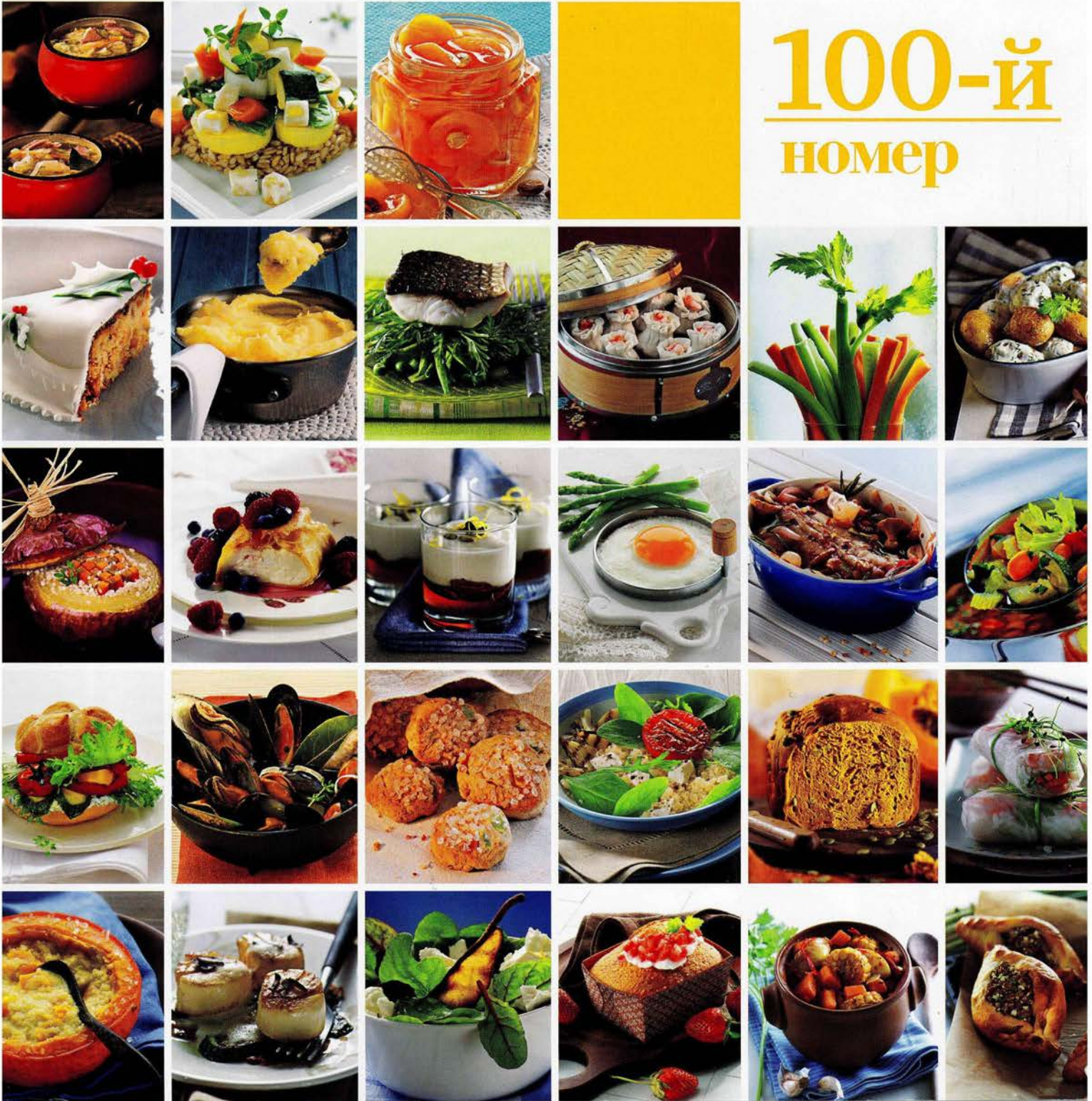


Гастрономъ

100-й
номер






**Яник Прюнье, шеф-повар,
и Грегори Дуайен, шеф-кондитер
Hediard Catering, Россия**

«Все блюда Прованса, которые мы для вас приготовили, делаются из свежайших, привезенных оттуда продуктов: сочных овощей, пряных трав, мяса животных и птиц, выращенных на свободном выпасе, а не в клетках. Поэтому у еды такой замечательный аромат и насыщенный вкус. Постарайтесь и вы использовать только самые качественные «родные» продукты. Из несвежих яиц пирожные макарон вообще не получатся! И оливковое масло, которое есть во всех несладких рецептах, лучше купить настоящее, прованское – оно продается в Москве».



