

**Министерство образования и молодежной политики
Ставропольского края**
Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Методическая разработка
Методическая разработка
Урок-исследование
"Французские слова на русской кухне"
"Французские слова на русской кухне"
(французские заимствования в сфере кулинарии)
(французские заимствования в сфере кулинарии)



**с. Курсавка
2015 год**

Автор–разработчик - преподаватель русского языка Ольга Викторовна Сологубова

Методические рекомендации предназначены для организации проведения уроков нетрадиционных форм по русскому языку при подготовке специалистов технологического профиля.

Рассмотрена и утверждена на заседании методического Совета

Протокол № 5 от «12» января 2015 г.

Председатель методического совета:

М.А.Уманская

357070 Ставропольский край
Андроповский район
с. Курсавка, ул. Титова, 15
«Курсавский региональный колледж «Интеграл»
Телефон: (86556) 6-39-83 6-39-80
Email: kurs_integrall@mail.ru

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Технология эффективных уроков, способствующих формированию необходимых компетенций у студентов, реализуется в ходе проведения урока – исследования, методика проведения которого предлагается в данной разработке. Эта форма проведения занятия по сравнению с традиционной позволяет задавать проблемные вопросы и создавать проблемные ситуации, решать задачи дифференцированного обучения, активизирует учебную деятельность, повышает познавательный интерес, способствует развитию критического мышления, помогает поддерживать высокий уровень познавательного интереса и самостоятельную умственную активность студентов.

Исследовательская деятельность учащихся ориентирована на приобретение новых знаний путем развития познавательной активности, мыслительных способностей и их творческое применение. Такого рода деятельность дает простор для творческой инициативы учащихся и педагога, подразумевает их дружеское сотрудничество, что создает положительную мотивацию к учебе. «Я знаю, для чего мне надо то, что я познаю. Я знаю, как мне добыть эти знания. Я знаю, где и как эти знания применить». Эти слова вполне могут служить девизом для участников исследовательской деятельности. Если обучающийся еще во время учебы получит исследовательские навыки ориентирования в потоке информации, научится анализировать ее, обобщать, видеть тенденцию, сопоставлять факты, делать выводы и заключения, то он в силу более высокого образовательного уровня легче будет адаптироваться в дальнейшей жизни, правильно выберет будущую профессию, будет жить творческой жизнью.

Данная методическая разработка носит практический характер, так как помогает обучающимся первого курса прикоснуться к своей будущей профессии, в занимательной форме расширить их профессиональный лексикон, позволяет научить самостоятельно добывать знания, работать с различными источниками информации.

Предлагаемая методическая разработка рекомендуется для проведения уроков нетрадиционных форм обучения при подготовке специалистов технологического профиля, а также для проведения внеклассных мероприятий.

МЕТОДИКА организации и проведения занятия

Предлагаемое исследовательское занятие относится к нетрадиционным формам технологий развивающего обучения, подготовка к которому проводилась заранее. Обучающиеся разделились на группы по желанию, согласно интересам.

Группа исследователей-историков изучила исторические аспекты проникновения французских лексических заимствований в русский язык и представила историческую справку. Еще одна группа, выбрав наиболее интересные случаи этимологии кулинарных терминов, подготовила сообщение и презентацию об их происхождении.

В ходе урока обучающиеся имеют возможность побывать в роли исследователей-лингвистов, поработав самостоятельно со словарем, анализируя процент французских лексических заимствований в сфере кулинарии.

При подготовке к занятию группа студентов сделала попытку составить кулинарно-гастрономический словарь, разделив заимствованные слова на тематические группы. На основе этого словаря были изготовлены буклеты, которые вручаются каждому участнику мероприятия.

В заключение урока проводится проверка полученных знаний в виде разгадывания кроссворда, содержащего слова, которые ребята узнали на занятии.

Проведение занятия в форме урока-исследования способствует развитию аналитического мышления студентов, творческих и исследовательских способностей. Занятие предусматривает групповую форму работы, в рамках которой можно организовать конструктивное общение и сотрудничество.

ПЛАН

урока – исследования «Французские слова на русской кухне» (французские заимствования в сфере кулинарии) по предмету «Русский язык» преподавателя Сологубовой О.В. (время урока – 40 мин)

Цель: исследование французских лексических заимствований в сфере кулинарии, оценивание вклада французского языка в обогащение русского.

Задачи:

- **образовательные:**
 - научить обучающихся работать с первоисточниками, дополнительными источниками, справочной литературой, словарями;
 - активизировать познавательную активность;
- **развивающие:**
 - развивать практические навыки и умения при работе со словарями;
 - развивать логическое, творческое мышление, познавательный интерес к предмету и к будущей профессии;
 - развивать умение анализировать, сопоставлять, сравнивать явления, происходящие в языке, обобщать, делать выводы;
 - формировать исследовательскую компетенцию;
 - развивать коммуникативные навыки при работе в группах;
- **воспитательные:**
 - воспитывать культуру общения, коммуникабельность; эстетическое восприятие окружающего;
 - воспитывать любовь и уважение к русскому и французскому языкам, традициям и культуре этих народов;
 - воспитывать любовь к своей будущей профессии;
- **методические:**
 - совершенствовать методику проведения уроков нетрадиционной формы;
 - активизировать интерес к урокам русского языка;
 - помочь учащимся раскрыть свои творческие возможности;
 - продемонстрировать возможности использования на занятии продуктивных методов и приемов обучения (работа в группах, исследовательская работа, проблемные ситуации).

Тип урока: урок формирования новых знаний

Форма проведения: урок - исследование

Методы и приемы: развивающее обучение, проблемно-поисковое обучение, мотивация учебно-познавательной деятельности

Оснащение урока:

- выдержки из «Кулинарного словаря» В. Похлебкина
- буклеты с кулинарно-гастрономическим словарем

- словари: этимологический, иностранных слов
- кулинарные книги
- бумага;
- проектор;
- презентация;
- музыкальное сопровождение

Межпредметные связи: история, литература, спецдисциплины

План урока

- I. Организационный этап - 2 мин.
- II. Сообщение темы и целей урока - 3 мин.
- III. Основная часть урока - 30 мин.
 1. Вступительное слово преподавателя.
 2. Сообщение первой группы исследователей-историков.
 3. Слово преподавателя
 4. Работа со словарем по группам.
 5. Этимология слов. Выступление группы исследователей-этимологов.
 6. Составление кулинарно-гастрономического словаря. Выступление группы составителей словаря.
 7. Решение кроссворда
- V. Подведение итогов урока. Рефлексия (5 мин.)

1. Вступительное слово преподавателя.

Сегодня у нас необычный урок, назовем его урок-исследование. Мы будем работать со словами, пришедшими к нам из Франции. А чем же знаменита эта удивительная страна? Правильно, Франция - это законодательница моды, также Франция - империя кулинарного искусства. Задумывались ли вы когда-нибудь, сколько французских слов мы употребляем ежедневно? Оказывается, довольно много. Например, как только мы заходим на кухню, то словно попадаем во Францию: суп, десерт, гарнир, майонез, винегрет, салат, маргарин, бульон, котлета – перечислять можно очень долго, все это французские слова. И, думаю, вам, будущим поварам, будет интересно и полезно узнать историю проникновения французских кулинарных терминов в русский язык.

Итак, обо всем по порядку.

Давайте вспомним, что же такое заимствованные слова? Почему происходит процесс заимствования? (Ответы обучающихся).

Заимствование слов из языка в язык – дело естественное, оно является результатом разнообразных связей, которые возникают между народами, их культурой и словесностью.

На нашей планете не существует ни одного языка, в котором не нашлось бы заимствований, так как ни один народ, носитель и творец того или иного языка, не живет совершенно изолированной, обособленной жизнью. Доля заимствованной лексики может колебаться от 10% до 80-90%. В русском языке заимствования составляют 10%.

Развитие отношений между странами неизбежно влечет за собой явление заимствования одним языком элементов другого, влияние одного языка на другой.

Известно, что процесс заимствования слов – процесс нормальный, а в освоение иноязычной лексики обогащает словарный запас принимающего языка.

Французский язык занимает 12 место по распространённости в мире и второе - по популярности изучения в качестве иностранного языка. По оценкам специалистов, на языке Вольтера сегодня говорят более 200 миллионов человек. Для половины этих людей французский не является родным языком. По некоторым данным, в России около 4 миллионов человек в той или иной степени владеют французским языком.

Популярность этого языка объясняется очень просто. Мало того, что французскому присущи красота, изящество и мелодичность. Он долгие десятилетия остаётся языком дипломатов и просто культурных, хорошо образованных людей. Это один из тех языков, знание которого помогает лучше говорить на своём, так как количество заимствований из французского, связанных с культурой, архитектурой, живописью, театром, танцем, кулинарией и модой, просто огромно.

Языковеды насчитывают порядка 2000 слов, которые наши предки в разное время позаимствовали у французов.

Почему происходит процесс заимствования французских слов русским языком?

Прежде всего, это исторические факты. А знаете, как все начиналось?

2. Сообщение первой группы исследователей-историков.

А началось всё с Ярослава Мудрого, вернее, его дочери Анны, которая вышла замуж за французского короля Генриха I. Молодые поженились в 1051 году. Хотя по тем временам, молодая была уже не молода - Анне Ярославне исполнилось 25 лет. Новая французская королева была довольно грамотной женщиной: в брачном свидетельстве она поставила подпись "Anna Reina", в то время как большинство напротив своего имени ставили крестик. Анна была единственной французской королевой русского происхождения.

Почти через пять столетий в 1518 году появилась первая переписка между русским и французским королевскими домами - Василий Иоаннович писал Франциску I о своем союзе с курфюрстом Альбрехтом против польского короля, и просил всякого содействия. Документ был составлен на русском и немецком языках.

Еще через столетие, а вернее с момента вступления на престол боярина Бориса Федоровича Годунова (1601 год), русские студенты впервые поехали учиться заграницу - в Германию, Англию и Францию. В России начали появляться иностранцы. Одним из первых французов, приехавших в Россию и поступившим здесь на службу, был капитан Жак Маржерет. Он даже написал книгу о России "Состояние Российской империи и великого княжества Московского". В этот период в состав русского языка входят такие французские слова: банальность, баталья, ресторон, вестибюль, интрига.

В 1605 году в Россию вместе с Лжедмитрием I приходят полки иностранцев и... французская мода. Марина Мнишек шокирует москвичей своим перетянутым в поясе французским платьем. И соответственно русский язык пополнился следующими заимствованиями: бижутерия, гарнитур, гобелен, гардероб и др.

Через 10 лет при Романове Михаиле Федоровиче состоялся первый обмен посольствами между Россией и Францией.

Русско-французские отношения активизируются с восшествием на престол царя Алексея Михайловича. Поездка русского посольства в 1668 году во главе с П.И.Потемкиным была очень познавательной. Русские послы наряду с парками, галереями и мануфактурами по изготовлению гобеленов побывали и в театре. Зрелище так впечатлило русских послов, что уже через 4 года в Москве открывается первый русский придворный театр. В числе первых пьес - комедии Мольера. И, как следствие, появляются театральные слова: актер, афиша, балет, партнер, антракт, водевиль.

Заимствования этого времени - наименования предметов быта, одежды, пищевых продуктов: бюро, будуар, витраж, кушетка; ботинок, вуаль, гардероб, жилет, пальто, бульон, винегрет, желе, мармелад; слова из области искусства: актер, антрепренер, афиша, балет, жонглер, режиссер; термины из военной области: батальон, гарнизон, пистолет, эскадра;

общественно-политические термины: *буржуза, деклассированный, деморализация, департамент* и другие.

Дальнейшее развитие отношений между Россией и Францией происходит при Петре I. В Париже находился царский наблюдатель Зотов, призванный помочь русским, живущим в столице Франции. Приоритетной задачей было помогать русским при поступлении на французскую службу. Зотов писал Петру, что надо больше посыпать русских во Францию для обучения юридическим наукам. Российская юриспруденция обогатилась такими словами, как *мораль, афера, арбитраж*.

С этого времени начинается восхищение всем французским: образом жизни, нравами, культурой, образованностью. В 1705 году во Францию в качестве наместника Петра I отправляется Андрей Матвеев. Он описывал французские *ассамблеи, визиты, балы и маскарады*.

При Елизавете Петровне в Россию начали приезжать архитекторы, скульпторы, живописцы из Франции. Становится модным всё французское - язык, книги, одежда, обстановка, гувернёры. В России на французском языке говорили и стар и млад. Были известны аристократы, которые не знали русского языка, но блестяще говорили по-французски. Екатерина II, правившая после Елизаветы Петровны, даже боролась с засильем французской речи при дворе, нещадно штрафуя франколюбов. Как показало время безуспешно. В XIX веке всё высшее общество России не только говорило и писало, но и думало по-французски. Достаточно почитать русских классиков, чтобы представить, насколько родным был тогда французский язык для дворянства. Французский настолько плотно вошёл в Россию той эпохи, что многие заимствования в области живописи, театра, балета, кулинарии и, конечно же, моды, воспринимаются как исконно русские. Новинки из Франции приходили гораздо быстрее, чем успевали придумать для них названия, вспомним Пушкина, который сетовал:

*"Но панталоны, фрак, жилет,
Всех этих слов на русском нет;

А вижу я, винюсь пред вами,
Что уж и так мой бедный слог
Пестреть гораздо б меньшие мог

Иноплеменными словами,
Хоть и заглядывал я в старь
В Академический Словарь".*

В Россию из Франции пришли такие вещи, как веер, зонт, шиньон, "мушки", неотъемлемая деталь делового (а в те времена и любовного) этикета - визитная карточка. Франция была лидером в изготовлении всевозможной косметики: румян, кремов, пудры. Во Франции изготавливались тонкие духи, которыми пользовалась вся Европа, а рецепты по изготовлению ароматного зелья держались в строжайшем секрете. Во Франции же культивировалась мода на "говорящие букеты", которая получила широкое распространение благодаря мадам Помпадур.

3. Слово преподавателя.

А что же происходит на русской кухне?

Начиная с петровских времен, русская «элита» заимствует и вводит у себя европейские кулинарные традиции. Начинается массовый ввоз иностранных поваров. Француз Мари-Антуан Карем, настоящий повар-исследователь, за очень короткий срок полностью переработал русскую кухню, усложнил технологию приготовления, создал принципы дальнейшего усовершенствования вкусовых характеристик. Карем и другие приглашенные французские кулинары переработали старинные русские закуски так, чтобы они, сохранив национальные продукты, стали вкусными и возбуждали аппетит, и предложили новые усовершенствованные мясные, рыбные, грибные, овощные, квашеные блюда. Наконец, французская школа Карема ввела на русский стол винегреты, салаты, гарниры, и главное — точные дозировки в рецептах блюд, которых «русская кухня» просто ранее не знала. В конце XIX века стараниями школы французских кулинаров в Россию на смену русской печи и специально приспособленным к ее древнему тепловому режиму горшкам и чугунам пришла плита с ее духовкой, противнями, сковородками, кастрюлями, сотейниками... Вместо русского сита и решета начали использовать иностранные дуршлаги, шумовки, мясорубки и т. п. Соответственно, что в русском языке появляется множество французских слов, связанных с кулинарным искусством.

И в этом мы сейчас с вами убедимся. Скажите, пожалуйста, куда нам нужно обратиться в случае, если мы встречаемся с незнакомым словом? (К словарю). Это могут быть самые разнообразные словари, посвященные той или иной области знаний. Есть такие словари и в сфере кулинарии. И вы, будущие повара, будете не раз к ним обращаться, чтобы пополнить свой профессиональный лексикон.

Кстати, что такое профессиональные слова? Что такое лексикон? (Ответы обучающихся.)

Первый известный человечеству кулинарный словарь был составлен в период расцвета Римской империи, в Греции, во втором веке нашей эры Артемидором Эфесским Дальдианусом. Затем наиболее известные кулинарные словари появились в Италии в XVII в. и во Франции в середине XVIII в., в XIX в. стали публиковаться и в других странах Европы — Германии, Голландии, Бельгии, Португалии и Испании.

В России первые попытки создать кулинарный словарь относятся к концу XVIII - началу XIX в., что объясняется общим влиянием французской культуры. С тех пор было составлено множество самых разных кулинарных словарей.

Сейчас мы с вами побудем в роли исследователей-лингвистов и поработаем со знаменитым «Кулинарным словарем от А до Я» Вильяма Васильевича Похлебкина, автора многих книг по кулинарии. Наша задача — проанализировать, из каких языков пришли кулинарные термины, названия тех или иных блюд, и какой язык преобладает. Заодно вы сможете пополнить свой профессиональный лексикон.

4. Работа со словарем по группам. (Приложение 1)

Вывод: значительная часть заимствований принадлежит французскому языку. Знакомство с «Кулинарным словарём» В. В. Похлёбкина показывает, что в русский язык вошло более 100 слов французского происхождения, относящихся к сфере кулинарии.

5. Этимология слов. Слово преподавателя

Сегодня мы не задумываемся о происхождении названия любимых блюд, так как все знают, что такое безе, суфле, соус, крем и многое другое. Но существует и другой пласт кулинарных заимствований, которые до сих пор вызывают затруднения в понимании. Так, взяв книгу с кулинарными рецептами, мы часто сталкиваемся со словами, которые остаются непонятными. Поэтому рецепт иногда откладывается в сторону. А, оказавшись в ресторане, мы боимся заказать крюшон или грелетт, потому что не знаем, что это.

В связи с этим мы с группой ребят изучили несколько кулинарных книг, словарь иностранных слов, этимологический словарь, откуда выбрали лексику, касающуюся кулинарии и сделали попытку изучить этимологию некоторых значений.

Выступление группы исследователей-этимологов. (Приложение 2)

6. Составление кулинарно-гастрономического словаря.

В ходе работы с французскими заимствованиями в сфере кулинарии у ребят возникла мысль составить кулинарно-гастрономический словарь, который бы облегчил вам понимание кулинарных терминов и позволил бы свободно ориентироваться в вашей профессиональной сфере и стать настоящими мастерами своего дела. Мы подготовили для вас буклеты с этим словарем.

Выступление группы составителей словаря. (Приложение 3)

7. Решение кроссворда (Приложение 4)

8. Подведение итогов.

Сегодня мы проделали с вами большую работу. Окунулись в страницы истории, побывали в роли исследователей и составителей словаря. Надеюсь, что это было интересным и познавательным занятием. А самое главное, пусть этот урок станет ступенькой к вашему профессиональному мастерству.

Искусство готовить

Я – повар. Я стихи сравнил с пельменями:
Немного мяса в тесто пальцы шлют.
Однако я стихи пишу неделями,
Пельмени же варю за пять минут.

Смеёться вы: «Подумаешь, галантно
В кастрюлю научился воду лить!»
Я ж на конфорке своего таланта
Слова свои решил прокипятить.

И всё же стих – не порция бульона
И не пюре, и не гематоген.
Припомню я урок Кено Раймона.
Не должен быть забытым и Верлен*.

Стихи мои душа готовить рада.
Их не сравню ни с брынзой, ни с икрой.
Из мудрости стихи готовить надо,
С наивностью мешая их порой.

Не рифмы, а рассудок, чувства, совесть
Придётся стихолюбам подавать.
При этом про таинственности соус
Нельзя ни на минуту забывать.

На сковородку я не струйки масла,
А логики немножечко плесну.
Конфорка сердца только бы не гасла,
Напоминая солнце и весну!

Не майонез, а звёзды в поднебесье
Стихи готовить помогают мне.
Я думаю, неплохо даже, если
Они вас опьянят, как каберне.

Или коньяк, где на бутылке – звёзды.
Возьми её и поскорей открой!
Стихи готовить, думаю, не просто,
Когда весь мир в поварне пред тобой.

Из звёздочных варить желаю оды,
Из звуков скрипки, флейты и трубы –
Из музыки небесной и свободы,
Из сказочной мечты и ворожбы!

*Французские поэты, у каждого из которых
есть стихотворение "Искусство поэзии".

Учебно-методическое обеспечение и
интернет-ресурсы

1. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты В. В. Похлебкина / В. В. Похлебкин. - М.: Центрполиграф, 2010. - 975 с.
2. Дебренн М. Что русскому вкусно, то французу...или межкультурная коммуникация с улыбкой. // Иностранные языки в научном и учебно – методическом аспектах. – Новосибирск, 2003. – Вып 3.– С. 139-141.
3. Кулинин М. Русскую кухню изобрёл... француз? // Вечерний Новосибирск. – 2007. – 18 окт.
4. Линде Г., Кноблох Х. Приятного аппетита // Пер. с нем. Е. А. Бишофс. – Москва: МОКА, 2013. – 267с.
5. Похлебкин В.В. Собрание избранных произведений. Кулинарный словарь. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2012. – 503 с.
6. Словарь иностранных слов. – 18-е изд., стер. – М.: Рус. яз., 2011. – 624 с.
7. Шанский, Н.М. и др. Краткий этимологический словарь русского языка. Пособие для учителя. – М.: Просвещение, 2009. – 542 с.
8. Кулинарный портал - <http://kuking.net>
9. Кондитерские изделия - <http://www.my-ki.ru>
10. ЛитМир - Электронная Библиотека - <http://www.litmir.me>

Приложение 1

АБЕС (фр. abaisse — корка). Общее название всех видов теста, употребляемых в поварском и кондитерском деле для содействия процессам тепловой обработки продуктов и затем не используемых в пищу. Сюда относится тесто для запекания окороков, дичи, крольчатины, для герметизации поваренных сосудов (горшочков, чугунков), тесто для поддонов тортов, саваренов, пудингов и других сладких блюд; абес используется не только в западноевропейских, но и в русской и восточной кухнях. Например, казмаг при изготовлении азербайджанских пловов.

АБЕССЕ (фр. abaisser — превратить в корку). Кондитерский термин: раскатывать тесто скалкой до обозначенной в рецепте толщины.

АБИЛИРОВАТЬ (от фр. abeiller — пчелиный). Очистить, обработать добросовестно, как пчела, по-пчелиному. Термин западноевропейской и международной ресторанной кухни, означающий полную и тщательную первичную обработку любого пищевого сырья животного происхождения.

АБСЕНТ (фр. absinthe, от лат. absinthium — полынь). Полынная настойка, ароматизированная одновременно небольшим количеством аниса или мяты. Один из прообразов современных вермутов.

АБУРАГЕ (яп.). Сваренная с маслом соевая масса или концентрированный соевый соус.

АГОРН (от нем. Ahorn — клен). Сахар, получаемый в США и Канаде из сока американского или канадского клена. Обладает особым ароматом, содержит большой процент фруктозы и поэтому используется для питания тучных людей.

АКВЕТТА (от лат. aqua — вода). Буквально — водичка, водочка. Так в Древней Греции и Риме называлось повседневно употребляемое во время еды виноградное вино, разбавленное на 2/3 холодной кипяченой или ключевой водой. Греки считали, что пить неразбавленное вино — варварство. Так называемое «вино Гиппократа», употребляемое для лечебных целей, для подкрепления выздоравливающих больных, перенесших тяжелую, длительную болезнь, было более «крепким» — оно разбавлялось водой на 1/3

АМБИГЮ (от лат. ambigere — соединять противоположное). Обед, на котором в одну подачу, то есть на первое или на третье, подают сразу два противоположных блюда: горячее и холодное, легкое и тяжелое, но относящихся по типу своему к одной и той же подаче.

Во французской кухне — десертным **амбигю** было мороженое с ягодами (черной смородиной, клубникой) и к нему — горячее печенье, бисквиты, кофе.

АНТРЕКОТ (от фр. entre — между и cote — ребро). В классической французской кухне так назывался кусок воловьего мяса, срезанный между ребрами и хребтом. Тот же кусок мяса у коровы, быка, теленка носил название медалье, так как напоминал собой крупную окружную медаль.

В наши дни антракотом стали называть любой кусок мяса без костей (говядина) толщиной в 1 — 1,5 см и величиной с ладонь.

АПЕРИТИВ (от фр. Aperitif). Буквально: послабляющий. Так называют напитки, которые употребляются до или во время еды для лучшего усвоения пиши или для возбуждения аппетита.

АМЕТИСТА (от греч. ἀ — отрицание, и ίάέςάόī — быть пьяным). Средства, предупреждающие пьянство или ликвидирующие опьянение. Отсюда — аметист — название драгоценного камня, цвет которого напоминает вино; ему приписывалось свойство быть якобы амулетом, предохраняющим от пьянства.

Для этого камень клали в прозрачный сосуд с красным вином и разбавляли водой вино до цвета аметиста, т.е. чтобы цвет камня полностью бы сливался с цветом раствора и переставал бы быть виден.

ВАНИЛЬ (от исп. vanilla — стручок). Натуральная пряность с тонким, нежным ароматом, используемая в кондитерском деле.

ВАФЛИ (от нем. Wabe — соты, ячейки). Особый вид печенья, приготавливаемого из жидкого, льющегося теста, в состав которого входят пшеничная мука, яйца и сливки.

ВЕРМИШЕЛЬ (от ит. vermicelli — червячки). Неаполитанское название спагетти (см.), не известное или не распространенное в остальной части Италии, как чисто местное (областное) и жаргонное. Было занесено в Россию в конце XIX — начале XX вв. русскими писателями и художниками, посещавшими Неаполь. Первоначально в России называли вермишелью лишь то, что в Италии называется феделини и копели д'ангело, т.е. самую тонкую и скрученную вермишель, ибо она больше всего пришла по вкусу и, главное, по быстроте и несложности приготовления русской интеллигенции, ее основному потребителю до революции. Спагетти же в Россию, а затем и в СССР до 60-х годов не ввозились; в настоящее время под названием «вермишли любительской» фактически выпускаются в продажу изделия, которые можно назвать спагетти отечественного производства, хотя они и толще настоящих спагетти, а главное — значительно короче их.

В других странах название «вермишель» для итальянских макаронных изделий вообще не известно и не применяется.

