

LES MEILLEURS PLATS FRANÇAIS ET TURKMÈNES

Nassiba Djianbaéva,

étudiante de la faculté des sciences humaines et de la communication linguistique, Université d'État P.M. Machérov de Vitebsk, 3-ème année

La cuisine française est célèbre non seulement pour ses plats exquis, mais aussi pour son histoire séculaire. Ses origines remontent à 1400. C'est alors que le premier livre de cuisine a été écrit, basé sur des recettes orientales empruntées aux Maures.

L'apogée de la gastronomie du pays a eu lieu au XVII^e siècle. La cuisine française de la cour de l'époque de Louis XIV illustre parfaitement les caractéristiques et les traditions de la cuisine supérieure qui ont survécu à nos jours. Au palais, 50 cuisiniers ont travaillé pour créer de nouveaux plats. Le roi-Soleil peut être appelé le fondateur des ensembles gastronomiques. Le dîner de l'Auguste se composait de plusieurs plats exquis, chacun apparaissant sur la table strictement selon le plan établi.

La cuisine turkmène est une continuation de l'histoire glorieuse d'un vaste pays. Ainsi, par exemple, le passé nomade a laissé une marque très visible dans la cuisine turkmène – la base du régime alimentaire est la viande: agneau, viande de jeyran, chameaux non travaillés, volaille sauvage, poulet. Le bœuf est consommé beaucoup moins souvent, car ce produit est apparu sur la table beaucoup plus tard, les Turkmènes ne mangent pas de viande de cheval du tout. Le riz, le ghee de lait de chameau, les produits laitiers fermentés, les céréales, les melons, l'huile de sésame, les produits à base de farine sont également populaires. Beaucoup de légumes, de légumes verts et d'épices sont entrés dans l'alimentation nationale tout récemment, au début du XX^e siècle, mais ont immédiatement pris une place solide dans la cuisine nationale.

La caractéristique distinctive de la cuisine turkmène a toujours été la satiété extraordinaire des plats et la relative simplicité de leur préparation, qui, cependant, ne signifie pas le goût «primitif».

Ainsi, dans la cuisine turkmène, de nombreux plats sont préparés à partir d'une seule viande et ne diffèrent que par la méthode de son traitement thermique. La viande ici est cuite, frite, souvent suivie d'un ragoût, le séchage est commun.

Les soupes sont l'un des plats les plus intéressants et originaux de la cuisine française et turkmène. Certes, dans la vie de tous les jours,



les Français eux-mêmes les préparent de moins en moins. Et dans la cuisine turkmène, les soupes sont l'un des plats nécessaires dans chaque famille. La soupe la plus célèbre en France est la soupe à l'oignon.

La soupe à l'oignon est une soupe française classique. La légende raconte que la soupe à l'oignon a d'abord été préparée par Louis XV. Une nuit, il avait faim mais il n'y avait pas de nourriture



dans son pavillon de chasse, à part des oignons, du beurre et du champagne. King a mélangé tous ces ingrédients et la soupe à l'oignon originale s'est avérée.

Aujourd'hui, la soupe à l'oignon est préparée sur la base de bouillon de viande, de poulet ou de légumes. Sa riche saveur est due à la soupe aux oignons. Pour que ces arômes se manifestent plus clairement, les oignons doivent être passés

pendant longtemps. Pour donner un goût spécial à la soupe à l'oignon, on ajoute du vin blanc sec ou du Sherry. L'un des ingrédients fréquents de la soupe à l'oignon est le fromage. Il faut servir la soupe à l'oignon avec des croûtons.



Il y a beaucoup de variétés de soupes dans la cuisine turkmène. Et chaque région a son propre favori. On prépare souvent le bouillon de viande («corba») et on y ajoute de divers ingrédients: des petits pois («gaynatma», «dograma»), des tomates (gara-corba), de la farine («umpach-zachi»), des haricots et les nouilles («unash»), des haricots mungo («shurpamash»), des raviolis («etli-borek-corba»), du lait et des nouilles («suytli-unash»), du riz et des légumes («mastawa»). Mais l'amour de la soupe «dograma» et «unash» unit toutes les régions du Turkménistan.

La soupe Unash est une soupe préparée à partir de viande d'agneau.

Il est nécessaire de mettre de la viande et des haricots dans une casserole, après verser de l'eau froide et mettre les cuire pendant 1-1,5 heures. De la farine et des œufs pour faire une pâte fraîche, rouler et couper les nouilles. Après il faut mettre des oignons hachés, des nouilles, du sel et du poivre rouge dans le bouillon bouillant et faire cuire encore 20 minutes.

