Francúzska kuchyňa :)

Minulosť francúzskej kuchyne môžeme odvodiť z rímskej a talianskej kuchyne. Vysokú úroveň nadobudla francúzska kuchyňa počas panovania Ľudovíta XV. V tom čase sa najviac odlišovala od iných kuchýň. Za vysokú úroveň môže ďakovať dostatku surovín a kuchárskemu majstrovstvu.

Najvýznamnejšou črtou francúzskej kuchyne je, že sa prevažná väčšina pokrmov pripravuje na masle alebo na rastlinných olejoch - preto sú aj ľahšie stráviteľné. Ďalším znakom francúzskej kuchyne je veľký výber surovín. I jednoduché **polievky** majú niekoľko obmien. Sladkovodné i morské **ryby, raky** a **slimáky** v teplej alebo studenej forme pripravované s omáčkami sa vyskytujú v nespočetnom množstve receptúr.

Teplé a studené pokrmy z vajec sa najčastejšie pripravujú ako predkrmy.

Najčastejšie používané druhy mäsa sú hovädzie, baranie a teľacie, ďalej mäso hydiny a zveriny. Bravčové mäso sa pripravuje len ojedinele. Bohatý výber **studených a teplých omáčok** robí francúzsku kuchyňu francúzskou.

Mäsité jedlá dopĺňa široká škála zeleninových príloh, ktoré sa na jedálnom lístku vyskytujú aj ako samostatné chody.

Prílohy zo zeleniny sa vo francúzskej kuchyni nezahusťujú. Pripravujú sa varením alebo dusením na masle.

Šaláty sa pripravujú v mnohých obmenách, napríklad aj obyčajný hlávkový šalát má viaceré spôsoby prípravy, a to s octom, olejom, majonézou, horčicou alebo rozmanitými omáčkami.

Cestá a dezerty sú ľahké a dobré, ale iba syr je skutočným ukončením jedenia.

K určitým jedlám či skupinám sa vo francúzskej kuchyni používajú ako prílohy alebo doplnky **rozličné druhy ovocia.**

Francúzsko je domovom dobrých vín. Je prirodzené, že sa **víno** používa i pri príprave mnohých jedál. Vína sa používajú na prípravu omáčok a ragú, ako aj pri príprave dusených jedál, a to na zvýraznenie ich chuti a jemnosti. Nenahraditeľný je koňak, ktorý sa používa na prichutenie paštét a iných jedál.

Jedným z tajomstiev francúzskej kuchyne je striedme, ale predsa **výrazné korenenie,** ktorým sa dosiahne intenzívny účinok. Je to napríklad cayennské korenie, karí korenie alebo výťažky z korenín.

Na zahustenie používa francúzska kuchyňa najčastejšie zemiakovú múku, ktorá sa rozmieša v studenej vode a pridáva sa do vriacich štiav. Druhý, často používaný spôsob zahusťovania je múka vymiešaná s maslom, ktorá sa tak isto pridáva do vriaceho jedla (francúzsky oriešok). Omáčky bešamelovú a veloute používajú Francúzi na prípravu veľkého množstva zložitých omáčok.

Špeciálny francúzsky spôsob prípravy jedál je **zapekanie** (gratinovanie). Francúzski kuchári na vysokú úroveň rozvinuli aj ostatné spôsoby prípravy pokrmov. O tom svedčí aj skutočnosť, že najväčší kult pradávneho pečenia na ražni alebo rošte sa vo Francúzsku veľmi často používa aj v súčasnosti, pričom sa využívajú súčasné technické prostriedky.

Prispôsobiac sa francúzskemu národnému zvyku **v rytme stravovania** sa k obedu nepripravujú polievky, alebo len v malej miere. Polievky sú súčasťou večere. Obed sa najčastejšie začína teplým predjedlom, niekedy teplou alebo studenou rybou. Mäsité jedlá dopĺňajú rozmanité druhy bohatého obloženia a omáčky. V stravovaní neprikladajú veľký význam raňajkám. Počas predpoludnia ku káve a k čaju častejšie konzumujú plnené sendvičové chlebíky. Rôznorodosť francúzskej kuchyne sa nedá opísať. Z polievok prevládajú silné vývary. Špecialitou je cibuľová polievka, ktorú konzumujú v skorých ranných hodinách.

Aj teplé a studené **predjedlá** obsahujú originálne francúzske spôsoby prípravy. Parížske a Alsaské obložené chlebíky a chuťovky uspokoja aj najnáročnejších spotrebiteľov.

Rozličným spôsobom sa pripravujú teplé aj studené vaječné jedlá, jedlá z rýb, rakov, homárov, langúst a zo slimákov.

Dusené hovädzie mäsá podávané s rozličnými omáčkami veľmi ovplyvnili medzinárodnú gastronómiu. To isté môžeme povedať o jedlách zhotovených z teľacieho, baranieho a jahňacieho mäsa, z mäsa diviny a hydiny, ktoré sa vo francúzskej kuchyni pripravujú podľa originálnych receptúr.

Majstri francúzskej kuchyne aj dnes s veľkou odbornosťou a starostlivosťou pripravujú jedlá francúzskej národnej kuchyne.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania

Francúzska kuchyňa sa vyznačuje dohotovaním a dochucovaním pokrmov, šalátov a múčnikov pri stole hosťa. **Z múčnikov** sú to najmä palacinky Grepes Suzette a ovocie, ktoré sa pri stole hosťa dohotovujú, prípadne flambujú.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania