

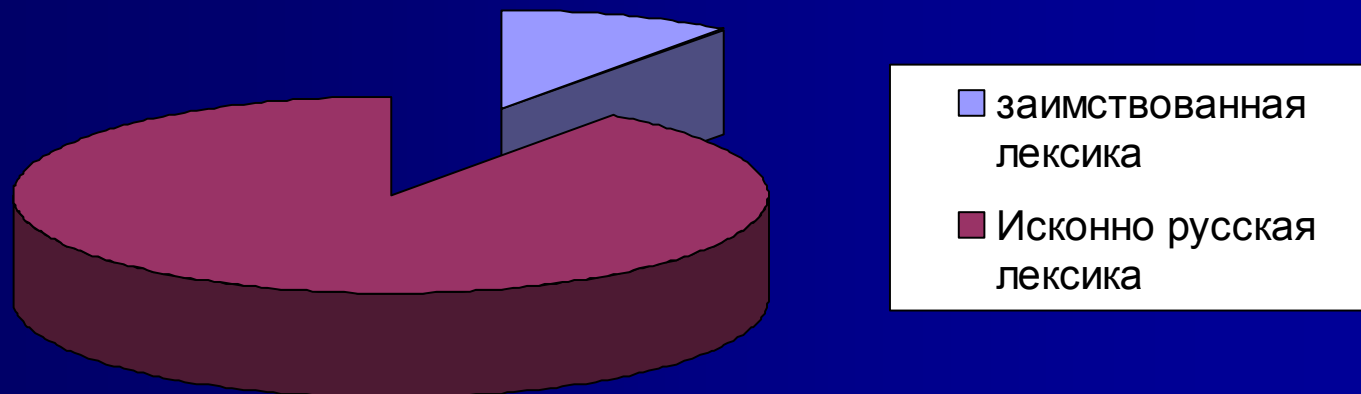
# Французские слова на русской кухне

(французские заимствования в  
сфере кулинарии)



