



Francuska kuhinja

U francuskim jelima retko kad ima masti, svinjske ili druge, a nikada nema zaprške. Jela se zamašćuju buterom ili uljem, a i to se skida sa jela ako je masnoća prevelika, tako da, kada ustanete od stola, ne morate na spavanje već možete trčati ili igrati. Druga karakteristika francuske kuhinje jeste u raznovrsnosti jela. Francuska kuhinja je veoma raznovrsna. Možda i zbog toga što je Francuska i geografski, vrlo šarolika: Jug kojeg odlikuje blaga sredozemna klima, bilje i more, žitorodne ravnice, brežuljke prekrivene vinogradima i voćnjacima, šume pune divljači, a na severu Francuske su veliki pašnjaci zahvaljujući kojima su mleko i sirevi iz tih krajeva vrhunskog kvaliteta. Od Atlantskog okeana do Mediterana, od Alpa i Pirineja do plodnih reka i ravnica - Francuska ima sve!

FRANCUSKA KUHINJA DANAS

Smisao za pripremanje dobre hrane kod Francuza je očigledno prirodna. Jednostavni ljudi koji nazive jela izgovaraju sa posebnim čarom. Sa takvim načinom vrednovanja Francuzi su razvili rafiniran ukus za pripremu raznih specijaliteta. Ishrana kod Francuza ne predstavlja puko

konzumiranje hrane, već i vreme za druženje i relaksaciju. Ručak se najčešće sastoji od tri, a neretko i od četiri jela: predjelo, glavno jelo, sirevi i desert. Renome francuske kuhinje je zasnovan na velikom broju sireva, prerađevina od mesa, šampanjcu, konjaku, vinu i dr. Za vreme jela pije se vino koje ima status prehrambenog proizvoda. Danas ne postoji francuski vinar koji će Vam predložiti određeno vino a da se ne posavetuje uz koje jelo ono najviše odgovara.

SUPE

Svaki tradicionalni meni započinje sa supom. Supa je za jelo isto što i lepo predvorje za kuću. Najpoznatije francuske supe su supa od luka, supa od pasulja, kremasta supa od tikvica i poznata avinjonska supa.

SIREVI

Francuska je zemlja koja proizvodi više od 370 vrsta sireva. Svaka vrsta sira odiše regionom u kojem je nastao i rezultat je posebne klime, vegetacije, faune i tradicionalnog načina pripreme. Razume se da, za vreme obroka, sir ne sme da nedostaje.

KROASAN

Kroasan, što u prevodu znači polumesec, omiljeno je pecivo kod Francuza a potiče, verovali ili ne, iz Mađarske.

Reč kroasan zasigurno je naša adaptacija francuskog croissant. Starofrancusko croissant, opet, ekvivalent je latinskog croscons, 'vreme kada mesec raste', pa onda 'oblik meseca u prvom i poslednjoj meni', te 'predmet takvog oblika'. Međutim, sam naziv peciva zapravo je prevod nemačkog Hörnchen, 'roščić' imena koje su Bečlije dali ovom pecivu, prvi put ispečenom 1689. u slavu prestanka turske opsade Beča. Oblik peciva, kako se može naslutiti, kao predložak ima islamski simbol polumeseca.

SENF

Još za vreme Karla Velikog znalo se za pripremu senfa, i ubrzo se proširilo po celoj Francuskoj. U to vreme, oko 1300. godine, u Parizu je radilo 10 proizvođača senfa, a 1650. čak 600 njih.

Senf se smatra univerzalnim začinom, tako da se visoko rangira a posebno je dobar u prelivima za salate, meso i ribu.

VINO

U francuskim vinima se ogledaju mnoge karakteristike regiona iz kojih potiču: zemljišna struktura i njen sastav, položaj i nagibi vinograda, broj sunčevih dana, količina mraza i vetra.

Vino govori o čoveku koji ga proizvodi, tako odslkava njegov karakter, kulturno i istorijsko nasleđe, njegovu filozofiju i etiku. Najpoznatiji vinski regioni u Francuskoj su Bordo, Božole, Kot di Ron i Provansa.