ВИНЕГРЕТ (от фр. *vinaigre* — уксус; *vinaigre* — то, что сбрызнуто уксусом). Холодное овощное блюдо, подаваемое на закуску и принятое в русской кухне. С середины XIX в. так стали называть в России салаты из отварных овощей, сдобренные уксусом. Во второй половине XIX в. окончательно сложился состав русских винегретов, которые, тем не менее, до сего времени весьма часто варятся. В винегрет входят: свекла, морковь, картофель — отваренные и охлажденные, соленые огурцы и квашеная капуста, лук репчатый и (или) зеленый, — все примерно в равных объемах, только лука чуть-чуть больше, чем других овощей, а моркови чуть-чуть меньше.

ВИШИ Минеральная столовая вода, содержащая много естественного углекислого газа и небольшое количество железа. Не имеет никакого выраженного запаха и вкуса, но чрезвычайно мягкая, нежная и очень питкая.

Идеальная естественная вода для аперитива. Хорошо гармонирует с блюдами французской и других европейских кухонь, чрезвычайно хорошо подходит для разбавления виноградных вин.

Названа так по имени месторождения — французского курорта Виши (Vichy), откуда ежегодно экспортируется 100—150 миллионов бутылок.

ВСМЯТКУ Русский термин, обозначающий особую стадию варки яиц, при которой наступает неполное свертывание белка (лишь его внешней части) и слабое загустение желтка, который остается жидким.

ЖАЙ Национальное изделие казахской кухни. Представляет собой вяленые или сырокопченые и подсушенные верхние слои мышц задней части конины вместе с жиром.

ЖАРКОЕ Русское название блюда из какой-либо части животного, без разделки на куски, запеченной в духовом шкафу или в русской печи. Название связано не с термином «жарение», а с существительным «жар», «жара», поскольку блюдо приготавливается не на плите, а в самой печи, в ее наибольшем жару.

ЖЕЛАТИН (от фр. *geler* — стынуть, замерзать). Животный клей, представляющий собой экстракт клейких веществ хрящей и мяса (говядины, телятины) и употребляемый в кулинарии для быстрого приготовления студней, заливных, бламанже, желе. Изготавливается и хранится в сухом виде в тонких, прозрачных пластинках или россыпью (худшие сорта).

ЖЕЛЕ (фр. *gelee* — замерзшее). Десертное блюдо из фруктовых или ягодных соков и сахара, приготавливаемое при помощи любого желирующего вещества. Лучшие желе — на рыбьем клою (карлуке) —

приготавливались до конца XIX в. В настоящее время все желе приготавливаются на желатине.

ЖЕНУАЗ (от фр. *genois* — генуэзский). Особый вид кондитерского теста и изделий из него, близкий к бисквитным. Был изобретен кондитерами из Генуи, работавшими в Париже в XVI в.

КАЗАН (татар.) Котел с выпуклым, полусферическим дном, используемый для приготовления мяса, пловов, «жареных» супов (шурпы) и других блюд восточной кухни.

КАЛАБУХА (колобуха, калабушка, колеб, колобок). Толстая, круглая лепешка, изготавливаемая в виде хлебного кома, почти шара или разбухающая до формы шара к концу выпечки.

Калабуха (в сказках — колобок) — чисто русское хлебное изделие, возникновение которого было случайным, но вкус и постоянство его формы были обусловлены самим характером колобкового теста. Дело в том, что колобки пекли не всегда, а лишь при отсутствии обычных припасов для хлеба в их обычном количестве.

КАНАПЕ (фр. *canape*). В первоначальном значении — мягкая скамья, род дивана. Так стали называть бутерброды, приготавливаемые на поджаренном хлебе (черном или белом) с румянной, твердой корочкой (своего рода «жесткая скамья»), на который стали накладывать уже не слой масла (как на обычные бутерброды), а толстый слой какого-нибудь мягкого, съедобного вещества, например шпрот, сардин, паштета, отварной курицы, рыбы горячего копчения, с дополнением свежих, мягких овощей — ломтика или кружочка огурца, помидора, листика сельдерея, веточки укропа, перышки лука.

КАНЕЛОНЫ (от фр. *cannelure* — желобок, бороздка). Ребристые формы из тонкой жести для отливания в них желе, заливных, плотных киселей, для выпечки некоторых видов печений из полужидкого теста (например, орехового бисквита).

КАПЛУН (фр. *chapon*). Холощеный, специально откормленный петух. Употреблялся до начала XX в. в европейской кухне, в основном во французской, которая ввела еще в средние века различие между четырьмя родами куриного мяса: курица, цыпленок, пульярка (см.) и каплун, которые отличались вкусом и, главное, предназначались для разных блюд и способов приготовления.

КАРАВАЙ Название, получившее распространение в русском кулинарном обиходе, но относимое очень часто к совершенно разным изделиям.

КАРАМЕЛЬ Жженый сахар (фр. caramel, от испанского caramelo, заимствованного в свою очередь из арабского и означающего «черный мед»). Карамель ныне — международное название одного из видов конфет, для приготовления которых в основном используется плавленый сахар.

КАРБОВАНИЕ (от нем. kerben — делать насечки и польск. karbowac — делать нарезки или надрезать, насекать). Кулинарный прием, широко используемый в западноевропейской профессиональной кухне, особенно ресторанной, при приготовлении блюд из мяса.

КАСТРИОЛЯ (фр. casserole, от casse — яма, черпак). Кухонный прибор для варки, первоначально только из меди, введенный впервые во французской кухне в XVII в. По-немецки это слово первоначально переводилось как «сковорода для тушения». Кастрюля не употреблялась для супов вплоть до конца XIX в. (до появления эмалированной посуды). В России впервые была введена на флоте морским уставом 1720 г. Классический набор кастрюль — двенадцать входящих один в другой цилиндров диаметром от 12,5 до 25 см (т.е. от 5 до 10 дюймов).

КВАС Один из древнейших русских напитков. Впервые упоминается в летописи в 1056 г. (спустя 170 лет после упоминания меда). Вплоть до конца XIX в. приготавливался как слабоалкогольный напиток (2—3°) на ржаном солоде, с добавлением ароматических и пряных трав (мяты, чабреца, душицы) или ягодных и фруктовых соков (малины, брусники, яблок, груш).

КЕКС (англ. cakes). Английское название различных сдобных кондитерских изделий, имеющих рассеянную начинку в виде вкраплений в тесто изюма, цукатов или орехов.

КЛАРЕТ (фр. clairette). Общее название красных бордоских вин в Западной Европе, а также вин бордоского типа, производимых в других странах. Например, немецкий кларет, австралийский кларет и т.д. В Испании «кларетом» называют все красные столовые вина, без различия типа.

КЛЁЦКИ (от нем. Kloßchen — комочек). Мучные изделия, употребляемые либо для засыпки в супы, либо как гарниры ко вторым мясным блюдам. Бывают и сладкие клецки, добавляемые в кисели, компоты или к сладким соусам в качестве десертных блюд.

КЛЯР (фр. claire — жидкий). Точнее, кляры — обволакивающие полужидкие продукты, эластичные панировки, применяемые для покрытия рыбы, овощей, фруктов, птицы, мяса, грибов с целью более быстрого обжаривания.

КОНСОМЕ (фр. consomme). Крепкий, сильно уваренный бульон из мяса или дичи, иногда «двойной», то есть мясной бульон, сваренный на костном бульоне. Применялся в прошлом главным образом во французской и русской

ресторанной кухне. В современной же кухне консоме считаются вредными, так как содействуют накоплению холестерина в организме.

В современном ресторанном понимании консоме — крепкий и сильно посоленный бульон с пирожком.

КОССОЛЕТТИ (от ит. casella — домик и cassotto — будка). Блюдо французской парадной кухни, представляющее собой фарш ракообразных (крабов, лангустов, омаров), запеченный в «домике», а точнее — в «сундучке» из приготовленного особым образом вермишелевого теста. Вермишель, которая идет на это «тесто», сохраняет свою фактуру и после варки и обжаривания, и «сундучок», или «хижина», становится похожим на сделанное из прутиков изделие.

Коссолетти требуют очень длительного приготовления и фактически вышли из употребления за последние 50—60 лет. Это один из ярких примеров отмирания ряда вкусных, но трудоемких блюд XVIII—XIX вв. из-за снижения уровня поварской квалификации во всех странах Европы в XX в.

КОТЛЕТЫ (фр. cotelette, от cotele — ребристый). Первоначально «котлетой» называли лишь натуральный кусок мяса, отрезанный вместе с ребернойостью.

КРОКЕТЫ (фр. croquette, от croquer — хрустеть, грызть). Изделия из молотого мяса, рыбы, картофеля или круп величиной с грецкий орех, сливу, голубиное яйцо, обжаренные в перекаленном масле и панированные чаще всего в муке. Наиболее распространенным видом крокетов являются комбинированные мясо-крупяные или рыбно-картофельные.