Писсаладьер

 4 порции

Что нужно:

- 200 г дрожжевого теста
- 10 средних луковиц
- 10 крупных маслин
- 10 филе анчоусов
- 2 зубка чеснока
- 1 веточка тимьяна
- 100 мл оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Лук тонко нарезать. Чеснок раздавить и измельчить. Разогреть в сковороде немного масла, положить лук, чеснок и листочки тимьяна. Обжарить на среднем огне до мягкости, 10 мин. Остудить. Тесто раскатать в лепешку или прямоугольный пласт, положить на противень. Сверху выложить жареный лук. Поставить в разогретую до 180 °С духовку на 20 мин. Маслины слегка раздавить, удалить косточки. Обернуть каждую маслину анчоусом и выложить на готовый писсаладьер. Подавать теплым или остывшим.

изилик придает незабываемый аромат южным супам и рагу. На кухне используются и цветы: сушеные розы, липовый цвет и, конечно, вездесущая лаванда – тагоухающие лиловые ряды на холмах встречаются так же часто, как и оливковые. Лавандовый мед – самый любимый Провансе. В ресторанах можно попробовать и муссы, и мороженое из лаванды.

Запахло зимой

зимой наступает сезон черных трюфелей Прованса. Самое любимое местное блюдо с ними – яичница-болтуня. совсем не обязательно, чтобы в ней были крошки или ломтики этих удивительно ароматных подземных грибов. Достаточно лишь положить их вместе с яйцами в плотно закрытую емкость, выдержать пару дней в холодильнике – и мощный трюфельный аромат проникнет сквозь скорлупу (никто не догадается, что вы немножко сэкономили).

К зиме созревают и душистые лимоны южной полосы, делающие блюда рыбы и десерты неотразимыми. Старинные лимонные плантации вокруг городка Мантон известны на всю Францию.

Стати

Вы сможете создать на своей кухне настоящее прованское меню, если используете разнообразные продукты **TM Les Mets de Provence**. При приготовления этих готовых французских супов, овощных закусок и горячих блюд, соусов и тапенатов используются только натуральные продукты, в том числе настоящее прованское оливковое масло и прованские травы. Никаких искусственных красителей, консервантов и вредных добавок!



А на февральский Лимонный фестиваль и карнавал приезжают и окрестные фермеры, и многочисленные туристы.

На земле и на море

Весь Прованс – это море и горы. Так что в местных блюдах присутствуют обе стихии: вода и суша. Например, в Арле, достаточно удаленном от моря, помимо знаменитых с XVII века арльских колбасок, свино-говяжьих, бычьих и даже ослиных, одно из самых популярных блюд – моллюски-теллины, которых собирают на песчаных отмелях. Некрупные ракушки вымачивают несколько часов в соленой воде, чтобы удалить песок, и пару минут отваривают в кипятке. Затем приправляют смесью мелко порубленных петрушки и чеснока, называемой персийяд.

В приморском заболоченном Камарге, знаменитом своими птичьими заповедниками, дикими лошадьми и черными боевыми быками, главное традиционное блюдо – томленая говядина в винном соусе с местным красным круглозерным рисом. А еще Камарг славится изысканной розовой (из-за микроскопических красных водорослей) морской солью. Ей присвоена высшая категория – флёр-де-сель. Если бы мы были истинными французами, то перевели бы это название примерно так: чистейшая и тончайшая солевая пена, застывающая под легким бризом.

В Марселе все (от газетчика в старом порту до булочницы в рабочем пригороде) считают делом чести сообщить вам, в каком из заведений подают лучший рыбный суп Прованса, местную достопримечательность – буйабес. Времена, когда буйабес был супом бедняков и варился на костре из самой костистой и колючей морской рыбы, давно прошли. Всю эту

Yanik Prunier, the chef cook and Gregory Doyen, the pastry chef of Hediard Catering, Russia.

"All of the Provence dishes cooked for you are made of fresh, originally Provence products: juicy vegetables, herbs, meat of animals and birds grown in freedom, not in cages. That is why the food has such a formidable scent and saturated taste. Try yourself to use only "native" products of the highest quality. You won't be able to cook macarons of stale eggs! And as to the olive oil, used in all our not sweet recipes – it should be real, from Provence, you can buy it in Moscow".

I, Maxim Gromov, certify that I am familiar with the Russian and English languages, and that I have translated this article faithfully and accurately.



24th of July 2015

English_seasons@mail.ru