ŠAMPANJAC

Šampanjac je zaštitno ime za prirodno penušavo vino, koje se proizvodi od grožđa po posebnom postupku. Svaka proslava je nezamisliva bez šampanjca. Otvaranje ovakve boce predstavlja proslavu samu po sebi. Postoje mnogo prilika koje upotpunjuje ukus šampanjca. Ukus može biti lagan, cvetni, jednostavan ili kompleksan. Šampanjac može da se služi kao aperitiv uz glavna jela ili sa desertima. Prikladan je za svaku priliku, samo treba da bude izabran onaj pravi.

KONJAK

Konjak je alkoholno piće koji se dobija dvostrukom destilacijom vina proizvedenog u istoimenoj oblasti u Francuskoj. Proizvodnja konjaka započela je u XVII. veku, a samo ime se prvi put pojavljuje 1783. godine. Karakteristična aroma konjaka se postiže čuvanjem u dudovim buradima. Konjak star do 5 godina je svetao sa ukusom vanile, konjak star između 5-10 godina ima potamnelu boju i intenzivan ukus. Stariji od 30 godina ima povećan procenat alkohola, a posle 50 godina ima 40% alkohola i može da se koristi kao petrolej. No, koncentracija alkohola se može korigovati pomoću destilovane vode.

Naravno, i pored toga što ste o njoj čitali, ipak je francusku kuhinju najbolje da sami upoznate i degustirate.





Francuska salata

SASTOJCI

200 g graška
3-4 mrkve
3 krompira
3 kisela krastavca
3 jaja
majonez, so, biber

PRIPREMA

Sve sastojke sitno iseckati i pomešati sa majonezom. Posoliti i po ukusu dodati manje ili više kiselih krastavčića. Količinu srazmerno povećavati. Ukasite jajima ili peršunom.

Preporučujemo:

U našim činijama možete servirati hladnu francusku salatu ili podgrevati jelo u mikrotalasnoj retni.



PYREX set 4in1



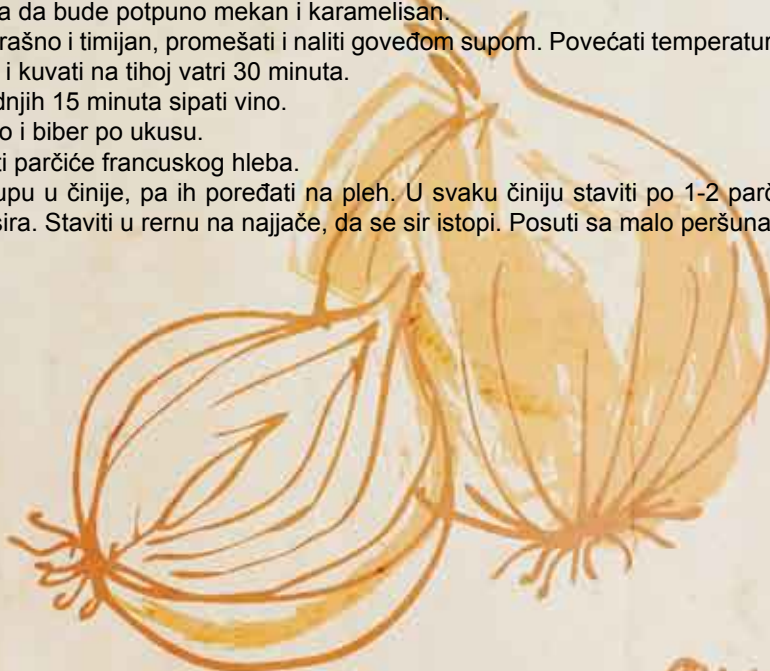
Francuska supa od luka

SASTOJCI

4 kašike butera
5-6 glavica luka iseckanih na rebarca
1 kašika šećera
1 kašika brašna
3/4 kašičice timijana
6 šolja goveđe supe
so, biber
1/2 šolje belog vina ili šerija
6-12 komada francuskog hleba (u zavisnosti od širine vekne)
12 listića provolone sira (mogu da se koriste i grijer ili mocarela)
peršun