КРЕНДЕЛЬ (нем. Krengel, от kringeln — сгибать, скручивать). Хлебные и мучные кондитерские изделия из сдобного теста, различных размеров, вкуса и консистенции, но обладающие характерной изогнутой формой, напоминающей восьмерку или сдвоенный венок.

Крендельками могут называться и мелкие печенья, если они обладают той же формой.

КРУТОНЫ (от фр. crouton — горбушка). Десертные блюда, комбинированные из хлеба и сладких фруктов (засахаренных или сваренных в сиропе), в которых хлеб служит одновременно и основанием (фундаментом, на который кладут часть персика, абрикоса или лимонного цуката, цитроната (см.), и компонентом, оттеняющим вкус и усиливающим сытность блюда).

КУВЕРТ (фр. couvert — покрытый чем-либо). Ресторанный термин для обозначения полного столового прибора (ножи, ложки, вилки, тарелки,

бокалы, салфетка) на накрытом столе. «Накрыть стол на 12 кувертов» означает — приготовить полностью накрытый стол на 12 персон.

КУС–КУС (фр. couscous). Национальное блюдо берберов и арабов стран Магриба (Северной Африки) и Сахары, распространенное также у ряда африканских народов южнее Сахары.

ПАНИРОВАТЬ (от фр. paner, panures — толченые сухари). Покрывать пищевой продукт панадами, одной из них или в разных сочетаниях. В бытовом кулинарном жаргоне панировать — значит что-либо обваливать в муке или сухарях.

ПАРФЕ (от фр. parfait — безукоризненный, прекрасный). Кондитерское изделие французской и венской кухни. Представляет собой сливки, взбитые с сахаром с добавлением ванили и замороженные. После взбивания парфе плотно укладываются в закрытую металлическую форму, состоящую из двух половинок и способную раскрываться, как футляр от скрипки, и замораживают на два часа.

ПАССЕРОВАТЬ (от фр. passer — пропускать какое-то время; иногда неверно пишут «пассировать»). Обжаривать на умеренном огне в достаточном количестве масла мелконарезанные овощи до мягкости, избегая резкого обжаривания и появления корочки или признаков обугливания, подгорания овощей.

ПАШТЕТЫ (от лат. pasta — протертное, тестообразное). Пищевые изделия или блюда, приготовленные из предварительно отваренного, готового для еды животного сырья (мяса, рыбы, птицы, ракообразных), превращенного в молотое, пастообразное состояние и скомбинированного из двух или нескольких однородных продуктов с присоединением к ним какого-либо жира (для эластичности консистенции) и ароматизаторов (для улучшения запаха и вкуса).

ПЕЛЬМЕНИ (искаженное — от пермяцкого пельняни; пель — ухо и нянь — тесто: тестяное ухо). Блюдо, пришедшее в русскую кухню с конца XIV — начала XV в. с Урала и особенно после начала русской колонизации Зауралья. Существовало у народов северо-востока европейской части России — пермяков, коми, удмуртов, а также сибирских татар, как древнейшее ритуальное блюдо. Известно под иными наименованиями также другим финно-угорским народам — мещерякам, марийцам. Весьма возможно, что было занесено на Древний Урал (в Древнюю Пермь) с Востока, из Китая и древнейших государств Средней Азии (как идея), но получило свое развитие и стало международно признанным под своим уральским наименованием

ПИКУЛИ (от англ. pickled — маринованный). Маринованные овощи — огурцы целиком и нарезанные, кукурузные початки, оливки и маслины,

сладкий перец, лучок, грибы, спаржа или овощное ассорти, иногда в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и предназначенные для гарнирования мясных блюд или как закуска. Пикули характерны для английской кухни XIX в., которая воспользовалась по-своему для их создания идеями индийской кухни. В США и Англии это популярное дополнение к мясным блюдам и к блюдам из домашней птицы.

ПИЦЦА (ит. pizza). Вид итальянского быстровыпекаемого открытого пирога. Для пиццы характерно повышенное содержание дрожжей (60 г на 1 кг муки, в то время как обычное содержание — от 35 до 50 г на 1 кг).

ПЛОМБИР (от названия французского курорта Plombieresles-Bain.). Мороженое, приготовленное из цельного молока или сливок с повышенным количеством яиц и с ароматическими добавками (ваниль, миндальная эссенция и т.п.).

ПОШИРОВАТЬ (от фр. pocher). Жарить яйца не на масле, а на воде, либо выпуская их в сковороду, где кипит налитая тонким слоем (но не менее 1 см) вода, либо в более глубокую посуду, где вода смешана с кислотой (уксусной, лимонной и т.п.), например, непосредственно в некоторые виды супов, в плотные бульоны. Пошированные яйца нежнее жареных.

ПРОФИТРОЛИ (фр. profiterole). Десертно-кондитерское изделие французской кухни. По существу, тонкая тестяная оболочка, внутрь которой помещалась шоколадная или иная, в том числе и мясная (для супов) начинка. Профитроли — один из наглядных примеров как фантазии, так и расточительности французской кухни.

ПРЯЖЕНЦЫ Русское название жареных пирожков (см.) в отличие от печеньих.

ПТИ-ФУР (или петифюр; фр. petits fours). Мелкое печенье из бисквитного теста разной формы (кружки, треугольнички), приготовленное с различными начинками с различно украшенной накладкой. Это своего рода ассорти из печенья, имеющего единую тестяную основу, но отличающегося по внешнему виду и отчасти по вкусу.

ПУДИНГ (англ. pudding — тумба, чугунная болванка, толстое, расплывшееся, лишенное выражения лица, а также глупая голова, набитая всякой всячиной). Таким образом, название пудинг относится как к внешнему виду этих кулинарных изделий, так и к их разнородному, как бы случайному составу. Пудинги вначале составлялись только из остатков, обрезков других блюд и как бы сплавлялись воедино.

ПЮРЕ (фр. риге — толченое, чистейшее). Однородная густая гладкая масса, приготавливаемая из толченых, преимущественно растительных

продуктов: пюре из картофеля, моркови, брюквы, репы, а также пюре из гороха, фасоли, бобов, из каш — гречневое, перловое, рисовое пюре и т.д.

НАЖ (А-ЛЯ НАЖ) (от фр. *a la nage* — вплавь). Термин, обозначающий отваривание какого-либо изделия (например, пельменей, вареников, лапши) в бульоне или ином отваре, который после этого не будет использован для еды (курт-бульоне). Указание сделать блюдо а-ля наж всегда означает, что повар может вводить в отвар повышенные дозы соли, уксуса, вина и пряностей, чтобы главное внимание обратить на создание вкуса готового отварного блюда, не заботясь о вкусе бульона, т. н. курт-бульона, который в таком случае выбрасывается.

НАПЕТТА (фр. *nappette* — скатерочка, платочек). Индивидуальная маленькая скатерка-салфетка, которую кладут поверх большой, общей скатерти специально под прибор или под общие блюда (супницу, хлебный лоток, блюда с закусками и т.п.).

«НАПОЛЕОН» Популярные в России пирожное и торт. Изобретен в России в 1912 году к столетию победы над Наполеоном, потому тогда торт нарезался кусочками в виде треуголок. Приготавливают из слоеного теста с обычной промазкой яблочным пюре и желтым заварным или масляно-сливочным кремом. Секрет этой популярности, по-видимому, все же не в названии, а в простоте и быстроте приготовления изделия.

НЕЖ (Ф-ЛЯ НЕЖ) (или нэж; фр. — *a la neige*). Сделать что-либо «а-ля неж», значит, довести до состояния «снежной пены», взбить пышно, добела и без остаточной жидкости, «твердо». Например, приготовить яичные белки а-ля неж, сливки а-ля неж и т.п. Указание, обычное для русских кондитерских и кулинарных книг XIX в. и для всех европейских кулинарных руководств с XVII по XX вв.

Для профессиональных поваров и кондитеров указание «а-ля неж» означает также применение специальной утвари — миксеров, без которых нельзя гарантировать требуемого качества.

САВАРЕН (фр. *savarin* — в честь кулинара J.A.Brillat-Sava-rin (Ж.А.Брилья-Саварен), 1755—1826). Сдобное французское тесто для сладких пирогов, которое может использоваться как кондитерское изделие, а также выпекаться с добавкой цукатов, изюма, с верхним покрытием яблоками, сливами, вишнями, земляникой и т.д. Поэтому существует много пирогов-сава-ренов. Саварен был изобретен в начале XIX в. французскими кондитерами — братьями Жюльен и приобрел огромную популярность в XIX в. во всех странах, считаясь лучшим видом кондитерского теста.

САКЭ Рисовая водка. Этот японский национальный напиток производится из перебродившего риса и по вкусу напоминает херес. Сладкий вариант называется МИРИН.

