



Francouzská kuchyně má záviděníhodnou pověst nejlepší kuchyně na světě, její pokrmy přejímá do svého jídelníčku každý civilizovaný národ.

Kuchařství jako umění přinesli do Francie Italové. Avšak vynalézaví francouzští kuchaři a mnozí labužníci je ve skutečné umění pozvedli.

Dnešní Francouzi dobré pokrmy milují. Francouzská kuchyně je různorodá, její kouzlo spočívá i v rozmanitosti krajových specialit.



Pověsti nejlepších kuchyní mají provincie Ile-de-France [il d fráns] s hlavním městem Paříží, Burgundsko, Alsasko, Provence [prováns] a Normandie.



Jinak se vaří na jihu, kde se mnohem více koření, hlavně dobromyslem, saturejkou, bazalkou a šalvějí, jinak zase na severu.

K ochucení pokrmů se mistrně používá celá škála koření, včetně aromatických bylinek i tzv. „**bouquet garni**“ (buke garni- kompletní kytička), což je snítka petrželky, větvička tymiánu, bobkový list a česnek, vše svázané nití a upevněné k uchu nádoby, aby je bylo možno snadno vytáhnout.

Ve francouzské kuchyni jsou **bohatě zastoupeny ryby**, zejména mořské, dále pak měkkýši a koryši (ústřice, mušle, mořští raci apod.). Také velcí **bělomasí hlemýždi** zpestří občas francouzský jídelníček. Převládají **masa libová, zvěřina** i u nás podceňovaný **králík**. Denně se podávají rozmanité druhy **zeleniny**. Přípravuje se jako nejrůznější saláty, vaří se, peče se, smaží se a také zapéká do sýra a **sýrového bešamelu**.

Hlavní přílohou každého jídla je **bílý chléb**. Je to zvyk chvályhodný a pro kuchařku nesmírně výhodný, protože se nemusí starat o příkrmy. Francouzští pekaři si zakládají na svém umění, a tak si každý může vybrat chléb podle chuti i tvaru od nejrůznějších

„**ficelles**“ – **nitek**, přes nejběžnější „**bagettes**“- **hůlky**, až po velké pecny a podivné hvězdy.

Obyvatelé francouzských měst, městeček i venkova se vždy před polednem a před večerí vydávají v autech, na kolech i pěšky na **pout' za chlebem**, který je za čerstva lehounký, chřupavý, ale už druhý den ztvdne nebo se změní v gumu.

Francouzský oběd nebo večeri začínají studeným předkrmem, pak následuje hlavní chod z ryby nebo masa, popřípadě obojí, potom zelenina nebo salát, pak dezert, což může být sýr, čerstvé ovoce nebo sladký pokrm, např. zmrzlina nebo ovoce se šlehačkou.

Polévka se podává jen při večeri.

Francouzská kuchyně představuje vzor racionální výživy a to především svou rozmanitostí, pestrostí, lehkou úpravou pokrmů a jejich skladbou a její zásadou „od všeho trochu“. A právě v tom je přednost francouzské kuchyně.