Dans la cuisine française, il y a des plats principaux qui se composent non seulement de viande, mais aussi de légumes. Par exemple, «ratatouille», «aligot», «gratin dauphinois», ainsi que de la viande de poulet, de bœuf, de canard, etc. dans la cuisine turkmène ils sont nécessairement composés de viande, dans la plupart des cas, c'est de l'agneau.

Bœuf bourguignon.

Le deuxième nom du plat est le bœuf en Bourgogne. Il est préparé à partir de morceaux de bœuf légèrement frits puis braisés dans une

sauce épaisse de bouillon de bœuf et de vin avec l'ajout d'ail, d'oignons, de carottes et de champignons. On sert le bœuf bourguignon avec purée de pommes de terre ou avec du riz.



Dans la cuisine turkmène, le plat principal et le plus délicieux est le pilaf. Au lieu de la viande, le gibier est souvent utilisé ici, dans les régions Caspiennes, même le poisson, les carottes sont partiellement ou complètement remplacés par des œufs, le riz est souvent bouilli séparément, puis tous les composants sont mélangés. Le pilaf est servi avec une sauce à base de prune aigre et de jus de Grenade. Pour préparer le pilaf, vous devez faire frire de petits morceaux d'agneau dans de l'huile de sésame, ajouter des oignons et des carottes finement hachés. Après 20 minutes, sortez la viande et faites cuire dans de l'eau bouillante jusqu'à tendreté, puis mettez-la dans un plat séparé. Dans les oignons restants avec des carottes, versez l'uryuk, le riz, les épices, versez le bouillon restant de la viande. Faites cuire d'abord avec le couvercle ouvert, puis, lorsque l'eau s'évapore, mettez la viande sur le dessus, saupoudrez d'herbes et laissez reposer sous le couvercle pendant 10 minutes.



Tout le monde a entendu parler de « la salade niçoise ». C'est la carte de visite de la ville de Nice – salade aux anchois niçois. Il est préparé avec des légumes frais, des œufs durs avec l'ajout d'anchois et d'huile d'olive. Une vinaigrette de jus de citron ou de sauce au vin est acceptable.

La cuisine turkmène ne se limite pas non plus aux salades. Les salades les plus satisfaisantes sont considérées avec l'ajout de viande, en particulier de filet de poulet. Mais c'est la «salade choban» – ou salade de berger – qui est un invité très fréquent sur la table du dîner turkmène. Elle se compose d'ingrédients simples et, sous une forme ou une autre, est présent dans le menu de tous les restaurants et cafés. Et elle est très facile à préparer.

Les français adorent les fruits de mer frais et leur cuisine nationale est pleine de plats avec différentes variations de la préparation de ces cadeaux de la mer. Par exemple, «les huîtres», «les escargots», «des cuisines de Grenade».

Les Huîtres sont l'une des spécialités françaises les plus célèbres et peuvent être utilisées dans des plats chauds et froids, bouillis, frits et même des soupes.

Les huîtres sont parfaitement combinées avec du vin blanc sec et du champagne «brut».



Il n'y a pas de spécialités similaires comme les huîtres, les escargots, etc. dans la cuisine turkmène, mais cela ne signifie pas que les Turkmènes ne mangent pas de fruits de mer. Par exemple, les régions caspiennes du Turkménistan sont réputées pour leur poisson et leurs plats à base de poisson. Pour la préparation, différents types de poissons sont utilisés, mais le béluga caspien est particulièrement apprécié. On prépare souvent le pilaf traditionnel, la brochette («Balik-Shara»), le ragoût dans des pots, des

plats complexes avec l'utilisation de nombreux composants («cheme», «Balik-berek», «balikly-yanahly-ash»). Le poisson rouge dans la cuisine turkmène est particulièrement souvent utilisé pour la préparation de brochettes («Balik Shara»), ainsi que «govurdak». En même temps, la même technologie que pour la viande est complètement préservée. Pour les morceaux de poisson «Balik-Shara», pré-marinés et plantés sur une broche avec des cercles d'oignons. Ensuite, on les fait frire sur les charbons. Pour le Balik gavurdak (comme pour le «gavurdak» habituel), de petits morceaux de poisson libérés des os sont frits dans leur propre graisse dans un chaudron. Parfois avec un peu d'huile de sésame. Les autres plats de poisson tels que «gaplama», «cheme», «balyk berek», «balykly yanahly ash» sont beaucoup plus complexes.



Et les desserts?! Les desserts ont un objectif principal, donner des sensations gustatives agréables à la fin du repas. Les desserts sont généralement servis à la fin du dîner ou du déjeuner. Toutes sortes de desserts se sont répandus en Europe seulement au XIXe siècle. C'est à cette époque que l'ordre du repas a été



formé, qui devrait se terminer par un dessert. Il convient de noter que les desserts ont toujours été acceptés à l'aide de décorations de confiserie exquises. Les invités attendaient le dessert toute la soirée comme le plat principal du repas de fête.