# История вопроса

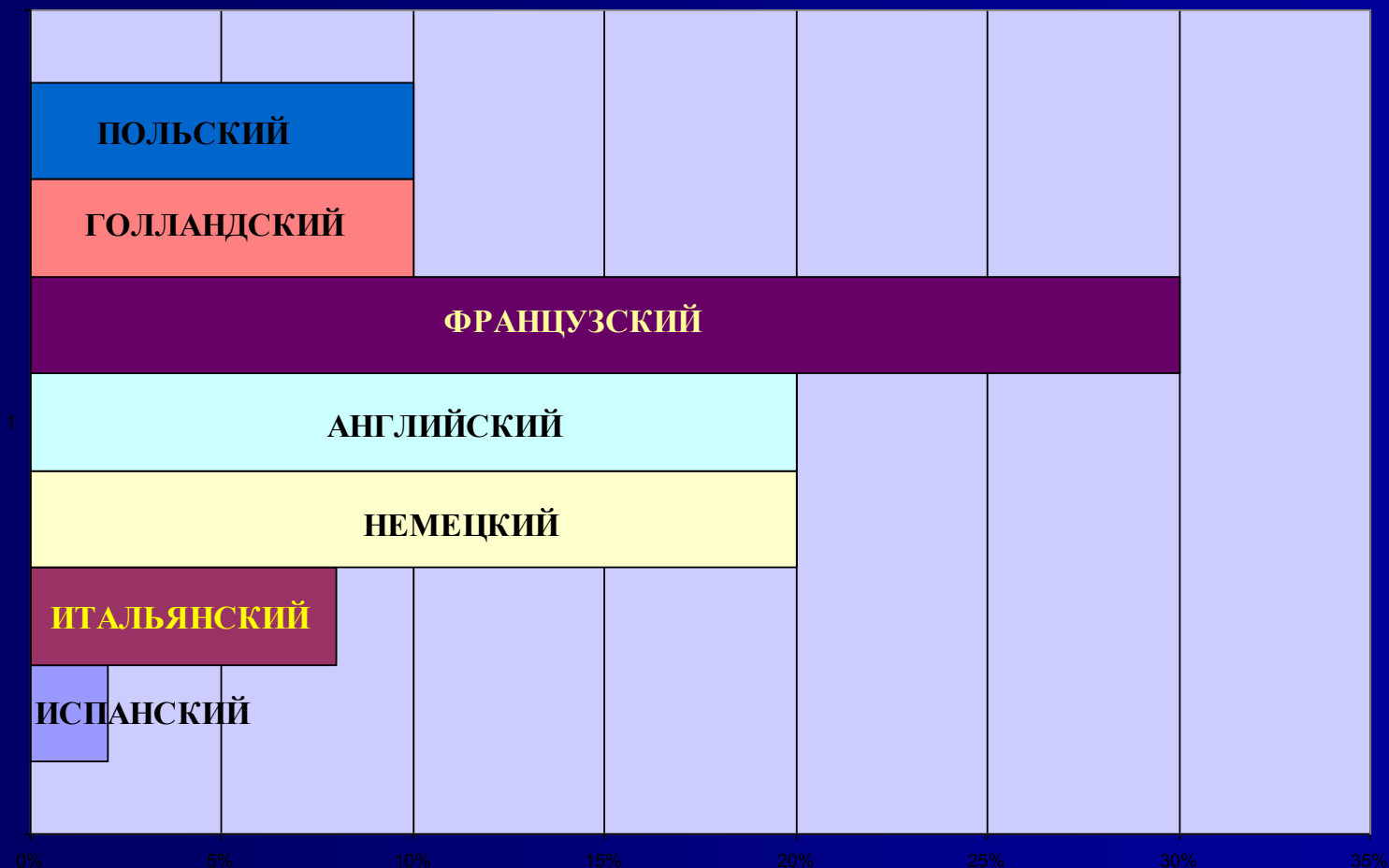
## ЗАИМСТВОВАНИЯ В РУССКОМ ЯЗЫКЕ



**10%-заимствования**

# ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ В СОСТАВЕ РУССКОГО ЯЗЫКА

## ЗАПАДНОЕВРОПЕЙСКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ



# XVII век

Банальность

