



Буйабес – наваристое, ароматное, сытное и очень вкусное рыбное блюдо.

Когда-то буйабес был простой и скромной пищей французских рыбаков, его готовили из остатков непроданного улова. Рыбаки варили в большом котле всё, что оказывалось под рукой. Времена изменились, сейчас буйабес считается изысканным и дорогим деликатесом. Буйабес не повседневная еда, а блюдо для особых случаев.

Буйабес представляет собой бульон, который варят из морской рыбы. Для приготовления буйабеса используют до десятка разных видов рыбы одновременно. Это может быть барабулька, дорада, сибас, солнечник, морской петух и др. Хотя бы 5-6 видов разной рыбы должно быть использовано обязательно. Подсчитано, что на одну (!) порцию буйабеса уходит один (!) килограмм рыбы. Кроме того, в буйабес добавляют и морепродукты (мидии, моллюски, крабы и пр.). Конечно же, не обходится без овощей и всевозможных приправ, среди прочих ингредиентов: помидоры, лук, петрушка, тимьян, чеснок, фенхель. Рыбу отваривают целиком, а овощи предварительно тушат.

Во время обеда вам не придётся заказывать ни салат, ни закуски, а в конце трапезы о десерте вы даже не вспомните. Всё потому, что буйабес блюдо очень сытное, да и одной тарелкой обед не ограничивается. Единственное, что вам понадобится заказать дополнительно, это бутылочка белого вина. Белое вино традиционно сопровождает рыбные блюда и морепродукты, оно помогает подчеркнуть их вкус, и буйабес не исключение.

Рыбу приносят отдельно на большом блюде, причём не филе, а целикомую рыбу. Бульон

подают отдельно. Повар разделяет рыбу ловкими движениями прямо при клиентах и раскладывает лакомые кусочки в глубокие тарелки, а затем заливает их ароматным бульоном. Когда первая порция буйабеса съедена, процедура повторяется и так до тех пор, пока вся рыба не закончится.

Буйабес подают для больших компаний, ну или хотя бы для двоих. Из-за особенностей приготовления буйабес готовят как минимум на двоих, в меню честно предупреждают об этом, указывая стоимость одной порции. По этой причине отведать буйабес в одиночестве, скорее всего, не получится.

Буйабес никак нельзя подавать на стол без гренков. Если вам доведётся слышать или читать о крутонах, сухариках или о подсушенном хлебе, то знайте, это всё о них – о гренках. Гренки натирают чесноком, намазывают на них соус айоли, а затем макают в бульон – это неотъемлемая часть трапезы. Кстати, соус айоли сродни майонезу, его готовят из чеснока, оливкового масла и яичных желтков.

{comments on}