

Libris.RO

Respect pentru oameni și cărți

Katrin Roßnick

VIVE LA FRANCE

CARTEA DE BUCATE

A CAMPIONATULUI EUROPEAN DE FOTBAL
UEFA 2016

Cu fotografii de Andreas Keudel

EDITURA SPORT-TURISM

EDITURA
SPORT-TURISM



CUPRINS – cu locuri de desfășurare a meciurilor

PREFAȚĂ – Pentru oameni și cărți	7	<i>Daurade à l'ail</i>	
BORDEAUX – Capitala mondială a vinului	8	Dorada cu usturoi la grătar	54
<i>Piperade</i>		<i>Tarte à la tomate</i>	
Omletă bască	12	Tartă cu roșii	55
<i>Poisson à la bordelaise</i>		PARIS – o sărbătoare a vieții	56
Pește în stil bordelez	14	<i>Soupe à l'oignon</i>	
<i>Mousse au chocolat rapide</i>		Supă de ceapă	62
Cremă rapidă de ciocolată	15	<i>Steak au poivre</i>	
LENS – Valea franceză a Ruhrului	16	Friptură cu piper	63
<i>Salată mixtă cu cartofi și andive</i>		<i>Potage Parmentier</i>	
Bunter Kartoffelsalat mit Chicorée	20	Supă cu cartofi și praz à la Antoine Parmentier	64
<i>Waterzoï de poisson</i>		<i>Paris – Brest</i>	
Iahnic de pește flamandă	22	Choux à la crème cu cremă nuga	66
<i>Soupe à la biere</i>		SAINT-DENIS – Leagănul goticului	68
Supă de bere	23	<i>Rillettes de thon</i>	
LILLE – Bine ați venit la Sch'tis	24	Rillete cu ton	72
<i>Carbonnade flamande</i>		<i>Salade aux champignons</i>	
Carbonada flamandă	28	Salată cu ciuperci champignon	73
<i>Brouillade aux crevettes</i>		<i>Assortiment de fromages français</i>	
Scrob cu creveți	30	Platou de brânzeturi franțuzești	74
<i>Tarte du Nord aux pommes</i>		SAINT-ÉTIENNE – Dansând pe vulcan	76
Tartă cu mere din zona de nord	31	<i>Pantranque auvergnate</i>	
LYON – Orașul luminii	32	Clătite cu brânză din Auvergne	80
<i>Coq au vin de Bourgogne</i>		<i>Salade aux asperges et lentilles</i>	
Cocoș în vin burgund	36	Salată de sparanghel și linte	81
<i>Gratin dauphinois</i>		<i>Savarin aux fraises et Chantilly</i>	
Cartofi gratinați	38	Savarine cu căpșuni și cremă Chantilly	82
<i>Clafoutis aux cerises</i>		TOULOUSE – Viața în roz	84
Sufleu de cireșe	39	<i>Cassoulet</i>	
MARSEILLE – Lavanda întâlnește Marea Mediterană	40	Tocană cu fasole	88
<i>Bouillabaisse</i>		<i>Daube aux cèpes</i>	
Supă provensală de pește	44	Tocană cu hribi	89
<i>Ratatouille</i>		<i>Boulettes de picoulat</i>	
Ragu de legume din Sudul Franței	46	Chifteluțe catalane	90
<i>Taboulé</i>		AUTORI	92
Salată cu cușcuș	47	ADRESE INTERNET	93
NISA – Coasta de Azur a Franței	48	NOTE	93
<i>Salade niçoise</i>		EXPLICAȚIILE IMAGINILOR	94
Salată cu măsline și sardele din Nisa	52		

CUPRINS – cu locuri de desfășurare a meciurilor

(V) – Vegetarian

(V) – Poate fi ușor adaptat la o variantă vegetariană, în care ingredientele cu carne, cărnați sau pește pot fi omise.

SALATE

<i>Salade aux asperges et lentilles</i> Salată de sparanghel și linte (V)	81
<i>Salade aux champignons</i> Salată cu ciuperci champignon (V)	73
<i>Salade niçoise</i> Salată cu măslina și sardela din Nisa (V)	52
<i>Salade pêche-mêlée aux pommes de terre et endives</i> Salată mixtă cu cartofi și andive (V)	20
<i>Taboulé</i> Salată cu cușcuș (V)	47

SUPE

<i>Potage Parmentier</i> Supă cu cartofi și praz à la Antoine Parmentier (V)	64
<i>Soupe à la bière</i> Supă de bere	23
<i>Soupe à l'oignon</i> Supă de ceapă (V)	62

PEȘTE

<i>Bouillabaisse</i> Supă provenșală de pește	44
<i>Daurade à l'ail</i> Doradă cu usturoi la grătar	54
<i>Poisson à la bordelaise</i> Pește în stil bordelez	14
<i>Waterzooi de poisson</i> Iahnie de pește flamandă	22