САЛМА Татарское название ушек (см.); изделия из обычного лапшевого теста, отщипанные маленькими кусочками величиной с кедровый орешек и раздавленные большим пальцем правой руки. Ни вкусом, ни применением ничем не отличаются от лапши.

САЛЯМИ (от ит. salame — колбаса). Итальянская колбаса с одинаково измельченными кусочками мяса и жира, приготавливается из ослиного мяса. В других странах это название применяют к внешне похожим видам колбасы из говядины и свинины.

СОТЕ (фр. saute - прыжок, скачок). Вид рагу, приготовляемого из быстроварочных сортов мяса, птицы или дичи или даже из рыбы и грибов, по примерно одинаковому принципу - вначале подготовка (обработка, выстаивание в маринаде), с целью облегчить и ускорить тепловую обработку, затем - сравнительно быстрая тепловая обработка. Между предварительной и тепловой обработкой соте - всегда экспозиция от получаса до двух, во время которой продукт «зреет». Отсюда и название - «скакочек», потому что приготовление идет не непрерывно, а прерывается, следовательно, скачкообразно.

СОЧЕНЬ. Русский кулинарный термин, обозначающий раскатанный *пласт* любого теста (кондитерского и простого), независимо от его величины и толщины. Этот термин употребляется, к сожалению, не всегда и в ряде случаев подменяется словом «лист» или «блин», что совсем неправильно и, главное, неудобно, так как этими же словами обозначаются одновременно и другие понятия в кулинарной практике, - а именно: лист как основа для выпечки, кондитерский или пирожный лист (металлический), а слово «блин» и вовсе относится к готовому изделию определенного состава и вкуса. В отдельных случаях, особенно в региональных русских кухнях (архангельской, новгородской), а также в карельской термин сочень заменяется термином «сканец», «сканца», т.е. тонкие блинчики, на которые раскатывается тесто, подготавливаемое для пирожков, пока в них еще не положена начинка.

СТУДЕНЬ. Русское название мясных блюд холодного стола, приготовленных из телятины, говядины, свинины путем длительной варки и максимального разваривания мясной части и загустения бульонной. Аналогичные блюда имеются и у других народов (см. рэсол, мужужи, холодец), но в их приготовлении всегда есть национальные различия, касающиеся либо состава продуктов, либо методов приготовления и приправ.

СУФЛЕ (от фр. souffle - пышный, воздушный пирог). Взбитые в пену полужидкие или тонко растертые в пудру пищевые продукты.

Суфле чаще всего делают из яиц с разными ароматическими добавками, и поэтому в меню ресторанов под суфле понимаются только взбитые белки с различными добавками и крем из них. В кулинарном же отношении в суфле, то есть в пенистую массу, могут взбиваться и другие продукты, вплоть до мяса. Поэтому суфле как кулинарный термин значит - пенообразное состояние.

Суши - это японское национальное блюдо: рисовые котлетки (катышки), покрытые сверху кусочком сырой рыбы или сырой креветкой и пропитанные (приправленные) своеобразным соусом. Вместо рыбы может выступать моллюск, икра, соевый творог-тофу и много чего еще. Часто суши завернуто в листки водоросли («нори») или пленку, снятую с кипящего соевого молока и высушенную («намаюба»), или листья хурмы («какиноба-суши»).

Сэндвичи (от англ. sandwich - помещать что-то посередине, вставлять между). Английское и современное общеевропейское название бутербродов, то есть ломтиков хлеба с маслом и какой-либо мясной или рыбной накладкой.

Сверху сэндвич может быть прикрыт либо куском хлеба, либо листиком салата, сельдерея, кресса, шпината и смазан какой-либо острой начинкой. Назван по имени Джона Монтегю, лорда Сэндвича (1718-1792), питавшегося изобретенными им «сэндвичами», чтобы не уходить обедать из игорного дома (казино) и не прерывать игру.

Этимология французских лексических заимствований в сфере кулинарии

- **антреком** (entrecôte: от entre – «между», и côté – «ребро»). В классической французской кухне так назывался кусок воловьего мяса, срезанный между ребрами и хребтом.
- **бъен-кую** (bien cuit). Термин, принятый в международной кухне для обозначения хорошо прожаренного или пропеченного кулинарного изделия: буквально — «хорошо прожаренный».
- **желе** (gelée: от gelé – «замерзший»);
- **куверт** (couvert: от couvert – покрытый чем-либо). Ресторанный термин для обозначения полного столового прибора (ножи, ложки, вилки, тарелки, бокалы, салфетка) на накрытом столе. «Накрыть стол на 12 кувертов» означает — приготовить полностью накрытый стол на 12 персон.
- **фюме** (fumée: от fumer – «дымиться»). Термин французской и международной ресторанной кухни для обозначения крепких мясных и рыбных бульонов, двойных и хорошо уваренных, издающих сильный аромат.
- **фуршет:** fourchette – «вилка» → открытый стол, являющийся по составу продуктов холодным столом, стол *а-ля фуршет*, около которого стоят. (Обедающие подходят, берут тарелку, прибор (чаще вилку), кладут приглянувшуюся закуску и отходят подальше, чтобы стол был хорошо виден.)
- **абилировать** (abeiller): тщательно очистить, обработать добросовестно, как пчела (une abeille), по-пчелиному.
- **канапе** (canapé): род дивана → бутерброд на поджаренном хлебе, вместо масла – толстый слой паштета, сардин, с дополнением свежих, мягких овощей;
- **лангет** (languette): язычок → языкообразный ломоть мяса, слегка отбитый и обжаренный после панировки;
- **(а-ля) неж** (à la neige): взбить пышно, добела, до состояния «снежной пены», с применением миксера;
- **пюре** (purée): от purer – «очищать»;

- **рулет** (roulette): rouler – «свёртывать, завёртывать» → блюдо в форме батона с начинкой в середине;
- **суфле** (soufflé): soufflé «пышный» → воздушный пирог;

Слова, образованные от французских собственных имён:

1) Место производства → продукт производства:

- **беарнез** (béarnaise): беарнский соус, «изобретённый» на юге Франции, в Беарне, столице королевства Наварра (Привезён в Париж Генрихом IV.);
- **коньяк** (cognac): по названию города Коньяк, где производился этот сорт вина;
- **пломбier** (plombières): от названия курорта Plombières-les-Bains;
- **фужер** (fougère): большая широкая рюмка для прохладительных напитков названа по городу Фужэр, где для неё изготавлялось стекло.

б) Имя производителя → продукт производства:

- **бешамель** (béchamel): соус, создание которого приписывается гофмейстеру Людовика XIV Луи де Бешамелю маркизу де Нуантель;
- **саварен** (savarin) – был изобретён в начале XIX в. французскими кондитерами – братьями Жюльен и приобрёл огромную популярность во всех странах, считаясь лучшим видом кондитерского теста.

в) По имени:

- **(суп) жюльен, шарлот(ка)**: от женских имён Julienne, Charlotte;
- **монпансье** (Montpensier): мелкие разноцветные леденцы с ароматом, продаваемые в фабричной упаковке. Название происходит от имени герцогини Монпасье, известной по романам А. Дюма как Гранд Мадемузель;
- **пралине** (praliné): по имени маршала Плесси-Пралена. Когда Людовик XIV посетил заболевшего маршала, кондитер маршала подал к столу поджаренный и обсахаренный миндаль. Лакомство пришлось королю по вкусу и стало известным под именем хозяина дома.
- **эскимо** (esquimaу) – мороженое, которое французы назвали по имени народности (эскимос), живущей в холодном климате, по полярному побережью Северной Америки, в Гренландии, в Северо-Восточной Азии.

Некоторые названия являются собственно русскими, хотя используют французские слова:

- **беф-строганов** (буквально «говядина по-строгановски»): возникло во 2-й половине XIX в. сложением французского существительного *boeuf* – говядина и русской фамилии Строганов;
- **пирожное Наполеон**: получило название в год столетнего юбилея Отечественной войны 1812 г., когда одна из фирм выпустила в продажу

многослойное пирожное в форме треугольника, напоминавшего треуголку Наполеона;

– **салат Оливье**: русское название с французским именем, во Франции он называется «русский салат»

Винегрет, котлета, компот... или что едим мы и французы

Некоторые слова называют совсем не тот продукт, что во Франции, и являются «ложными друзьями» переводчика. Так, француза в России ожидает сюрприз, «если он закажет котлету с винегретом, ведь он собирался есть поджаренное рёбрышко ягнёнка (или свиньи) с зелёным салатом под уксусным соусом.» Дело в том, что «у русских и французов разные кулинарные пристрастия».

Винегрет – во Франции «соус из уксуса и масла», а не «холодное кушанье из мелко нарезанных овощей, мяса или рыбы, яиц с соусом или маслом».

Гарнир – во французской и международной ресторанной кухне означает «украшение кушанья» или приправу, а не дополнение к основному блюду – рыбе или мясу (овощи, каша и т.п.).