PRIPREMA

1. Na buteru pržiti luk na srednjoj vatri oko 10 minuta. Posuti šećerom i pržiti par minuta.
2. Smanjiti temperaturu i pržiti još pola sata, povremeno mešajući da ne zagori.
3. Luk treba da bude potpuno mekan i karamelisan.
4. Dodati brašno i timijan, promešati i naliti goveđom supom. Povećati temperaturu, ostaviti da provri, pa smanjiti i kuvati na tihoj vatri 30 minuta.
5. U poslednjih 15 minuta sipati vino.
6. Dodati so i biber po ukusu.
7. Istostirati parčiće francuskog hleba.
8. Sipati supu u činije, pa ih poređati na pleh. U svaku činiju staviti po 1-2 parčeta hleba i odozgo narendati sira. Staviti u rernu na najjače, da se sir istopi. Posuti sa malo peršuna i služiti.



onion



Francuska pita sa kajsijama i dulce de leche

SASTOJCI

Sastojci za testo:

230 g brašna
140 g putera
1 jaje
1 žumance
90 g prah šećera
40 g najsitnije samlevenog badema
3 prstohvata soli
naribana korica od jednog limuna
semenke od pola vaniline šipke

Za krem od badema:

100 g omekšalog putera
80 g šećera
2 jajeta
100 g sitno mlevenog badema
25 g brašna
1 kašičica vanile ili vanila paste
4-5 svežih kajsija
3-4 kašike dulce de leche kreme

PRIPREMA

1. Omekšali buter, koji je stajao najmanje sat i po, na sobnoj temperaturi, staviti u posudu za mućenje (ovde će Vam trebati veliki stojeći - "stand" mikser) i mutiti na laganoj brzini, dok ne postane kremast, dodati polako šećer i kad se sjedinio sa buterom dodati limunovu koricu i samleveni badem, nastaviti sa mućenjem i dodati jedno jaje, umutiti malo i dodati žumance.

2. Sve to dobro sjediniti i na kraju dodati brašno, koje ste prosejali zajedno sa solju.

3. Mutiti samo dotle dok se brašno ne sjedini sa smesom, ne dugo.

4. Sipati na blago pobrašnjenu radnu površinu, sve sjediniti u jednu loptu, zaviti u providnu foliju i ostaviti u frižideru najmanje 3 sata.

5. Testo razvaljati na blago pobrašnjenu radnu površinu. Ovo testo je dosta lepljivo (možda ćete morati malo i rukama da se pomognete) pa ga prenesite na kalup za tart. Ako Vam se slučajno pokida, rukama nanesite testo na stranice kalupa i po dnu.

6. Pokriti papirom za pečenje, preko papira posuti pasulj (ili ako imate one specijalne biserčiće od metala koji se stavljaju preko kore) i ostaviti u frižideru najmanje 45 min. .

7. Peći u prethodno zagrejanom rerni na 160°C oko 15 min. ili dok Vam blago ne porumeni.

8. Ostaviti da se potpuno ohladi.

9. Na ohlađenu koru naneti dulce de leche, razmazati po kori pa naneti krem koji ste spremili dok se kora hladila.

10. Krem:

Umutiti buter sa šećerom, dodati jedno po jedno jaje i svaki put dobro sjediniti sa smesom, dodati brašno i samleveni badem i vanilu pa sve sjediniti.

12. Preko dulce de leche naneti krem od badema, koji ste prethodno napravili, ali nemojte puniti do vrha jer će krem da naraste. Preko toga naređati kajsije, koje ste prethodno oprali i osušili, prema Vašem izboru u zavisnosti od vrste kalupa koji imate.

13. Ovako pripremljenu pitu, peći u prethodno zagrejanom rerni na 180°C oko 45 min. ili dok Vam pita blago ne porumeni.

14. Pečenu pitu ostaviti da se ohladi, posuti je prah šećerom i ukrasiti po želji sa karamelizovanim lešnicima, orasima, listićima nane.



