



День рождения принцессы

Любой праздник, связанный с приёмом гостей, - серьёзное испытание для любой мамы, а день рождения – особенно. Нужно и детскую комнату украсить, и конкурсы придумать, и угощение придумать специально для детей. Дети не очень любят подолгу сидеть на одном месте, им хочется побегать, потанцевать, попеть в караоке, снова съесть вкусный кусочек, и снова веселиться. Поэтому на день рождения дочери мы решили организовать детский фуршетный стол.

Для начала мы обратились в наш всемогущий интернет за историей фуршета. Оказалось, что история пира а-ля фуршет берет свое начало в Европе, а точнее во Франции. Именно здесь так любили быстро и красиво перекусить, а что может быть лучше, чем прекрасный фуршетный стол?! Ведь основная цель и такого приема – общение, а главное достоинство – отсутствие дополнительной мебели! Само слово фуршет в переводе с французского языка означает «на вилку», что подразумевает под собой небольшие, но очень вкусные и оригинальные закуски. Самое главное – это огромное разнообразие блюд и закусок – в этом секрет хорошего фуршетного стола!

Для любой хозяйки такой стол – просто удовольствие – ведь не надо переживать и нервничать из-за подачи блюд, насколько они горячие и так далее... Количество гостей может быть практически неограниченным, не смотря на площадь, ведь, стулья для такого стола не нужны. Следовательно, и места для детских игр остаётся гораздо больше, чем при обычном застолье. Гости смогут легко общаться, веселиться, танцевать, здесь же и петь в караоке, играть. Передвигаясь от блюда к блюду и наслаждаться каждым из них. А так как все девочки любят покрасоваться в пышных бальных платьях, мы приняли решение не просто накрыть фуршетный стол, а провести тематический день рождения посвященный Франции 16-17 веков. Дочка была в восторге от этой идеи. Ведь каждая девочка мечтает стать принцессой хоть на мгновение!

Задача стояла не простая: нужно было не просто выбрать блюда для детского фуршета, но и отразить в них дух эпохи Франции 16-17вв.

В своей традиционной форме французская кухня - кухня богатая. Однако сложность состава и приготовления блюд не основное качество французской кухни. Главной особенностью и основным преимуществом французской кухни является наличие в ней нескольких сотен соусов, которые делают неповторимым каждое блюдо, а повару позволяют продемонстрировать свое искусство и выразить свою индивидуальность.

Известна Франция и своими сырами, без которых не существует традиционной французской кулинарии: конте, шевр, камамбер, рокфор, канталь, мимолет и многие другие сорта, использующиеся как в блюдах, так и подающиеся на десерт.

Особое место во французской кулинарии занимают паштеты: из свиной печени, куриной или гусиной печени, паштет из мяса кролика со свиной, паштет из утки и т.д.

Французская кухня принципиально основывается на свежих продуктах. Меню отличается достаточно большим количеством блюд.

Одним из основных блюд во Франции является **салат**. Салат был изобретен еще в Древнем Риме. В конце XVI — начале XVII века салаты с Аппенинского полуострова попали во Францию. Именно во Франции в XVII—XVIII веках салаты обрели вторую родину с ее мягким, но более прохладным климатом, где особенно хорошо удавалось выращивать салатные растения. Салат по-лионски, салат из стручковой фасоли со швейцарским сыром, салат из эндивия с апельсином, салат из дикого латука с виноградом, салат из шпината с помидорами — всего не перечислишь.

Родиной множества овощных блюд из **картофеля**, свежей капусты, моркови, спаржи, кислой капусты являются Эльзас и Лотарингия. Говоря об овощных культурах, широко используемых во Франции, нельзя не упомянуть лук, который входит не только в соусы, салаты и т. д., но и является основным компонентом в знаменитых французских луковых супах: суп луковый с тертым сыром, суп луковый по-гасконски, суп луковый по-лионски и т. д.

Необходимо отметить блюда из **яиц** и разнообразные омлеты: яйца, фаршированные луком и сыром, яйца в горшочке с курицей, яйца по-бурбонски, яйца по-диджонски, омлет с куриной печенью, омлет по-лионски и т. д.

Французы широко используют **рыбу**, которой так богаты омывающие ее воды: скумбрия в соусе с шампиньонами, фрикадельки из щуки, известный рыбный суп буйабес, родиной которого является побережье вблизи Марселя. Рыбаки утверждают, что только здесь этот суп готовят по всем правилам, так как для его приготовления нужна не только свежая рыба, по возможности разных сортов, но и запах моря и водорослей. В других местностях Франции рыбный суп готовят с добавлением орехов, в Бретани — добавляют немного уксуса.

Канapé - это миниатюрные гренки весом не более восьмидесяти граммов с дополнением в виде мяса, рыбы, сыра и так далее. Канapé чаще всего подаются к столу насаженными на шпажки. Это очень удобно, поскольку можно отправлять крошечный бутерброд в рот целиком, не надкусывая его. Современная европейская кухня предполагает использование канapé как составной части фуршетного стола, и в таком случае их едят руками.

Канопе – идеальная закуска для фуршетов. Правда, готовить канопе надо огромными партиями – примерно по 8-10 штук на человека. Но оно того стоит: яркие бутербродики украсят любой стол.

При всём разнообразии форм и вкусов существует несколько обязательных составляющих, без которых немислимы классические канопе: это маслины, виноград и сыр. Маслины (оливки) и виноград для этой цели берутся без косточек, а сыр твёрдых сортов, не крошащийся. Эти продукты украшают канопе и добавляют вкуса.

Составляя меню для любого детского застолья обязательно нужно учитывать некоторые условия:

- на столе не должно быть острого, соленого и слишком жирного. Закуски с перцем, чесноком и большим количеством майонеза нам не нужны.
- не надо экспериментировать со смешением большого количества продуктов
- исключаем фрукты и овощи, которые чаще всего вызывают аллергию
- рыба с косточками, фрукты с плотной кожурой, ягоды и виноград с косточками — все, чем можно подавиться, на детский стол попасть не должно.
- не опасные для здоровья, но опасные для нарядной одежды яркие соки, свекольные салаты и ягодные торты лучше предлагать тем, кому уже есть 7 лет.

Изучив всю необходимую литературу мы приготовили блюда для нашего детского фуршета:

- Канопе «ассорти»
- Яичница по-французски
- Бутерброды с сыром и зелёным горошком
- Кораблики из картофеля
- Соус белый к овощам
- Сок фруктовый

Рецептура у всех блюд настолько проста, что дочка смогла поучаствовать в их приготовлении. Она с легкостью выкладывала составляющие канопе и бутербродов, крепила «паруса» к запеченному картофелю и училась правильно накрывать стол для фуршета.

Накрывая стол, мы старались учесть основные правила. Для любого фуршета обычно используют широкие и длинные столы, располагающие к принятию большого количества людей. Столы накрывают специальной скатертью - мольтоном или специальной "юбкой", закрывающей ножки стола. Обычно, в центре стола оформляют цветочную композицию, отображающую тему встречи и время года.

Десертные напитки и соки подают в стеклянных больших кувшинах. Тарелки для закусок ставят по десять штук стопкой, рядом с ними выкладывают салфетки, ножи и вилки. При этом, удобство должно быть абсолютно во всем - в доступе к закускам, напиткам и комфортной беседе.

Необычный день рождения вызвал бурю эмоций у ребятшек. Ребята словно побывали при дворе у короля. На нашем празднике дети не только отведали вкусные блюда, но и узнали много нового о Франции, о королевской жизни, смогли на один день стать принцами и принцессами.

Праздник удался на славу!