Баталия

Ресторан

Вестибюль

Интрига



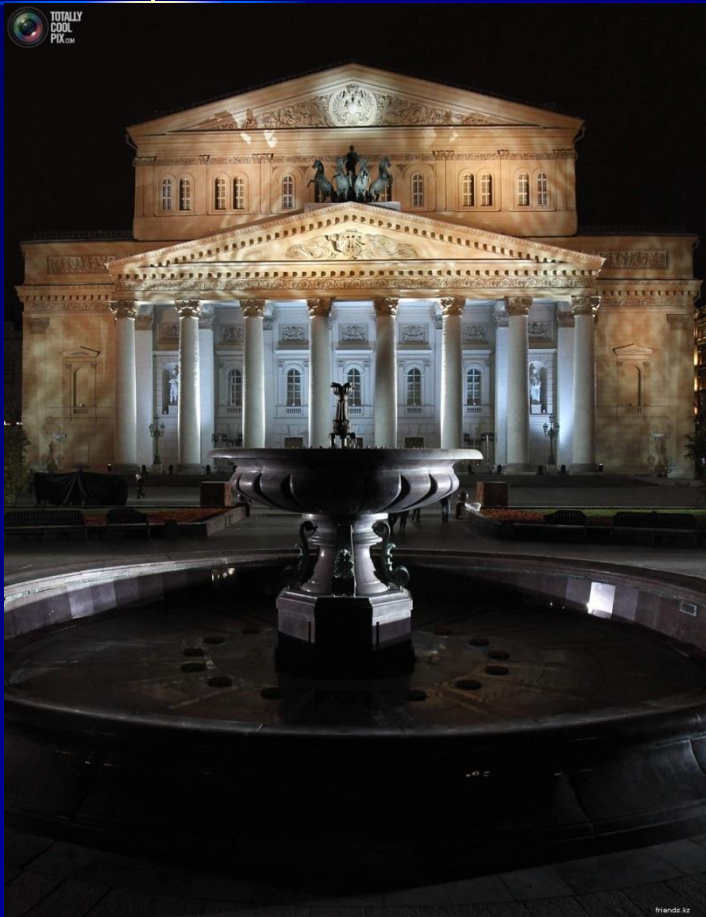
Бижутерия

Гарнитур

Гобелен

Гардероб

# 1672 – русский придворный театр



Актёр  
Афиша  
Балет  
Партер  
Антракт  
Водевиль



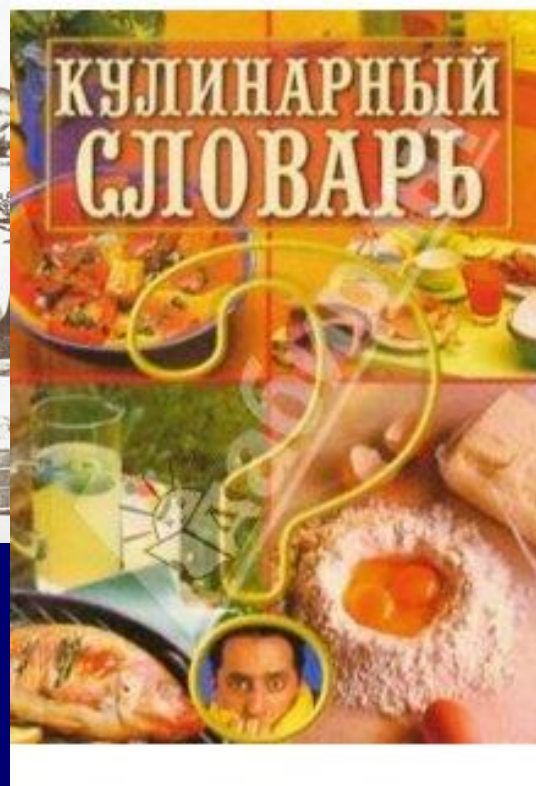
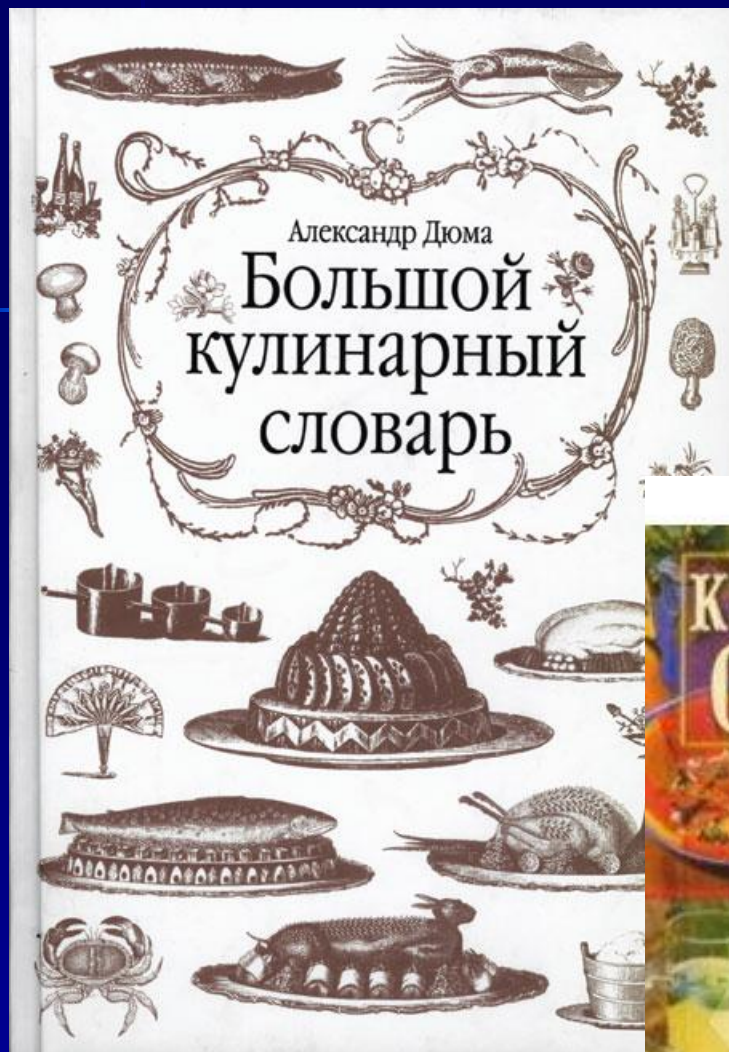


