

Гастрономические специалитеты

В Бургундии в приготовлении блюд активно используют вино и его производные (такие как замечательного качества винный уксус и соус мёретт).



Бёф-бургиньон



Шароле, популярная мясная порода родом из Бургундии, даёт превосходное нежирное мясо, которое становится просто идеальным после трёхнедельной выдержки. Коровы и бычки белые или кремовые, довольно крупные.



Петух в вине

Бресская курица (*Poule de Bresse* или *Volaille de Bresse*) — продукт, контролируемый по происхождению, *Appellation d'origine contrôlée*. Бресские каплуны и пулярки считаются лучшими в мире по качеству мяса

и высоко котируются у поваров классической французской школы. Из них обычно готовят что-нибудь традиционное и сложное: пулярку в полутрауре (с чёрными трюфелями), со сморчками и *vin jaune* (жёлтым

вином) и т.п. Аппелласьон расположен вокруг городка Бург-ан-Бресс в Божоле. Куры пасутся на зелёной траве, питаются зерном и молочными продуктами. Мясо очень нежное, но довольно плотное.

Блюда

Бёф-бургиньон (*boeuf bourguignon*) — культовое бургундское блюдо, которое невозможно в точности воспроизвести в других частях света, как бы ни старались хозяйки. Секрет кроется в местных коровах породы шароле и большом количестве красного бургундского. Говядина долго тушится в красном вине с луком, морковью, чесноком и пряными травами, пока мясо не становится кремово-мягким, а остальные ингредиенты не превращаются в тёмный, густой соус. Запивают бёф-бургиньон местным красным вином любого уровня, в зависимости от толщины кошелка.

Петух в вине (*coq au vin*) — петух вываривается в красном вине с грибами, луком, чесноком, иногда с фином — местным бренди. Более историческая вариация, которая сейчас по понятным причинам не встречается — петух в шамбертене.

Пошуз (*raichouse*) — самое популярное рыбное блюдо, которых в Бургундии немного. Это что-то

вроде матлота из четырёх видов рыбы, сваренной в белом вине. Традиционно выбирают два вида плотной рыбы (щука и окунь) и два вида жирной (угорь и линь). Вино подойдёт любое белое, желательнее коммунального аппелласьона.

Бургундское фондю не имеет никакого отношения к сыру. Сырую говядину шароле режут на кусочки, прямо за столом опускают их в масло на раскалённой сковороде. Едят с горчицей, запивают бургундским красным.

Мёретт (*meurette*) — уваренное с овощами и виноградными побегами до консистенции соуса красное вино (пино нуар). Его добавляют к рыбе и яйцам.

Яйца под соусом мёретт — пашот, сваренный в вине, с титульным соусом. Традиционный завтрак по-бургундски.

Виноградных улиток (*escargot*), запечённых в духовке, подают с соусом из чеснока и петрушки. Вино к этому блюду: шабли, макон, Bourgogne Blanc.



Мёретт



Эскарго