Punjeni kroketi

SASTOJCI

3-4 veća krompira (za pire)
so
2 jajeta
prašak za pecivo
brašno po potrebi
150 g šunke
100 g pivničkog sira
prezle

PRIPREMA

1. Napraviti pire krompir.
2. Kad se ohladi dodati jaje, so, prašak za pecivo i brašno. Razviti na debljinu 5-7 mm i iseći na kocke.
3. Na svaku kocku staviti malo šunke i sira.
4. Spojiti krajeve, pa napraviti krokete.
5. Ispohovati i peći polako na ulju.





Kiš Loren

Francuska kuhinja obiluje raznovrsnim receptima za dobro predjelo, a kiš je svakako jedan od odabranih. Lako se pravi i dozvoljava varijante.

SASTOJCI

testo (podloga):

300 g brašna
200 g margarina
nekoliko kašika hladne vode

nadev:

300 g hampurške slanine isečene na kockice i propržene
300 g kačkavalja seckanog na kockice
6 jaja
2 čaše pavlake
so, morski oraščić, kim

Moguće varijante:

Umesto sira i slanine mogu se koristiti: belo meso, pečurke, tikvice i drugo povrće u kombinacijama po ukusu.

PRIPREMA

1. Zamesiti brašno sa margarinom i nekoliko kašika hladne vode da se dobije glatka masa, pa obložiti tepsiju.
2. Izmešati slaninu i sir i rasporediti po testu.
3. Umutiti jaja sa pavlakom, umešati začine i prelići preko nadeva.
4. Peći dok ne porumeni na srednje jakoj temperaturi.



PYREX
Classic + menzura

Preporučujemo:

Idealna posuda za pripremu hrane u rerni. Posebno pite sa jabukama!



Riba na provansalski način

Provansa je provincija na jugu Francuske o kojoj je tako divno i poetično pisao Alfons Dode u svom «Tartarenu Taraskoncu» i veliki pesnik Mistral, koji je opevao Provansu. Kako i ne bi, kad je odande došla najčuvanija francuska supa, od luka, koja se u Provansi kuva nedeljom i tada cela Provansa miriše na luk. Domaćinski. No o toj supi i njenim varijantama, drugi put, sada riba.

SASTOJCI

800 gr. ribe (sveža tuna, svež oslić, list i slične morske ribe), ali takvi komadi, da se mogu napraviti 4 kotleta ili fileta, kako kome više odgovara.

sok od 1 limuna

3 glavice crnog luka

1-2 čena belog luka

1 paprika babura

500 g paradajza može i iz konzerve, a može i svež oljušten

90 g maslina crnih, mesnatih

50 g maslinovog ulja

2 kašičice alevne paprike

1 kašičica mlevenog bibera

3 kašike brašna

1 kašičica mlevenog ruzmarina

PRIPREMA

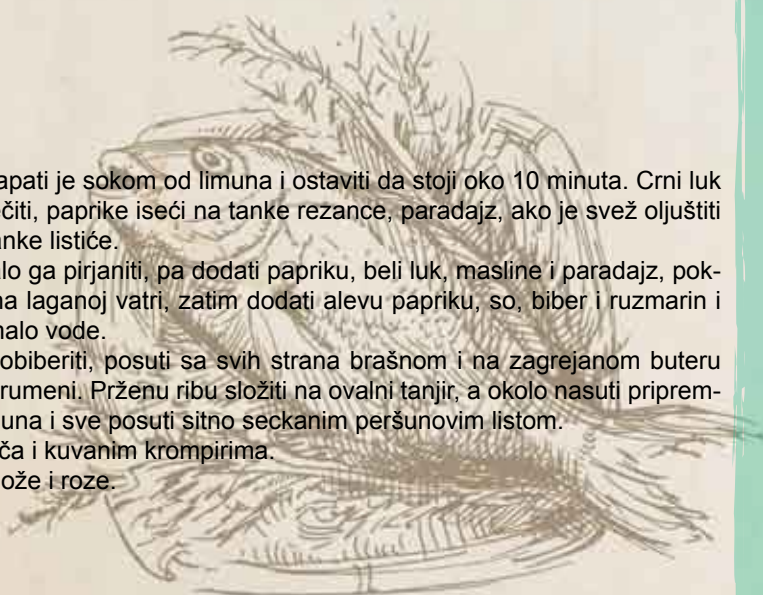
1. Ribu očistiti, isprati i osušiti, nakapati je sokom od limuna i ostaviti da stoji oko 10 minuta. Crni luk iseći na tanke listice, beli luk izgnječiti, paprike iseći na tanke rezance, paradajz, ako je svež oljuštiti i iseći na kocke, masline iseći na tanke listiće.

