Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:08

Национальная кухня Франции – одна из самых популярнейших во всем мире. Рестораны, где подают блюда истинно французской кухни, отличаются очень большой посещаемостью и какой-то необычной изысканностью. Французы считают, что кулинария – это особый вид искусств, который не подвластен каждому. Для них повара сродни настоящим художникам и поэтам.

История французской кухни берет свое начало в глубине веков. Определенное влияние на нее оказали другие народы, жившие в разное время на территории современной Франции. Например, римляне предпочитали употреблять рыбу, дичь и мясо, что сказалось на национальной кухне. Очень модно было готовить необычные блюда, когда тушка одного животного находилось внутри другого, например, жаворонок в курице.

Простолюдины и знать питались по-разному. Так как люди большого достатка могли позволить себе разнообразные изысканные деликатесы. Людовик XIV держал при своем дворе около 50 поваров, которые кропотливо трудились, изобретая все новые и новые блюда.

В конце четырнадцатого века была издана самая первая кулинарная книга Франции, которая называлась «Поставщик провизии». Некоторое время спустя поваром-аристократом Франсуа Пьера де ла Варена была опубликована вторая книга, которая и в наше время пользуется большим спросом.