно найти в мясных лавках, следует отметить галантины, рийеты и рийоны (свиные шкварки).

ФУА ГРА И КОНФИ

Печень откормленной утки или гуся – специалитет юго-западной Франции – продается либо отдельно, либо в виде парфэ (с добавлением небольшого количества куриной печени), либо в качестве паштета (с добавлением свиного паштета). Конфи готовится из свинины, утки или гуся в собственном жире и используется в кассуле и густом капустном супе гарбюр.

что через несколько недель печень у них увеличивается в три–четыре раза. Гусей режут на ферме и там же готовят фуа гра, наряду с конфи из мяса, которое долго варится в гусином жире. На сегодняшний день *foie gras d'oie*, то есть фуа гра из гуся, – большая редкость, так как фермеры в основном переключились на уток, которых легче выращивать и быстрее откармливать.





ГОВЯДИНА А ЛЯ ФИСЕЛЬ

НАЗВАНИЕ *À LA FICELLE* ПЕРЕВОДИТСЯ КАК «С ВЕРЕВОЧКОЙ», ЧТО ОЧЕНЬ ТОЧНО ОПИСЫВАЕТ БЛЮДО. ВЕРЕВОЧКА ПОЗВОЛЯЕТ ОПУСТИТЬ КУСОЧКИ МЯСА В КИПАЩИЙ БУЛЬОН И ВЫНУТЬ ИХ ОБРАТНО. ТАКИМ ЖЕ ОБРАЗОМ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ И ОДИН БОЛЬШОЙ КУСОК ГОВЯДИНЫ.

1 кусок говядины весом 800 г
(филейная часть)
875 мл (3½ стакана) говяжьего бульона
1 брюква, нарезанная брусочками
1 морковь, нарезанная брусочками
1 веточка сельдерея,
нарезанная брусочками
2 картофелины, нарезанные кусочками
Четверть кочана порубленной капусты
4 молодых белых луковицы, нарезанные
кольцами
1 лавровый лист
2 веточки тимьяна
Несколько веточек петрушки

ЧЕТЫРЕ ПОРЦИИ.

ОБРЕЖЬТЕ жир и сухожилия с говядины и разрежьте мясо на четыре равных кусочка. Обвяжите каждый кусок по периметру кулинарной нитью, чтобы мясо сохранило форму. Оставьте длинный кончик нити, чтобы опускать мясо в бульон и вынимать его.

НАЛЕЙТЕ бульон в кастрюлю, доведите до кипения и добавьте овощи и травы. Варите на среднем огне примерно 8 минут, пока овощи не станут мягкими. Выньте овощи шумовкой и переложите в теплое место. Уберите травы и снимите с бульона жир или накипь, поднявшуюся на поверхность.

ПОСОЛИТЕ говядину, затем опустите в кипящий бульон, завязав нитки на ручке кастрюли или обкрутив ими деревянную ложку, которую можно положить на края кастрюли. Готовьте примерно 6 или 10 минут в зависимости от того, какую степень проваренности мяса вы предпочитаете.

ПОЛОЖИТЕ каждый кусочек мяса в глубокую тарелку. Добавьте овощи, а сверху полейте небольшим количеством мясного бульона перед подачей.



Обвяжите каждый кусок мяса нитью. Оставьте длинные кончики нити, чтобы опускать мясо в бульон и вынимать его (нить можно привязать к ручке кастрюли, пока мясо готовится).



Парижский мясник доставляет свежее мясо на скутере.

ТЕЛЯЧИЙ РУЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И ШПИНАТОМ



Выложите начинку из шпината на телятину и сверните ее, как швейцарский рулет. Завяжите нитью, чтобы ломтики грудинки держались, а рулет не раскрутился.

