



Французы отличаются большой любовью к еде. Во Франции такое отношение является вполне нормальным явлением.

Французские кулинары мало употребляют в пищу молочные продукты за исключением сыра. Видов сыра великое множество - не меньше 500, потому что в каждой деревне есть свой уникальный способ его изготовления.

Французы предпочитают супы-пюре, потому что они получаются очень нежными на вкус. В основном они готовятся из овощей и рыбы.

Французские повара готовят блюда из телятины, говядины, птицы и дичи. Большой популярностью пользуются блюда из рыбы: треска, палтус, щука, карп, а также из креветок, устриц, лангустов и морских гребешков.

Всем известно, что во Франции самым изысканным и популярным блюдом являются устрицы. Устриц разводят и выращивают в специальных резервуарах с морской водой, где количество соли ничтожно мало.

Также французские гурманы славятся своими соусами. В изобретательности им нет равных.

Практически во все блюда французские повара кладут небольшое сочетание различных

трав, оно придает свой уникальный аромат.

И, конечно же, надо сказать о десертах. Можно бесконечно их перечислять, но самые известные всё-таки можно назвать. Это пирог клафути из вишни, превосходные tarte tatin – открытые торты с фруктовым наполнителем. И, естественно, известный всем на свете крем-брюле.

И, наконец, про напитки. Французы употребляют натуральные фруктовые соки и минеральные воды. Также популярен кофе. Из сильноалкогольных напитков во Франции пьют абсент, кальвадос и коньяк. Все общество думает, что французы ни одного дня не могут без бокальчика хорошего вина. Это в действительности так. В городах и пригородах больше склоняются к употреблению пива.