Ужин во Франции

Автор: Administrator
14.09.2010 14:03 - Обновлено 14.09.2010 14:16



Если вам уже удалось побывать во Франции, то, несомненно, вы уже попробовали ее необыкновенно изысканную кухни и успели насладиться кишем. Если это так, то вы уже никогда не сможете его забыть. Киш подобно пирогам, испеченным заботливыми руками бабушки, надоесть не может, и хочется есть еще и еще.

Странно, но вопреки всеобщему мнению киш появился вовсе не во Франции, а в средневековой Германии. Благодаря известной рациональности немцев. Они просто не могли выкинуть кусочки теста, оставшиеся после приготовления хлебов, поэтому решили, что стоит их использовать для готовки открытых пирогов, а вместо начинки класть копченый бекон. Сверху пирог поливают смесью из сливок и яиц.

Французам очень понравилась идея этого пирога, но так как они являются людьми, живущими в «сырной» стране, то обязательно добавляли сыр. Словосочетание Lothringer Kuchen, которым немцы называли свой пирог, показались французам слишком труднопроизносимыми, поэтому они заменили его на quiche lorraine. Позже поменялись начинки для пирога, теперь они могут быть любыми - от рыбы до овощей, а также хлебное тесто заменили песочным и слоеным.

Существует очень много способов, по которым киш готовят во Франции. Практически каждая семья готовит его по своему собственному рецепту.