# XIX век

*"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 меньше  
мог  
Иноплеменными словами,  
Хоть и заглядывал я встарь  
В Академический Словарь".*

*А.С.Пушкин  
«Евгений Онегин»*







# Этимология заимствований в сфере кулинарии

- *антрекот* (entrecôte: от entre – «между», и côte – «ребро»);
- *бьен-кюи* (bien cuit) – хорошо прожаренный;
- *желе* (gelée: от gelé – «замерзший»);
- *куверт* (couvert: от couvrir – «покрытый»);
- *фюме* (fumée: от fumer – «дымиться»);





- **фуршет**: fourchette – «вилка» → открытый стол, являющийся по составу продуктов холодным столом, стол *а-ля фуршет*, около которого стоят.
- **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, заворачивать» → блюдо в форме батона с начинкой в середине;
- ♥ **суфле** (soufflé): soufflé «пышный» → воздушный пирог;



## Место 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;
- *пломбир* (plombières): от названия курорта Plombières-les-Bains;
- *фужер* (fougère): большая широкая рюмка для прохладительных напитков названа по городу Фужэр, где для неё изготовлялось стекло.



# Имя производителя :

- *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 честь известных людей:



- *(суп) жульен, 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 Мадемуазель;
- *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* (esquimaux) – мороженое, которое французы называли 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»;

# «Ложные друзья» переводчика:

- *Винегрет* – во Франции «соус из уксуса и масла»
- *Гарнир* – украшение кушанья или приправа
- *Компот* – пюре из вареных фруктов
- *Коньяк* – сорт вина, производимый во Франции, в городе Коньяк.
- *Котлета* – натуральная отбивная
- *Мармелад* – варенье из айвы или яблок
- *Суп* – тщательно прокрученная масса, а не кусочки овощей и мяса в жидкости.



# Из истории слов:

## Круассан

В 1686 г. появление круассана отметило победу Австрии над турками. Это рогалик в форме полумесяца, украшавшего турецкий флаг. Булочники слышали удары турок и сообщили об этом властям.

Моду на круассаны привезла Мария-Антуанета, жена Людовика XVI.



# Меню

Меню (*menu*) – программа застолья:

- 1) перечень основных блюд завтрака, обеда, ужина на день и т.д.;
- 2) общий список блюд, стабильно приготавливаемых в ресторане или кафе.

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





# Ресторан

«Придите ко мне все страждущие  
желудком, и я восстановлю ваши силы».

«Ресторан» - восстанавливающий.