CARNE

<i>Boulettes de picoulat</i> Chifteluțe catalane	90
<i>Carbonnade flamande</i> Carbonadă flamandă	28
<i>Cassoulet</i> Tocană cu fasole	88

<i>Coq au vin de Bourgogne</i> Cocoș în vin burgund	36
<i>Steak au poivre</i> Friptură cu piper	63

LEGUME

<i>Daube aux cèpes</i> Tocană cu hribi	89
<i>Gratin dauphinois</i> Cartofi gratinați (V)	38
<i>Piperade</i> Omletă bască (V)	12
<i>Ratatouille</i> Ragu de legume din Sudul Franței (V)	46

GUSTĂRI

<i>Assortiment de fromages français</i> Platou de brânzeturi franțuzești (V)	74
<i>Brouillade aux crevettes</i> Scrob cu creveți	30
<i>Pantranque auvergnate</i> Clătite cu brânză din Auvergne (V)	80
<i>Rillettes de thon</i> Rillete cu ton	72
<i>Tarte à la tomate</i> Tartă cu roșii (V)	55

PRĂJITURI ȘI DESERTURI

<i>Clafoutis aux cerises</i> Sufleu de cireșe (V)	39
<i>Mousse au chocolat rapide</i> Cremă rapidă de ciocolată (V)	15
<i>Paris – Brest</i> Choux à la crème cu cremă nuga (V)	66
<i>Savarin aux fraises et Chantilly</i> Savarine cu cășuni și cremă Chantilly (V)	82
<i>Tarte du Nord aux pommes</i> Tartă cu mere din zona de nord (V)	31

Bordeaux – Capitala mondială a vinului

Respect pentru oameni și cărți



Regiunea Aquitania (din 2016 Aquitaine-Limousin-Poitou-Charentes)

- Departamentul Gironde



ATRAȚII ÎN BORDEAUX

Château Mouton Rothschild, Médoc, Cru Classe - în Bordeaux totul se învârtă în jurul vinului. Încă din timpul erei romane, comerțul cu vin a fost o caracteristică a vieții de aici; orașul și-a împrumutat numele celei mai mari și sistematizate regiuni din lume, cultivatoare de vinuri de calitate (Bordeaux în limba germană, *Bordelais* în franceză). Astăzi, cele aproximativ 7000 de *chateaux* (ro. castele) și *domaines* (ro. domenii) din departamentul Gironde produc mai mult de 5 milioane de hectolitri de vin pe an, printre care se numără și vinurile de clasă superioară, care ating cele mai ridicate prețuri.

Și astfel programul obligatoriu al oricărui turist în Bordeaux include un tur de-a lungul celor șase drumuri ale vinului și o vizită la cel puțin unul din conacele cu degustare inclusă (*dégustation*). Cel ce nu preferă să descopere regiunea de unul singur poate lua parte la unul din numeroasele tururi, care pot fi rezervate, de pildă, prin biroul de turism (vezi secțiunea **Adrese**).

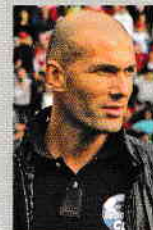
În cursuri de câte două ore, *Ecole du Vin* predă cunoștințele de bază în materie de degustarea vinului, în timp ce *Musée du Vin et du Négoce* oferă o perspectivă asupra istoriei comerțului vinicol din Bordeaux. Ambele instituții au sediile în case burgheze elegante și exemplifică imaginea arhitecturală a orașului: construcții clasice, din barocul târziu, din gresie de nuanță caramel, formează un complex urban somptuos, remarcabil dezvoltat, și cel mai mare din patrimoniul mondial UNESCO. Ele sunt o mărturie a prosperității comercianților vinicoli din metropola-port. Influenți, deschiși spre lume și plini de personalitate, ei și-au dovedit și continuă să-și demonstreze calitățile.

ÎN BORDEAUX SE JOACĂ PE ...

Stade de Bordeaux, 42.000 locuri, inaugurat în vara 2015.

ÎN MOD OBIȘNUIT AICI JOACĂ ACASĂ...

... FC Girondins de Bordeaux, de șase ori campioană și de patru ori câștigătoarea Cupei. Unul din fotbalistii naționali care a jucat pentru Girondins de Bordeaux este Zinedine Zidane. El a disputat 108 meciuri pentru Franța și a făcut Echipa Tricoloră campioană cu 3:0 în 1998, în finala împotriva Braziliei (două goluri date de Zidane). Între 1998 și 2003, Zinedine Zidane a fost numit de trei ori "fotbalistul anului".



Zinedine Zidane

REMARCABIL ...

Stadionul din Bordeaux a fost construit și utilat, printre altele, cu un acoperiș mobil de către firma elvețiană Herzog & de Meuron, care a conceput și Allianz-Arena din München.