2. Zagrejati ulje, dodati crni luk, malo ga pirjaniti, pa dodati papriku, beli luk, masline i paradajz, poklopiti i sve pirjaniti oko 20 minuta na laganoj vatri, zatim dodati alevnu papriku, so, biber i ruzmarin i dalje pirjaniti, dodajući po potrebi malo vode.

3. U međuvremenu ribu posoliti, pobiberiti, posuti sa svih strana brašnom i na zagrejanom buteru pržiti sa obe strane, dok lepo ne porumeni. Prženu ribu složiti na ovalni tanjir, a okolo nasuti pripremljeni umak. Garnirati kolotovima limuna i sve posuti sitno seckanim peršunovim listom.

4. Služiti sa kuglama kuvanog pirinča i kuvanim krompirima.

5. Uz ovo idu i teža crna vina, ali može i roze.





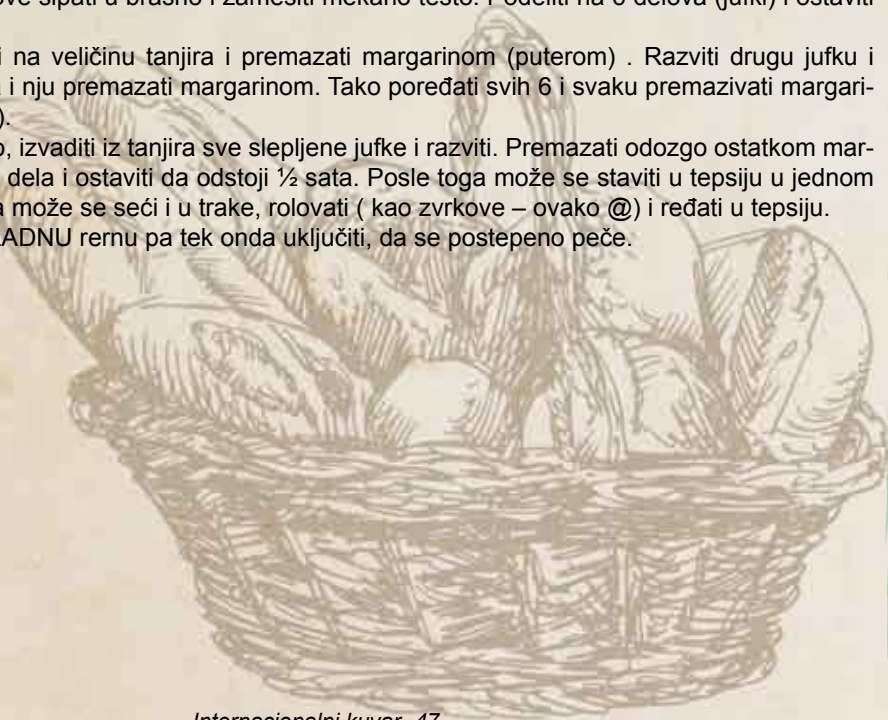
Lisnata pogača

SASTOJCI

- 1 kg. brašna
- 1 kvasac
- ¼ litra mleka
- ¼ litre vode (mlake)
- 2 jajeta
- 2 kašike soli (ili od oka)
- 250 g margarina (ili butera)
- 40 g butera, vezica peršunovog lista.