# Соус

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



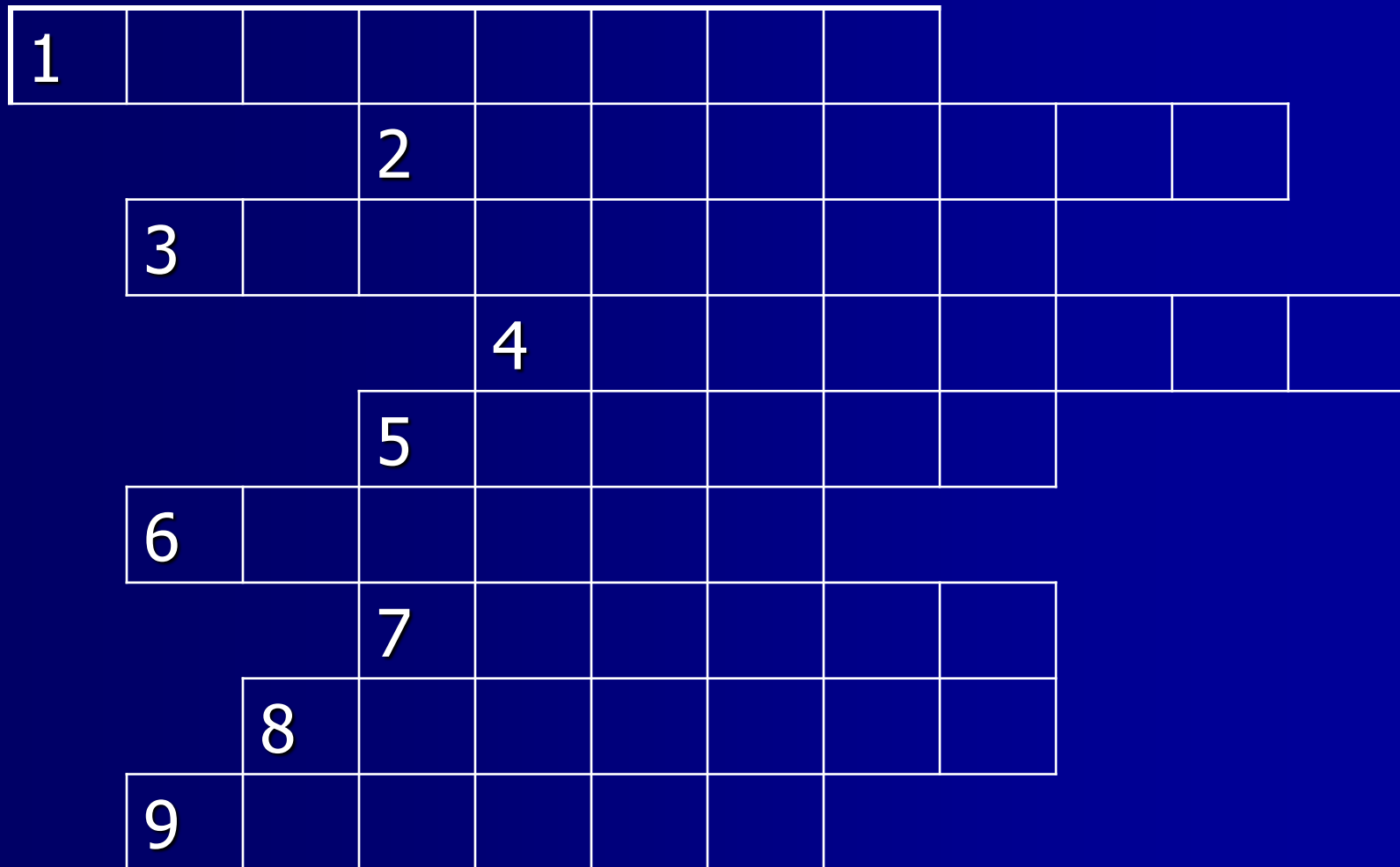
# Помидор

Всем знакомый помидор переводится с французского «*potte d'or*» как «золотое яблоко» и буквально означает овощное растение семейства пасленовых.

Но в этой стране помидоры уже давно называют томатами, а вот русские упорно продолжают именовать эти плоды по-французски.



# Решим кроссворд





|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| а | н | т | р | е | к | о | т |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

|  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

|  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

|  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

|  |  |   |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
|  |  | 7 |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | 8 |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| а | н | т | р | е | к | о | т |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

|  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  | к | р | у | а | с | с | а | н |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

|  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

|  |  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  |  | 5 |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

|  |  |   |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
|  |  | 7 |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | 8 |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 9 |  |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|--|

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| а | н | т | р | е | к | о | т |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

|  |  |   |   |   |   |   |   |   |   |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  |  | к | р | у | а | с | с | а | н |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|

|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| н | а | п | о | л | е | о | н |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