Oglinda de apă în Place de la Bourse

Place des Quinconces adaugă mai mult de 12 hectare la cele mai mari regiuni cultivate ale Europei. Despre Place de la Bourse se spune că ar fi cel mai frumos loc al Franței. Aici, orașul se oglindește în faimoasa *Miroir d'eau* ("Oglinda de Apă"), o suprafață mare, pătrată, din granit, acoperită de o peliculă fină de apă, în care turiștii și bordelezii, în egală măsură, se bălăcesc cu picioarele goale – cu o plăcere evidentă, de vreme ce 900 de fântâni pulverizează simultan jeturi subțiri de apă. *Miroir d'eau* face parte din promenada pe țărm, care include locuri din port și depozite pe Garonne și invită la hoinăreală, jogging, ciclism sau zăbovit în numeroasele baruri sau braserii de pe chei.



Patru kilometri și jumătate de promenadă pe chei

Partea accesibilă pentru trafic a podului *Pont Chaban-Delmas* (inaugurat în 2013), simbol al dezvoltării moderne a orașului, poate fi ridicată cu 55 metri, pentru a permite accesul în port vapoarelor de pasageri și bărcilor cu pânze. Podul este punctul de ieșire ideal pentru un tur, în care turiștii pot descoperi

orașul – sau de aici se poate alege linia de tramvai care pleacă dinspre chei spre *Place des Quinconces*.

EXCURSII

Peninsula Médoc, situată la nord-vest de Bordeaux, care delimitează golful Biskaya, este patria celor mai renumite soiuri de Bordeaux și a celor mai nobile castele. Dar Médoc are mai multe de oferit: plaje superbe de nisip alb, un surfing pasionat și păduri dese de pini, de-a lungul "Coastei de Argint" (*Côte d'Argent*), care începe aici și are o lungime de peste 200 km. Golful Arcachon împarte fâșiile de coastă în două unități, cea nordică și cea sudică. Una din cele mai înalte dune migratoare din Europa, în apropiere de stațiunea de coastă Arcachon (*Dunedu Pyla* sau *de Pilat*), are o înălțime de 110 m, și se poate extinde pe aproape trei km. Ea deschide perspective de vis către Atlantic, iar în partea opusă – către peisajul din Gasconia, unde se află *Parc naturel régional des Landes de Gascogne*, cea mai mare pădure a Franței. Bayonne (regiune cunoscută pentru șuncă, ciocolată și lupte de tauri) și Biarritz, situate în capătul sudic al Coastei de Argint, se află în partea franceză a Țării Bascilor. Dacă părăsim Bordeaux prin sud-est și urmăm cursul râului Garonne, ajungem la sâtcucuri vinicole cu istorie proprie, orașele medievale și castele superbe, de pildă Castelul de Apă *Château de la Brède* sau *Château des Ducs d'Épernon* din Cadillac, care a fost ridicat pe o stâncă.

Château de la Brède



Ținutul vinicol Bordeaux produce predominant vin roșu. Cele mai importante soiuri de struguri sunt Merlot, Cabernet Sauvignon și Cabernet Franc, iar din struguri Sauvignon blanc și Sémillon se extrag, prin presare, vinurile albe și dulci. Bordeaux are sisteme proprii de clasificare a calității vinului. Piesa esențială este o clasificare istorică, realizată la expoziția mondială din Paris, în 1855, care a rămas practic neschimbată și funcțională până azi. Clasificarea nu a fost făcută în funcție de loc, ci de prețul mediu de vânzare, pe care vinurile din anumite categorii le obținuseră în anii precedenți. Cea mai bună clasificare pentru vinul roșu (*Grand Cru Classé* în cinci clase diferite) a fost obținută de cca. 60 vinuri din regiunile Médoc și Graves. Pentru vinurile albe din regiunile Sauternes Barsac au fost realizate trei trepte de clasificare diferite. Ulterior s-au adăugat alte categorii, ca de pildă sistemul *Grands Crus* din aria de cultivare Saint-Émilion. Pe etichetele vinurilor de Bordeaux apare și numele podgoriei respective (*château*), cu informații despre calitatea vinurilor, pe lângă proveniența sa geografică (*appellation*).

În volumul Asterix VI, "Tour de France", Asterix și Obelix cumpără vin alb și stridii în Bordeaux. Ambii prieteni au pariat cu inspectorul general al lui Cezar, Lucius Nichtsalsverdrus, că vor călători prin Galia fără să fie deranjați de armata romană. O dovedesc specialitățile culinare pe care le aduc din diferite regiuni ale țării.