PRIPREMA

1. U jedan sud staviti vodu i mleko pa u to usuti kvasac da se otopi. Dodati so i malo šećera. U to ulupati dva cela jajeta. Sve sipati u brašno i zamesiti mekano testo. Podeliti na 6 delova (jufki) i ostaviti 15 min da se odmori.
2. Prvu jufku razvući na veličinu tanjira i premazati margarinom (puterom) . Razviti drugu jufku i prekriti preko prve pa i nju premazati margarinom. Tako poređati svih 6 i svaku premazivati margarinom (osim poslednje).
3. Kada je sve gotovo, izvaditi iz tanjira sve slepljene jufke i razviti. Premazati odozgo ostatkom margarina, presaviti na 4 dela i ostaviti da odstoji ½ sata. Posle toga može se staviti u tepsiju u jednom komadu da se peče a može se seći i u trake, rolovati (kao zvrkove – ovako @) i ređati u tepsiju.
4. Tepsiju staviti u HLADNU rernu pa tek onda uključiti, da se postepeno peče.





Pariska šnicla

SASTOJCI

teleće meso od buta
jaja
brašno
so
ulje



PRIPREMA

1. Meso očistiti od žilica, izlupati dobro kuhinjskim čekićem i posoliti s obe strane.
2. Pripremljeno meso staviti u umućena jaja (dodati 1 čajnu kašičicu ulja) pa staviti u brašno i pržiti na zagrejanom ulju (srednja temperatura) s obe strane dok meso ne omekša.
3. Šnicle prebaciti na kuhinjski papir da se ulje ocedi, a zatim služiti vruće uz salatu po izboru, krompir pire, itd.

CORAL multi pekač
MK-1500



Preporučujemo:

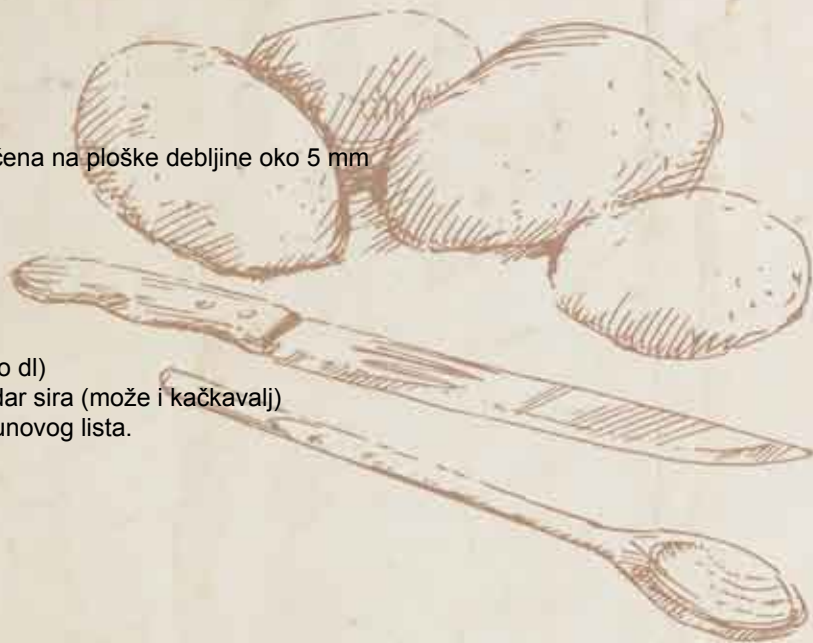
Multi funkcionalni 8u1, aparat za pripremu hrane. idealan za raznovrsnu, kvalitetnu, zdravu i brzu pripremu najrazličitijih vrsta hrane.



Gratinirani krompir

SASTOJCI

- 4 veća bela krompira sečena na ploške debljine oko 5 mm
- 1 crni luk, iseckan
- so
- biber
- 3 supene kašike butera
- 3 supene kašike brašna
- 1/2 čajne kašičice soli
- 2 šolje mleka (oko 4 i po dl)
- 1 1/2 šolja ribanog cheddar sira (može i kačkavalj)
- 40 g butera, vezica peršunovog lista.



PRIPREMA

1. Ugrejati renu na 200 °C.
2. Buterom podmazati odgovarajuću činiju ili vatrostalnu činiju.
3. Izmešajte krompir sa lukom.
4. Posolite i pobiberite (pažljivo sa solju, jer će i sos kojim ćete preliti imati malo soli).
5. U šerpici odgovarajuće veličine istopite buter.
6. Umešajte brašno i so mešajući žicom, oko jedan minut.
7. Uspite mleko, malo po malo da izbegnete grudice od brašna.
8. Kuvajte dok se ne zgusne.
9. Saspite sav sir odjednom i nastavite da mešate kašikom dok se sir ne istopi, oko 30-60 sekundi.
10. Prelijte ovom smesom krompir pomešan sa lukom i pokrijte alu folijom.
11. Pecite 1 1/2 sat. Pred kraj podignite foliju da porumeni.
12. Napomena: svako ima svoj recept za ovo jelo. Neko ne priprema ovaj bešamel posebno, nego prelije hladnim mlekome, a sir umeša sa krompirom i lukom. Drugi dodaju ribani morski oraščić. Vi odlučite šta je po Vašem ukusu jer, na kraju, ovo je Vaše jelo pravljeno u Vašoj kuhinji, prilagođeno Vašem ukusu i onih za koje pripremate.
13. Predlažem da eksperimentišete sa sirom (napr. gruyere, fontina i sl.) dok ne nađete onaj koji vašem ukusu najviše prija.



Hleb sa maslinama

SASTOJCI

- 3 jajeta
- 150 g brašna
- 1 pakovanje suvog kvasca
- 100 cl ulja
- 125 cl mleka
- 100 g rendanog kačkavalja
- 200 g seckane šunke
- 75 g maslina
- 1 prstohvat soli
- 2 prstohvata bibera

PRIPREMA

1. Jaja umutiti, dodati brašno, kvasac i sve ostale sastojke.
2. Masline takođe iseckati (u originalan recept idu zelene masline, ali se nama više dopada sa crnim-bez koštice, razume se).
3. Staviti u duguljastu formu (ne treba je nauljiti) i peći na 180°C oko 50 min. (u zavisnosti od vaše pećnice).
4. Voila i prijatno!



CORAL
Mini pekarar BM-900

Preporučujemo:

Hleb, izvor energije i zdravlja. Sa BM-1300 jednostavno, kad, gde i kako vi to hoćete!



Đuveč

SASTOJCI

Za osnovni sos:

- 2 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 2 crvene mesnate paprike pečene na plotni ili u rerni (oljuštene)
- 1 veliki paradajz (oljušten)

Povrće:

- 1 žuta tikvica
- 1 zelena tikvica
- 1 tanki patlidžan
- 1 crvena paprika
- 1 ljubičasti luk
- 3-4 manja paradajza
- 6-7 čenova bijelog luka
- 1/4 šolje maslinovog ulja
- so
- biber
- suvi ruzmarin
- majčina dušica
- bosiljak, po 1/2 kašičice ili po ukusu

PRIPREMA

1. Napraviti osnovni sos.
2. Na ulju ispržiti luk, seckanu papriku i sitno iseckan paradajz.
3. Upržiti da bude gušće i posoliti.
4. Dok se osnovni sos prži, pripremiti povrće.
5. Oprati, osušiti i na tanke krugove iseći svo povrće, a beli luk iseći na tanke listiće i ostaviti na stranu.
6. Ako su krugovi patlidžana preveliki, prepолоviti, to se neće primetiti.
7. U okruglu ili ovalnu tepsiju sipati osnovni sos, pa početi ređati povrće, a listiće belog luka ušuškati između povrća, ali da se ne vidi. Posuti začine, posoliti, pobibeti i zaliti maslinovim uljem.
8. Od papira iseći krug u obliku tepsije i prekriti povrće. Odozgo staviti alu foliju, da bude dobro zatvoreno.
9. Staviti u rernu na srednju temperaturu da se peče 1 1/2 sata na 350°C.
10. Proveriti za tečnost. Ako bude tečnije, skinuti papir i foliju i po potrebi dopeći još 20 min.
11. Ukusno je i toplo i hladno.