La France est célèbre pour la gastronomie nationale, surtout par toutes sortes de desserts. Ces friandises fondent dans la bouche et aucune fête ne peut s'en passer. Ces desserts «comme les éclairs», «crème brûlée», «soufflé», sont connus par tous.



«Crème brûlée» est un dessert français à la crème anglaise avec une croûte appétissante. Pour sa préparation, utilisez le jaune d'oeuf, le sucre, la crème, le lait et les arômes. Tous les ingrédients sont mélangés et chauffés, puis cuits dans des moules en céramique jusqu'à ce que la crème durcisse. À la fin, la croûte de crème brûlée est nécessairement caramélisée sous le grill ou à l'aide d'un brûleur spécial. Ce dessert est généralement servi froid, préalablement arrosé de sauce caramel.



Les sucreries de la cuisine turkmène ne sont pas similaires aux français, mais, par exemple, «éclairs», «croissants» peuvent être vues dans chaque magasin. Les desserts Turkmènes sont similaires aux sucreries traditionnelles des peuples d'Asie Centrale, du Caucase et de Turquie. Parmi ces dernières, il faut mentionner «halva», «bahlava», «sorbet», «navat» et «bekmesam».

Bahlava est une pâtisserie orientale traditionnelle faite de pâte feuilletée avec des noix ou des noisettes au sirop. C'est un biscuit très savoureux, qui au Turkménistan est traditionnellement fait pour la fête de Navruz.



En plus les sucreries traditionnelles de l'est dans la cuisine nationale des Turkmènes, il faut noter les pâtisseries. Les Turkmènes sont particulièrement friands de biscuits «pishme» et de «pyshki chapada».

Pishme est un biscuit à base de pâte à levure en forme de losange, qui est frit dans l'huile comme un brindille.



Un autre dessert après un repas copieux chez les Turkmènes sont les melons et les pastèques. Ces melons remplacent souvent les bonbons.

Le pain est un produit sans lequel il est difficile d'imaginer la vie des gens. Le pain est un symbole de travail, de sagesse, de bienveillance, de paix, de bien-être et de bonheur. Chaque culture a ses propres types et caractéristiques de pain.



Le pain turkmène est appelé «Churek». «Churek» - le gâteau national, qui est cuit dans le four «tandyr». C'est un four inhabituel dans lequel le feu brûle au milieu du four et le pain est attaché autour, mais il est également cuit dans les boulangeries publiques. De divers types de gâteaux de pâte aigre sont également populaires, qui sont cuits à la maison dans de l'huile.



Il y a de nombreux types de tartes, parmi les plus populaires sont «gutap».

La consommation de pain en France est très différente de la nôtre. Si au Turkménistan, le pain est un ajout au déjeuner, au dîner ou à la saucisse. Alors en France, le pain peut être un plat indépendant qu'on mange avec un verre de vin ou une tasse de café. La deuxième différence significative, le pain est vendu dans les boulangeries, est fabriqué uniquement à partir d'ingrédients naturels et a donc une durée de conservation limitée.



La baguette française est un produit de boulangerie avec une croûte croustillante et une mie molle, saupoudrée de farine. Une baguette standard a une longueur d'environ 65 centimètres, une largeur de 5-6 et une hauteur de 3-4. Elle pèse 200-250 grammes. La technologie de fabrication de la baguette est fixée par la législation française, qui stipule que seuls les produits naturels doivent être utilisés pour la fabrication d'un tel pain. C'est important, car en une journée, jusqu'à un million et demi de baguettes sont vendues en France.

En raison de la diversité des peuples qui habitent ou ont habité la région et la cuisine des Turkmènes est très diverse, elle frappe l'imagination par son caractère inhabituel, son excellent goût, et souvent la façon de préparer les produits. Il est difficile de dire si vous allez devenir un fan ou non, mais vous devez absolument essayer!

Chaque région historique de la France a ses propres plats traditionnels, dont les recettes sont transmises de génération en génération depuis des siècles. Ci-dessus, vous trouverez les plats les plus célèbres de la cuisine française à déguster dans les meilleurs restaurants de Paris. Et il y a aussi beaucoup d'autres plats dans la cuisine française et turkmène qui valent la peine d'être goûtés.

Bibliographie

1. <https://gurmantur.com/evropa/franciya/francuzskaya-kuhnya>
2. <https://frenchparis.ru/cuisine/>
3. <https://frenchparis.ru/desert/>
4. <http://kraism.by/archive/1125-xleb-yeto-zhizn.html>
5. <https://www.ababilova.com/baguette>
6. <http://www.brsu.by/Turkmenistan/turkmenskaya-kuhnya>