|  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|

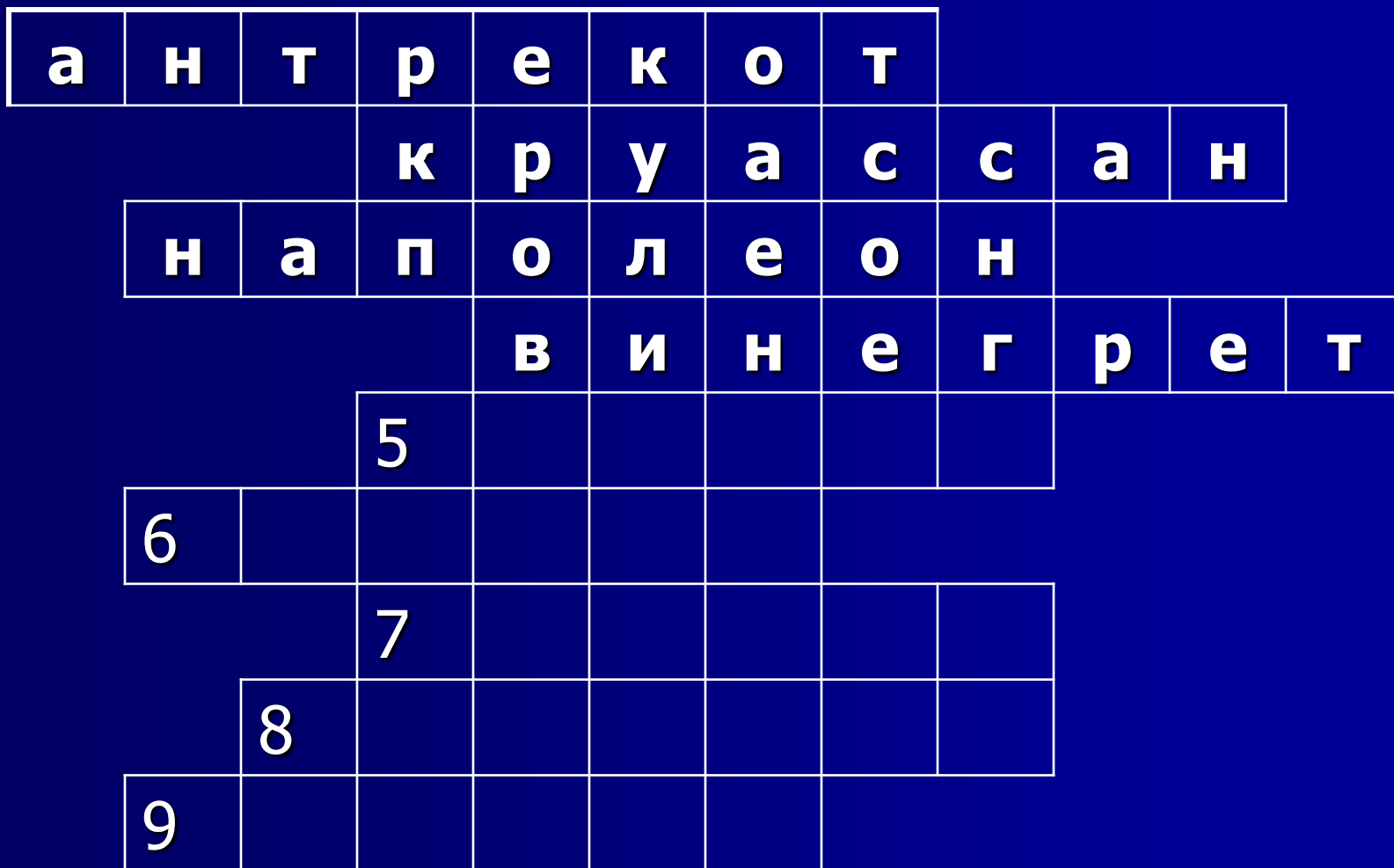
|  |  |   |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
|  |  | 5 |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| 6 |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|

|  |  |   |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|
|  |  | 7 |  |  |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|--|--|

|  |   |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|
|  | 8 |  |  |  |  |  |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
| 9 |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|









[illegible]

[illegible]

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| а | н | т | р | е | к | о | т |   |   |   |
|   |   |   | к | р | у | а | с | с | а | н |
|   | н | а | п | о | л | е | о | н |   |   |
|   |   |   | в | и | н | е | г | р | е | т |
|   |   |   | к | а | н | а | п | е |   |   |
|   | г | у | р | м | а | н |   |   |   |   |
|   |   |   | ф | у | р | ш | е | т |   |   |
|   |   | п | о | м | и | д | о | р |   |   |
| к | о | н | ь | я | к |   |   |   |   |   |



**Творческих успехов!**  
**Спасибо за внимание!**