- 250 г шпината
- 2 измельченных зубчика чеснока
- 2 ст. л. мелко нарезанной петрушки
- 2 ч. л. дижонской горчицы
- 100 г ветчины, нарезанной кусочками
- Мелко натертая цедра 1 лимона
- 1 кусок телячьего филе весом 600 г, отбитый деревянным молоточком до размера 30 × 15 см (попросите мясника сделать это для вас)
- 4 ломтика сырокопченой грудинки
- 2 ст. л. оливкового масла
- 50 г сливочного масла
- 16 маленьких морковок
- 8 небольших картофелин, в мундире
- 8 штук лука-шалота
- 185 мл (¾ стакана) сухой мадеры

ЧЕТЫРЕ ПОРЦИИ.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 170 °С. Вымойте шпинат, положите в большую кастрюлю и залейте водой так, чтобы она доходила до листьев. Накройте кастрюлю и варите на пару 2 минуты, пока шпинат не станет мягким. Достаньте его из кастрюли, остудите и отожмите из него руками жидкость. Нарезьте и смешайте с чесноком, петрушкой, горчицей, ветчиной и цедрой лимона. Хорошенько посолите и поперчите.

РАЗЛОЖИТЕ начинку из шпината на телятине. Сверните мясо, начиная с более узкого конца, как швейцарский рулет. Оберните рулет ломтиками грудинки, хорошенько посолите и поперчите. Обвяжите несколько раз нитью, чтобы грудинка держалась и рулет не раскрутился.

РАЗОГРЕЙТЕ оливковое масло вместе с половиной сливочного в большой сковороде, добавьте морковь, картофель и лук-шалот. Быстро подрумяньте овощи, а затем выложите их в форму для запекания. Поджарьте телятину в сковороде со всех сторон, затем уложите ее сверху на овощи. Влейте 4 ст. л. мадеры в сковороду и кипятите, помешивая, 30 секунд. Полейте этой смесью телятину.

ЗАПЕКАЙТЕ мясо 30 минут, затем накройте его сверху фольгой, чтобы не подгорало. Запекайте еще 45–60 минут до готовности и образования светлого сока, если проткнуть самую толстую часть телятины шпажкой. Заверните мясо в фольгу и отложите. Проверьте готовность овощей и верните их обратно в духовку, если они еще не стали мягкими. Затем выньте из формы.

ПОСТАВЬТЕ форму для запекания на средний огонь на плиту и влейте оставшуюся мадеру. Когда она закипит, добавьте оставшееся сливочное масло, посолите и поперчите соус по вкусу. Нарезьте телятину толстыми кусками и уложите на овощи. Полейте небольшим количеством соуса из мадеры, а остальное подавайте отдельно в соуснике.





КОНДИТЕРСКОЕ искусство – одно из самых уважаемых во Франции кулинарных искусств, у него есть даже свой святой-покровитель – Сент-Оноре. Кондитеры могут стать членами нескольких профессиональных организаций, таких, как Национальный союз кондитеров и Международная профессиональная организация кондитеров *Relais Desserts*. Знак одной из таких организаций, украшающих кондитерскую, говорит о мастерстве и преданности кондитера своему делу.

КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО

PÂTISSERIE – МАСТЕРСТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ – САМОЕ ВОСХИТИТЕЛЬНОЕ И СЛОЖНОЕ КУЛИНАРНОЕ ИСКУССТВО – ЕДИНСТВЕННОЕ, КОГДА КРАСОТА БЛЮДА ИМЕЕТ НЕ МЕНЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ, ЧЕМ ЕГО ВКУС.

Историю кондитерского искусства можно проследить от простых пирогов Древнего мира и пирожных Среднего Востока с их специями, орехами и сахаром. Начиная с Крестовых походов, это искусство завоевывало Европу, особенно Италию. Когда в XVI

веке Екатерина Медичи прибыла к французскому двору со своей свитой итальянских поваров, они произвели настоящую революцию во французской кондитерской кухне. Например, они изобрели тесто для пирожных «шу». В начале XIX века Антонен Карем стал первым в ряду великих парижских кондитеров. Он снискал известность своими фантастическими архитектурными творениями, включая пирог крокембуш (*croquembouche*) в форме известных зданий.