Libris .RO

Respect pentru oameni și cărți

Bordeaux



1 ARDEI ROȘU ȘI 1 ARDEI VERDE

1 CONSERVĂ DE ROȘII BUCĂȚI (400 G)

2 CEPE MARI

6 LG ULEI DE MĂSLINE

4 CĂȚEI DE USTUROI

8 OUĂ

**4 FELII DE ȘUNCĂ BAYONNE, PARMA SAU
SERRANO***

3 TULPINI DE CIMBRU

1 CHILI

SARE, PIPER

1 Se spală ardeiul, se taie în jumătăți și se scot semințele. Se curăță cepele și se taie în rondele, se curăță usturoiul și se mărunțește fin, în cubulețe, sau se zdrobește cu presa. Dacă folosiți roșii proaspete, acestea se spală, se taie în sferturi și se înlătură partea dură.

2 4 lg de ulei se încălzesc într-o oală, la foc mediu și se înăbușă cepele cca. 5 min, fără a le lăsa să își schimbe culoarea în brun. Se adaugă usturoiul, cimbrul, ardeiul și roșiile.

3 Se azonează cu sare și piper și se lasă să fiarbă la temperatură redusă timp de 30-40 minute, până când lichidul se evaporă aproape total. Se amestecă din timp în timp, cu atenție să nu se prindă ragu-ul. Dacă e necesar, se adaugă puțină apă.

4 Se pun ouăle într-un bol, se bat cu un tel și se toarnă peste ardei. Se acoperă cu un capac și se lasă până ajung de consistența unei omlete moi.

5 În acest timp, se prăjește rapid șunca într-o tigaie, în uleiul care a rămas, și se pune în piperadă. Se așază chili și se servește imediat.

*Această șuncă este o specialitate din Bayonne, capitala Țării Basce franceze. Se aseamănă cu șunca de Serrano sau de Parma și poate fi înlocuită cu aceste sortimente sau cu șunca de Westfalia.



Poisson à la bordelaise

PEȘTE ÎN STIL BORDELEZ

4 FILE-URI DE PEȘTE MARIN ALB, (EX. SEBASTĂ DE MARE, COD NEGRU, COD, HALIBUT Ș.A.), CCA. 800 G

4 LG UNT

4 LG ULEI DE MĂSLINE

4 ȘALOTE SAU CEPE MICI

2 CĂȚEI DE USTUROI

250 ML VIN ALB SEC

8 LG PESMET

2 LGT SARE

1 LG ZEAMĂ DE LĂMÂIE

2 LG PĂTRUNJEL PROASPĂT, TOCAT

PIPER NEGRU, DE PREFERAT PROASPĂT MĂCINAT

O FORMĂ REZISTENTĂ LA FOC

**ULEI DE MĂSLINE
PENTRU FORMĂ**

1 Se încălzește cuptorul la 180° C, se clătesc bucățile de pește sub jet de apă, se usucă cu hârtie de bucătărie și se așază una lângă alta într-o formă unsă cu ulei de măsline.

2 Șalotele și usturoiul se decojesc și se toacă mărunt. Untul și uleiul se încălzesc la temperatură medie, până când untul se topește. Se adaugă ceapa și usturoiul și se fierbe 5 minute. Se stinge cu vin, se dă o dată în clocot, se reduce din nou căldura și se lasă la flacără mică, până când lichidul e fiert.

3 Se ia de pe foc, se adaugă pesmet, sare, pătrunjel și zeamă de lămâie, se amestecă totul bine și se condimentează cu mult piper.

4 Amestecul se împarte peste bucățile de pește și se pune 20 minute în cuptor.

Sugestie: Dacă în loc de pătrunjel folosim coriandru, în loc de zeamă de lămâie - suc de lime și în loc de piper negru – piper colorat (se găsește ca amestec de piper în râșnițe cu condimente), peștele va primi o notă exotică.



Mousse au chocolat rapide

MOUSSE RAPID DE CIOCOLATĂ

Clasicul mousse de ciocolată se pregătește cu ouă crude. Iată o variantă simplă, fără ouă, care dă rezistență creimei.

2 TABLETE DE CIOCOLATĂ FINĂ SAU AMĂRUIE (A CÂTE 100 G)

2 PAHARE FRIȘCĂ (A CÂTE 200 G)

3 LG ROM

1 Se rupe ciocolata în bucăți cât se poate de mici.

2 Frișca și ciocolata se pun într-o oală. Se lasă la foc mijlociu, amestecând continuu (nu trebuie să dea în clocot!), până când ciocolata s-a topit complet.

3 Se ia de pe foc și se amestecă romul. Se lasă să se răcească sub capac, apoi se ține cel puțin două ore în frigider.

4 Se bate cu mixerul manual, până când crema e tare (aproape ca frișca). Acest lucru e posibil doar dacă lăsăm amestecul de ciocolată timp de mai multe ore în frigider. În caz contrar, va avea același gust, dar va fi aproape lichidă.

