

УДК 338.48-6:641/642(44)

Марія Філь

канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму,
Львівський національний університет
імені Івана Франка

КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ФРАНЦІЇ

Французьку кухню справедливо вважають зразком світової кулінарії, еталоном вишуканості та витонченості, оскільки вона ґрунтується на вмілому доборі продуктів і грамотному поєднанні інгредієнтів, а також скрупульозній увазі до найдрібніших деталей.

У Франції розрізняють регіональну, загальнопоширену і вишукану кухню. Регіональну французьку кухню поділяють на ельзаську, бургундську, овернську, бретонську, нормандську й провансальську.



Рис. 1. Найпоширеніші традиційні страви Франції

Мета – дослідження найпопулярніших кулінарних трендів різних регіонів Франції, традиції.

Гордістю ельзаської кухні є паштети (від 1762 р.) і м'ясне рагу по-рейнськи. Найбільш відомий ельзаський паштет з гусячої печінки. М'ясне рагу по-рейнськи готують з філе баранини, свинини, свинячих ніжок, картоплі, цибулі й ельзаського вина. За традицією подають лише щопонеділка. Цибулевий пиріг – страва з рубаного тіста, соусу бешамель, цибулі пряженої й копченого сала. Пиріг «На жаркому полум'ї» – ласощі, що випікають у сильно розпеченій духовці із хлібного тесту, шматочків сала, сметани й цибулі. «Бекофф» – страва з маринованого м'яса свинини або баранини, перекладеного шарами картоплі й запеченого в чавунці. Найважливіша визначна пам'ятка Ельзасу – це пиво, з яким зв'язана регіональна кухня. У цей час Ельзас – визнаний центр європейського пивоварства. Тут варять практично всі основні види: світле («Хейнекен»), темне («Шютценбержі»), бурштинове («Метеор») з червонуватим відтінком («Адельскотт»), а також пиво за стародавніми рецептами («Кроненбург») [1, 2].

Бургундська кухня: дуже відома страва «М'ясо по-бургундськи», а також бургундські вина. М'ясо по-бургундськи або яловичина по-бургундськи: страва з м'яса, цибулі, грибів, моркви й сала. Бургундські вина виробляються на сході Франції із сортів винограду історичної провінції Бургундія. Славляться сортами Шаблі, Кот-де-бон, Рон.

Найбільш відома страва овернської кухні – сочевичний суп: готують як пюре із сочевиці й картоплі; подають із грінками. Славиться також глазуrowаними каштанами й настоянкою Сюз.

Бретонська кухня: найбільш відомими стравами є омар по-армориканськи; морські гребінці в сидрі; утоку з білими грибами; ескалоп Вівіан [1, 2].

Нормандська кухня: широку популярність одержав нормандський кальвадос, тобто яблучна горілка, знаменитою стравою є суп по-нормандськи. Традиційна також у Нормандії тарілка з дарунками моря – чудове сполучення сирих молюсків і варених ракоподібних. Нормандія – батьківщина знаменитого сиру «Камамбер». Провансальська кухня: великою популярністю користуються юшка по-марсельськи, суп-жульєн по-лангедокськи, яловичина тушкована по-провансальськи, рагу із зайця по-ландські, пюре із часником [1, 2].

Французькі кулінари винайшли соуси й поступово їх довели до досконалості. Відпочинок у Франції неможливий без її знаменитих страв, які зробили країну кулінарним центром Європи.

Найчастіше сюди зараховують і винний туризм, оскільки головним його принципом є дегустація вина в місці виробництва (Бордо, Бургундія, Долини Рони та Луари, Ельзас, Шампань, Лангедок-Русільйон та Прованс) [1, 2].

Трюфельні ферми поширені в Лімузені, Провансі, Франш-Коте, Іль-де-Франс, безпосередньо навколо Парижу – основного споживача трюфелів, та регіоні Шампань-Арденни. Ферми з вирощування спеціального виду жаб для приготування славнозвісних «жаб'ячих лапок» розміщені по всій країні [1, 2].

Важливе джерело для розуміння трендів – кулінарні путівники містом, де чудовим прикладом може бути Pink Guide, який уклала французька журналістка Жозе Мод. Вона розказала про улюблені паризькі ресторани, кондитерські бари та кав'ярні. Цікаво, що більшість закладів – це ультрамодернові, трендові локації, що йдуть у ногу зі світовими віяннями, переосмислюють традиційну французьку гастрономію та представляють нове бачення класики.

Ключові слова: Франція, кулінарні тренди, страви, напої, кухня.

Список використаних джерел

1. Гастрономічний туризм в європейських країнах [Електронний ресурс].– URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/606048/11016/1/>.
2. Мальська М. П. Гастрономічний туризм : навч. посіб. / Мальська М. П., Філь М. І., Пандяк І. Г. / Київ : Каравела, 2021.– 304 с.