КОНДИТЕРСКИЕ
Термин *pâtisserie* относится не только к тортам и пирожным, но и к месту, где их готовят и продают. Это могут быть просто магазины, но, как правило, в кондитерских есть небольшое кафе, где покупателей ожидают пирожные утром или после обеда – самое подходящее время, чтобы побаловать себя. В кондитерских также можно купить цукаты, шоколад и различные лакомства на десерт или в подарок. Сладости красиво разложены на прилавках и предлагаются клиентам в изящной упаковке.



КАЖДЫЙ ВИД ШОКОЛАДА Жозеля Дюрана в его кондитерской в Сен-Реми пронумерован и описан в «меню». Он добавляет в шоколад прованскую лаванду и травы, зеленый чай, сычуаньский перец и жасмин. Вкус и аромат меняются в зависимости от сезона – шоколад номер 28 пахнет лепестками розы летом и шафраном из Камарга в остальное время года. Номер 30, под названием «Прованс», включает в себя оливки из Ле-Бо и пралине.

РЕГИОНАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

В каждой области Франции свои кондитерские традиции. В Эльзасе и Лотарингии на северо-востоке страны готовят вдохновленные австрийской кухней кексы *kugelhopf* и штрудели, а также прекрасные фруктовые пироги, особенно со сливой «мирабель». Париж известен своими кондитерскими. Темный, горький шоколад – особенность северных регионов страны. На северо-западе молочные продукты и яблоки Бретани и Нормандии используются для приготовления бретонского печенья с большим количеством масла и вкуснейшего яблочного пирога. На востоке и в центре страны следует отметить Лион – родину «Бернашонна», одной из лучших кондитерских Франции. В Дижоне, начиная с XV века, готовят пряные имбирные коврижки *rain d'épices*. Юго-запад известен сельской баскской кухней, которая славится баскским пирогом. Также этот регион знаменит миндальным печеньем «макарон» из Сен-Эмильона и пирогами с аженской сливой. На юге, с его изобилием фруктов, готовят цукаты и засахаренные каштаны.



ЗАСАХАРЕННЫЕ ФРУКТЫ – особенность Прованского региона; изначально они представляли собой способ хранения фруктов зимой. *Lilamand Confiseur* – один из последних независимых производителей этих фруктов, больше похожих на драгоценные камни, которые следует готовить из плодов с сильным вкусом, чтобы он чувствовался через сахар.



«ПЛАВУЧИЙ ОСТРОВ»

ЭТОТ КРУГЛЫЙ ОСТРОВ ИЗ МЕРЕНГИ, ПЛАВАЮЩИЙ В МОРЕ КРЕМА, ЧАСТО ПУТАЮТ С ДРУГИМ ФРАНЦУЗСКИМ ДЕСЕРТОМ ИЗ БЕЗЕ – *OEUFS À LA NEIGE* (ЯЙЦА В СНЕГУ). «ПЛАВУЧИЙ ОСТРОВ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ОДНУ БОЛЬШУЮ МЕРЕНГУ, А «ЯЙЦА В СНЕГУ» – ЭТО НЕБОЛЬШИЕ ВАРЕННЫЕ МЕРЕНГИ С КРЕМОМ.

4 яичных белка
125 г (½ стакана) мелкого сахарного песка
¼ ч. л. ванильного экстракта
Сливочное масло для смазывания формы

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 140 °С и поставьте в нее большую форму для запекания, чтобы прогрелась. Смажьте маслом форму для шарлотки объемом 1½ литра (6 стаканов), положите на дно круг из бумаги для выпекания и тоже слегка смажьте его сливочным маслом.

ПРАЛИНЕ
55 г (¼ стакана) сахара
55 г очищенного миндаля

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ меренги взбейте белки в чистой сухой миске до получения очень плотных гребней. Постепенно всыпьте сахар до образования густой блестящей меренги. Добавьте ванильный экстракт.

2 порции крема англес
(см. рецепт на с. 285)

ЛОЖКОЙ выложите меренгу в форму для шарлотки, разровняйте поверхность и накройте ее сверху кругом из бумаги для выпекания, смазанным маслом. Поставьте формочку для шарлотки в форму для запекания. Залейте форму горячей водой до середины формочки для шарлотки.

ШЕСТЬ ПОРЦИЙ.