Компот – «пюре из варёных фруктов (яблок, груш или абрикосов)», а не сладкое жидкое кушанье из сваренных на воде фруктов. Стакан компота вызовет у француза удивление: «Жидкость можно в конце концов пить, раз её подают в стакане, а вот что делать с фруктами? Такие варёные в сладкой воде фрукты ему знакомы, он их называет «fruits au sirop» (фрукты в сиропе), если фрукты целиком, а если они нарезанные – «salade de fruits» (фруктовый салат) или даже «macédoine de fruits» (македонский – !?! – салат из фруктов), он ест это ложечкой из мисочек вроде пиалы, но жидкость, в которой плавают фрукты, никто не пьёт! Её выливают при вскрытии консервной банки, так же как при вскрытии банки с зелёным горошком или кукурузой».

Коньяк – сорт вина, производимый во Франции, в городе Коньяк.

Котлета – натуральная отбивная, а не жареная овальная лепёшка из фарша.

Мармелад – варенье из айвы или яблок, а не конфеты из фруктового сока, картофельной муки и сахара.

Суп – тщательно прокрученная масса (провансальский рыбный суп bouillabaisse – исключение), а не кусочки овощей и мяса в жидкости.

Из истории слов

Круассан

В 1686 г. появление круассана отметило победу Австрии (с помощью Польши и Франции) над турками. Это рогалик в форме полумесяца, украшавшего турецкий флаг. Булочники, работавшие ночью, услышали удары турок, готовящихся взорвать развалины и одержать победу, и сообщили об этом властям. После победы они получили лицензию на производство этих рогаликов.

Моду на круассаны привезла в багаже Мария-Антуанета, жена Людовика XVI. Изделию дали французское название полумесяца.

Меню

Меню (*tapis*) – программа застолья: 1) перечень основных блюд завтрака, обеда, ужина на день и т.д.; 2) общий список блюд, стабильно приготовляемых в ресторане или кафе.

В самой Франции в ресторане просят «карту обеда» и «карту вин».

Первоначально слово фигурировало в двух фразах, которыми обозначались самые первые «меню»: в записках, передаваемых на кухню из королевской канцелярии Людовика XIV с заказами на завтрашний завтрак или обед и называемых «*Menu note pour la table*», то есть «Записка по поводу стола», и в красиво написанных на плотной бумаге карточках, подаваемых королю перед обедом, которые озаглавливались так: «*La carte de menu plaisir*» – «Список утончённых удовольствий».

Ресторан

В 1765 г. хозяин парижского трактира Буланже установил на дверях своего только что открытого заведения вывеску с перефразированным евангельским текстом: «Придите ко мне все страждущие желудком, и я восстановлю ваши силы». За заведением закрепилось название «ресторан» (то есть восстанавливающий), а хозяина стали называть *ресторатором*. Появилось и название *restauration* (ресторанное дело), распространившееся во Франции и вошедшее впоследствии в другие языки. Вплоть до XX в. подобные заведения в России называли ресторациями, но затем предпочтение отдали слову «ресторан».

Салат

Салаты были известны ещё 2500 лет тому назад. Однако только в конце XVI – начале XVII в. салаты вышли за пределы Аппенинского полуострова, и попали во Францию, вначале как изысканное придворное блюдо, подаваемое к жаркому. Во Франции в XVII – XVIII веках салаты нашли вторую родину и получили дальнейшее развитие. Объяснялось это не только общим высоким уровнем французского поваренного искусства, но и тем, что именно во Франции с её мягким, но более прохладным, чем в Италии, климатом особенно хорошо удавались салатные растения, дававшие обильную, сочную

и сладкую на вкус листву. Затем французы ввели в состав салата латук – растение с нейтральным вкусом, состоящее из одних листьев. Именно латук получил во всех странах, в том числе и у нас, название салата, ибо из него состояли первые французские салаты, ставшие затем известными в других европейских странах.

Во французской кухне было принято неписаное, но строго соблюдающее правило – называть закусочные салаты не по составу продуктов, как называли чисто овощные (картофельный, огуречный и т.п.), а по месту их приготовления или по национальному признаку. Так появились салаты польский, итальянский, русский и другие.

Составитель салатов, так называемый *салатье*, должен обладать чувством меры, вкусовым тактом и без всяких рецептов и предписаний чувствовать, что можно и чего нельзя класть в данный салат

Соус

Другая особенность французской кухни, большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому, поводу; если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции, три вида религии и триста шестьдесят рецептов соусов.

Французы говорят: архитектор прикрывает свои ошибки фасадом, повар – соусом, врач – землёй.

В повседневной практике и в истории кулинарии соусы считаются французским изобретением, поскольку все известные классические соусы были созданы французской кухней и через неё пришли в ресторанную мировую кухню.

Все знаменитые соусы были созданы в XVII-XIX вв. Характерно, что авторами соусов не гнушались выступать представители титулованной знати. Изобретение *соуса бешамель* – одного из основных соусов – приписывается Луи де Бешамелю, маркизу де Нуантель.

Майонез связан с именем полководца XVIII в., герцога Луи Крильонского, первого герцога Магона. В 1782 г., будучи на испанской службе, он завоевал у англичан столицу острова Минорки г. Маон. После битвы был устроен пир, где впервые были поданы кушанья под соусом, сделанным из продуктов, которыми славился остров – оливкового масла, яиц индеек и лимонного сока с добавлением красного перца. Этот соус получил название маонского, по-французски «*майонез*».

С увеличением количества соусов их значение в приготовлении пищиросло, и в конце концов понятия «соус» и «французская кухня» оказались тесно связанными, нерасторжимыми. По мере того как создавались новые соусы, их по традиции французской кухни называли либо именем автора, либо именами знаменитостей – министра Кольбера, писателя Шатобриана, композитора Обера и др.; большинству новых соусов давалось название, связанное с той или иной страной или народом.

Так, французская кухня создала соусы голландский, португальский, итальянский, испанский, немецкий, шотландский, английский, баварский,

польский и даже татарский и русский, но ни один из них не имеет никакого отношения к соответствующим национальным кухням. Они отражают фантастические представления французов о других народах. Например, русский соус назван так потому, что в него входит немного икры, хотя на 90% он состоит из майонеза и бульона из омаров.

Несколько иначе обстоит дело с соусами, носящими названия французских провинций и городов – бретонский, нормандский, гасконский, провансальский, беарнский, лионский, руанский, бордоский. В каждом из них действительно употребляются продукты, характерные для названных провинций.

Когда географическая номенклатура названий была в основном исчерпана, некоторым соусам стали присваивать названия профессий, в первую очередьуважаемых, – «мушкетёр», «дипломат», «финансист», но наряду с этим и профессий, имеющих привкус некоторой «солёности», – «матрос», «мельничиха», «субретка».

Ещё более странными кажутся наименования соусов, названных в честь дорогих тканей, – «бархатный», «муслиновый», «шёлковый»; этим подчёркивалась нежная консистенция соуса.

Известная часть соусов была названа в соответствии со своим истинным содержанием, по крайней мере, по одному из определяющих компонентов: перечный, петрушечный, хреноый, сардинный, апельсиновый, шоколадный, ванильный т.д. В этом смысле «деловое» направление пришло в кулинарии на смену романтическому лишь в конце XIX в. и получило развитие особенно в германских странах, часть французских соусов была «перекрещена» и получила простые понятные национальные названия.

В настоящее время французская кухня насчитывает более трёх тысяч соусов и не может обходиться без большинства из них. Они в значительной степени составляют своеобразную основу французской кулинарии, придают ей неповторимый характер и колорит. Многие французские соусы стали интернациональными.

Помидор

Всем знакомый помидор переводится с французского «ромте d'or» как «золотое яблоко» и буквально означает овощное растение семейства пасленовых. Но в этой романтической стране помидоры уже давно называют на итальянский манер томатами, а вот русские упорно продолжают именовать эти чудные плоды по-французски.

