

Овощное блюдо рататуй

Автор: Administrator
11.08.2014 13:25 -

Рататуй – традиционное блюдо прованской кухни, приготовленное из овощей. Повара из Франции предлагают использовать для его приготовления такие овощи, как перец, баклажаны, кабачки. Рестораторы говорят, что получившееся блюдо имеет некоторые сходства с венгерским лечо.

Краткая историческая справка

Овощное блюдо рататуй придумали французские повара, проживающие в районе современной Ниццы. Его готовили в небогатых крестьянских домах из тех овощей, которые росли на грядках в летние месяцы. По оригинальному рецепту ингредиентами в нем были перец, кабачки, лук, помидоры, чеснок. Сегодня рецепт претерпел изменения, так как в него добавили баклажаны.

Интересные факты об овощном блюде рататуй

Всем известен мультфильм, который вышел в прокат совсем недавно. Речь идет о м/ф «Рататуй». В нем и вовсе представлен авторский рецепт, предполагающий оригинальную сервировку. В оригинальном рецепте предполагается использование в приготовлении местных французских специй, а точнее прованских трав, которые есть на кухне у любого шеф-повара из Франции. Лучшие прованские травы – фенхель,

Овощное блюдо рататуй

Автор: Administrator
11.08.2014 13:25 -

трюфель, базилик, розмарин, мята и тмин. Добавляя любую из перечисленных выше специй, можно изменить вкус готового блюда до неузнаваемости. То, что приготовили в м/ф «Рататуй», имеет итало-средиземноморское содержание и французскую форму.

В других государствах можно встретить похожие или аналогичные блюда, но с другими названиями. Так, к примеру, в Италии готовят капонату, в Испании – писто, а в Венгрии лечо. Даже в России есть свой собственный аналог в виде овощного рагу. В приготовлении используют одни и те же ингредиенты, а поэтому даже отличия во вкусе весьма не существенные. Большую роль в процессе приготовления имеют сорта овощей, специи, травы, а также сама технология приготовления.

Ф. И. Шаляпин жил некоторое время во Франции. Он приглашал в свой дом гостей, угощая их рататуйем, но называя приготовленное блюдо «татарским салатом». А. Н. Вертинский владел прекрасно французским языком. Он угадал в слове «рататуй» «волжско-камские корни», считая, что Шаляпин пользовался им, но «никто не знал» истинного значения.