ЗАПЕКАЙТЕ 50–60 минут, проверяя готовность ножом: воткнутый в середину меренги, он должен остаться чистым. Снимите бумагу, накройте меренгу тарелкой и переверните. Снимите формочку и второй круг бумаги и дайте остыть.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ пралине расстелите фольгу на разделочной доске и смажьте ее маслом. Налейте в небольшую кастрюлю 3 ст. л. воды, всыпьте сахар и нагревайте на медленном огне, пока он полностью не растворится. Доведите до кипения и варите до темно-золотистого цвета, затем быстро добавьте очищенный миндаль и вылейте на смазанную маслом фольгу. Разровняйте и дайте остыть. Когда пралине затвердеет, перемешайте его в пудру в кухонном комбайне или в ступке.

НАСЫПЬТЕ пралине на меренгу и налейте вокруг нее крем англес. Подавайте кусочками вместе с оставшимся кремом.



Положите бумагу для выпекания, смазанную маслом, на дно формы для шарлотки, а также сверху, на меренгу, чтобы она не прилипла.



ПИРОЖНОЕ «ПАРИЖ-БРЕСТ»

ЭТО БОЛЬШОЕ ПИРОЖНОЕ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА НАЗВАНО В ЧЕСТЬ ВЕЛОГОНКИ ПАРИЖ-БРЕСТ. РЕЦЕПТ ПРИДУМАЛ В 1891 ГОДУ ОДИН НАХОДЧИВЫЙ ПАРИЖСКИЙ КОНДИТЕР, ЧЕЙ МАГАЗИН НАХОДИЛСЯ КАК РАЗ НА МАРШРУТЕ ВЕЛОГОНКИ: ОН РЕШИЛ ВЫПЕКАТЬ ЭТИ ПИРОЖНЫЕ В ФОРМЕ ВЕЛОСИПЕДНОГО КОЛЕСА.

1 порция заварного теста
(см. рецепт на с. 282)
1 слегка взбитое яйцо
1 ст. л. миндальной стружки
1 порция охлажденного крема патисьер
(см. рецепт на с. 285)
Сахарная (кондитерская) пудра

ПРАЛИНЕ
115 г (½ стакана) мелкого сахарного
песка
90 г (1 стакан) миндальной стружки

ШЕСТЬ ПОРЦИЙ.



Выдавите тесто в форме двойного круга по намеченному рисунку.

РАЗОГРЕЙТЕ духовку до 200 °С. Положите заварное тесто в кондитерский мешок с широким наконечником (примерно 2 см). Нарисуйте круг диаметром 20 см на оборотной стороне бумаги для выпекания темным карандашом, чтобы его было видно с другой стороны. Положите бумагу на противень кругом вниз.

ВЫДАВИТЕ тесто по нарисованному кругу. Сделайте еще один круг из теста внутри первого, чтобы получился один толстый круг. Сверху на них выдавите еще два круга и продолжайте, пока не израсходуете все тесто. Смажьте круг взбитым яйцом и посыпьте миндалем.

ВЫПЕКАЙТЕ круг из теста 20–30 минут, затем убавьте температуру в духовке до 180 °С и пеките тесто еще 20–25 минут. Переложите с противня на решетку. Сразу же срежьте верхнюю часть круга так, чтобы нижняя была вдвое выше. Снимите верхнюю часть и выскоблите остатки непропеченного теста из нижней части. Дайте полностью остыть.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ пралине разложите фольгу на разделочной доске и смажьте ее маслом. Налейте в небольшую кастрюлю 125 мл (полстакана) воды, всыпьте сахар и аккуратно нагрейте, пока он не растворится полностью. Доведите до кипения и варите до темно-золотистого оттенка, затем быстро добавьте миндаль и вылейте на смазанную маслом фольгу. Разровняйте и дайте остыть. Когда пралине затвердеет, перемешайте его в пудру в кухонном комбайне или в ступке. Перемешайте с холодным кремом патисьер.

ВЫЛОЖИТЕ ложкой крем в нижнюю часть круга из теста и накройте верхней частью. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