Приложение 3

Кулинарно-гастрономический словарь французских лексических заимствований

1. Общие названия	2. Места питания
<p>1. абес (<i>abaisse f</i>) – нижняя корка пирога, виды теста</p> <p>2. амбигю (<i>ambigu m</i>) – обед с двумя противоположными блюдами</p> <p>3. антре (<i>entrée f</i>) – первое блюдо</p> <p>4. антреме (<i>entremets m</i>) – блюда, подаваемые между основными блюдами, перед десертом</p> <p>5. банкет (<i>banquet</i>)</p> <p>6. букет (<i>bouquet</i>) – аромат напитка</p> <p>7. гарнир (<i>garnir</i> – украшать)</p> <p>8. деликатес (<i>délicatesses f pl</i>)</p> <p>9. десерт (<i>dessert</i>)</p> <p>10. кляр (<i>clair</i> – жидкий) – полужидкие продукты для обжаривания</p> <p>11. куверт (<i>couver</i>) – столовый прибор (обычно на парадном обеде)</p> <p>12. меню (<i>menu m</i>)</p> <p>13. фонд (<i>fond</i>) – основные соусы, на базе которых готовятся другие</p> <p>14. фуршет (<i>fourchette f</i> – вилка)</p>	<p>1. <i>буфет</i> (<i>buffet</i>)</p> <p>2. кафе (<i>café m</i>)</p> <p>3. ресторан (<i>restaurant</i>)</p>

3. Кухонная мебель, утварь, посуда	4. Продукты растительного происхождения
<p>1. бидон (<i>bidon</i>)</p> <p>2. бокал (<i>bocal</i>)</p> <p>3. <i>буфет</i> (<i>buffet</i>)</p> <p>4. корнеты (<i>cornet</i>) – воронки</p> <p>5. напетта (<i>napette</i>) – скатерть-салфетка</p> <p>6. сервант (<i>servante f</i> – служанка)</p> <p>7. сервис (<i>service</i> – услуга)</p> <p>8. фужер (<i>fougère f</i>) – большая широкая рюмка</p> <p>9. фюзи (<i>fusil</i>) – кортик</p> <p>10. эскарготелька (<i>escargotière</i>) – сковорода для приготовления улиток</p>	<p>1. ваниль (<i>vanille f</i>)</p> <p>2. ванилин (<i>vanilline f</i>)</p> <p>3. мускат (<i>muscat</i>) – сорт винограда, десертных вин Пиренеев</p> <p>4. олива (<i>olive</i>)</p> <p>5. патиссон (<i>pâtisson</i>)</p> <p>6. редис (<i>radis</i>)</p> <p>7. сельдерей (<i>céleri</i>)</p> <p>8. спаржа (<i>asperge</i>)</p> <p>9. шампиньон (<i>champignon</i>)</p> <p>10. эстрагон (<i>estragon</i>)</p>

5. Продукты животного происхождения	6. Приправы
<p>1. антрекот (<i>entrecôte f</i>)</p>	<p>1. букет гарни (<i>bouquet garni</i>)</p>

2. желатин (gélatine <i>f</i>)	– пучок трав для приправы
3. кальмар (calmar)	2. майонез (mayonnaise <i>f</i>)
4. карбонад (carbonnade <i>f</i>)	3. маринад (marinade <i>f</i>)
5. креветка (crevette)	4. соус (sauce <i>f</i>):
6. лангет (languette <i>f</i>)	беарнез (béarnaise),
7. лангуст(а) (langouste <i>f</i>)	бешамель (béchamel)
8. маргарин (margarine <i>f</i>)	
9. омар (homard)	
10.пулярка (poularde)	
11.сардина (sardine)	
12.сосиска (saucisse)	
13.фарш (farce <i>f</i>)	
14.фила (filet <i>m</i>)	
15.фритюр (friture <i>f</i>)	
16.эскалоп (escalope <i>f</i>)	

7. Хлебобулочные и кондитерские изделия	8. Блюда
1. батон (baton – палка)	1. бульон (bouillon)
2. безе (baiser <i>m</i>)	2. винегрет (vinaigrette <i>f</i>)
3. бисквит (biscuit)	3. желе (gelée <i>f</i>)
4. булка (boule <i>f</i> – шар)	4. жиго (gigot <i>m</i>) – жаркое
5. галета (galette)	5. канапе (canapé <i>m</i>) – бутерброд
6. гренки (grain <i>m</i> – крошка)	6. консоме (consommé <i>m</i>) – крепкий бульон
7. грильяж (grillage)	7. котлета (côtelette)
8. драже (dragée <i>f</i>)	8. крокеты (croquette <i>f</i>)
9. карамель (caramel <i>m</i>)	9. крутоны (croûton)
10.конфитюр (confiture <i>f</i>)	10.маседуан (macédoine <i>f</i>)
11.крем (crème <i>f</i>)	11.омлет (omelette <i>f</i>)
12.круассан (croissant)	12.пюре (purée <i>f</i>)
13.мармелад (marmelade <i>f</i>)	13.rагу (ragoût <i>m</i>)
14.монпансье (Montpensier) – мелкие леденцы	14.рулет (roulette <i>f</i>)
15.мусс (mousse <i>f</i>)	15.салат (salade <i>f</i>)
16.пломбир (plombières <i>f</i>)	16.суп (soupe <i>f</i>): жюльен (julienne <i>f</i>)
17.пралине (praliné)	17.тартинка (tartine)
18.профитроли (profitrole <i>f</i>)	18.фрикаделька (fricadelle)
19.пти(-)фур (petits fours) – ассорти из печенья	19.фрикасе (fricassée <i>f</i>) – разновидность рагу
20.саварен (savarin) – сдобное тесто	
21.суфле (soufflé <i>m</i>) – воздушный пирог	
22.тартаletка (tartelette) – тортик, чашечка из теста	
23.шарлот(ка) (charlotte)	
24.эклер (éclair)	
25.эскимо (esquimau <i>m</i>)	
9. Напитки	10. Кулинарные термины
1. аперитив (apéritif)	1. абессе (abaisser) – раскатать тесто

2. арманьяк (armagnac)	2. абилировать (abeiller) – тщательно очистить
3. компот (compote <i>f</i>)	3. бланшировать (blanchir)
4. коньяк (cognac)	4. бьян-куи (bien cuit) – хорошо прожаренный
5. кофе глясе (café glacé)	5. гарнировать (garnir) – украшать блюдо
6. ликёр (liqueur <i>f</i>)	6. глазировать (glacer) – украшать глазурью (у В. Похлёбкина: глясеровать)
7. лимонад (limonade <i>f</i>)	7. дегустация (dégustation)
8. оранжад (orangeade <i>f</i>)	8. льезон, льезонирование (liaison) – связь, соединение
9. сироп (sirop)	9. мариновать (mariner)
	10.(а-ля) наж (à la nage) – отваривание изделия
	11.(а-ля) неж (à la neige) – пышно взбивать
	12.панировать (paner) – обваливать в муке, сухарях
	13.пассеровать (passer) – слегка обжаривать
	14.сервируовать (servir) – накрывать на стол в определённой последовательности
	15.фламбировать (flamber) – обжигать блюдо пламенем
	16.фраппировать (frapper) – охлаждать
	17.фритюр (friture <i>f</i>) – жарение во фритюре
	18.фюме (fumée) – крепкие бульоны
	19.шифонад (chiffonade <i>f</i>) – приготовление ассорти из овощей и трав

11. Профессии	12. Прочая лексика
<p>1. гурмэ (gourmet) – кулинарный эксперт</p> <p>2. метрдотель (maître d'hôtel) – старший официант</p> <p>3. ресторатор (restaurateur) – владелец р-на</p> <p>4. соммелье (sommelier) – служащий ресторана, ведающий спиртными напитками</p>	<p>1. гурман (gourmand) – любитель поесть (много, вкусно и сытно, иногда обжора) – качество человека</p> <p>2. [быть] не в своей тарелке (ne pas être dans son assiette – дословный перевод с французского, фразеологизм) – чувствовать себя 1) не так, как всегда; 2) стеснённо, неудобно, неловко;</p> <p>3. Аппетит приходит во время еды. (L'appétit vient en mangeant.) – поговорка (Франсуа Рабле, «Гаргантюа и Пантагрюэль», но автор – епископ Жером де Анж)</p>

Приложение 4

Кроссворд

1) а	н	т	р	е	к	о	т				
		2) к	р	у	а	с	с	а	н		
3) н	а	п	о	л	е	о	н				
			4) в	и	н	е	г	р	е	т	
			5) к	а	н	а	п	е			
6) г	у	р	м	а	н						
			7) ф	у	р	ш	е	т			
		8) п	о	м	и	д	о	р			
9) к	о	н	ь	я	к						

1. В классической французской кухне так назывался кусок воловьего мяса, срезанный между ребрами и хребтом. .(entre-côte: от entre – «между», и côté – «ребро»).
2. Рогалик в форме полумесяца, украшавшего турецкий флаг, ставший неотъемлемой частью завтрака французов.
3. Торт или пирожное, выпущенное в год столетнего юбилея Отечественной войны 1812 года.
4. Во Франции «соус из уксуса и масла», а в России «холодное кушанье из мелко нарезанных овощей».
5. В переводе с французского слово означает «диван», в кулинарии – это бутерброд.
6. Любитель вкусно, сытно поесть.
7. По-французски это слово означает «вилка», в кулинарии – открытый стол, являющийся по составу продуктов холодным столом, около которого стоят.
8. Слово переводится с французского как «золотое яблоко» и буквально означает овощное растение семейства пасленовых.
9. Сорт вина, производимый во Франции, в городе...