

Мясо по-французски — Lurkmore



НЕНАВИСТЬ!

Данный текст содержит зашкаливающее количество НЕНАВИСТИ. Мы настоятельно рекомендуем убрать от мониторов людей, животных со слабой психикой, кормящих женщин и детей.



В эту статью нужно добавить как можно больше картинок, мясиков и маянезиков.

Также сюда можно добавить интересные факты, картинки и прочие кошерные вещи.

Мясо по-французски (*мясо по-капитански*) — эталонный образец **нямки**. Рецепт донельзя вариативен, но постоянно включает в себя мясо, картофель и, непременно, сыр и **маянезик**. Суть сводится к перекалыванию слоями картошки, мяса, опционально — лука и моркови (кол-во мяса меняется в зависимости от бюджета повара), заливке получившейся бурды майонезом, притрушивания **зеленью**, засыпания сыром и запекания в духовке до готовности мяса.

Если руки у кулинара из жопы, то в результате мясо получается сухим и безвкусным, как подмётка, майонез разлагается на составные части, сыр плавится и засыхает, а на дне противня собирается противная жижа, поскольку **большинство** использует дешёвое замороженное мясо, даже не пытаясь его предварительно разморозить.

А у нерукожопого кулинара на выходе получается нажористый продукт, не имеющий, правда, ничего общего с каким бы то ни было проявлением Франции. Собственно, создатель рецепта, кем бы он ни был, допустил фатальную ошибку, выбрав это название. Назвал бы «мясо по-удмуртски» — и никто бы особого внимания не обращал. Но посягательства на **Большую Французскую Кухню**, особенно в **стране, отличной от самой Франции**, не простят никому.

В последнее время наряду с салатом Оливье продукт начал считаться **непременным** атрибутом новогоднего и иных праздничных столов в домах быдла. В **советское** же время «МПФ» зачастую служило закуской на вечерних кухонных посиделках **интеллигенции**.

Плюсы: **нямка** проста в приготовлении (наложил всю хуйню на сковороду, в духовку и пиздец), дешёва и даже относительно съедобна.

Минусы: перевод продуктов, утрата здоровья (столь жирная пища вполне может спровоцировать воспаление желчного пузыря и в сочетании с водовкой обеспечит нехилый панкреатит).

Известно, что **Лебедев** кормит сабжем посетителей своего ресторана (см. **меню на вторник**).

Вариации на тему

- Вышеуказанный «МПФ» — это «МПФ» по-русски». А вот если в «МПФ» по-русски» добавить **домашнюю лапшу, отваренную в мясном бульоне**, то получится «МПФ» по-татарски».
- Если в «МПФ» по-татарски» добавить бульон, морковь, редис и редьку, то (вуаля) имеем — «МПФ» по-узбекски».
- Если в «МПФ» по-узбекски» добавить немного дохлых собачек и т. н. «корейской моркови» — это будет «МПФ» по-корейски».
- Если ко всему вышеперечисленному добавить квашеных помидоров, **крови христианских младенцев** и помет арктической саблезубой цапли, то получится никуево зелье +10 силы и +13% защиты. **Такие дела**.
- Ну а если «МПФ» с ногой **снарка** кинуть в аномалию «жарка», то получится артефакт «выверт». Он же — «МПФ по-украински».

Естественно, что данные блюда относятся к означенным национальным кухням еще меньше, чем «МПФ» относится собственно к французам. Так что можно неиллюзорно доставить представителям



Это же мерзко!

(09:30:21 14/07/2009)
Привет! Ну как праздник прошел?

(09:48:02 14/07/2009)
ой,клёва все было. Я решила съэкономить и устроила дома романтик.

(09:48:55 14/07/2009)
приготовила ужин...мясо по франц. его любимое., салатик, фрукты, вино...свечи)

Но как романтично!

соответствующих народностей, с видом знатока поделившись с ними указанными выше рецептами.

Находятся и такие деятели, которые мясо заменяют вареной колбасой. История не знала подобных издевательств со времен [Менгеле](#).

А во Франции

А во Франции, что характерно, мяса по-французски нет. Что неудивительно, ибо блюдо русское, точнее, советское, и французы о нем слышать вообще не должны были бы. Да и заимствовать что-либо из изысканной лотарингской кухни советские граждане стараниями гэбни и ее [занавеса](#) вряд ли могли.

Нормальный рецепт звучит так:

- слой мясного фарша,
- слой морковочки (блин, да, кружочками!),
- слой мясного фарша,
- слой морковочки,
- винчик,
- бульончик.

Майонеза, картофеля, нарезанного колечками лука и СЫРА нет, нет, блджад, нет!!!111

Если есть лук колечками, то это, блин, шашлык. А если есть сыр, то нет мяса. Вышеизложенное называется гратеном (фр. gratin). Гратены могут быть весьма разнообразны по содержанию (скажем, морковь с соусом «бешамель» и петрушкой — это классика), но ни один здравомыслящий француз не станет:

- запекать в духовке тонко нарезанное, да еще и отбитое мясо, ибо оно немедленно превратится там в усохшую подметку из ботинка гномика;
- покрывать мясо сыром, ибо от этого у него приключится заворот кишок еще до того, как это блюдо вынут из духовки. От переживаний.

К слову сказать, в эльзасской кухне (восток Франции, расово Германия) есть блюдо под названием [Baeckeoffe](#). В него также входят слои из больших, и предварительно обжаренных с коньяком или другим каким крепким алкоголем, кусков мяса, крупно нарезанного лука (иногда порея), картофеля и моркови (порезанных иногда толстыми кружочками, а иногда и просто на несколько частей). БЕЗ сыра и майонеза, но обязательно с вином и целыми грушами, которые кладутся последним слоем.

Беке(х)оффе раньше готовили только по воскресеньям. Все кладется слоями в горшок и заливается вином, которого надо много (из-за чего попытки приготовить это блюдо в России обычно терпят крах), после чего горшок заносится в единственную «рабочую» по воскресеньям духовку: к деревенскому пекарю. Ибо! Всем остальным с утра в воскресенье надо идти в «кирхе» и слушать проповедь. А вот после «кирхе» (то есть часиков эдак через три-четыре-пять) можно и забрать свой горшок из пекарни. То, что получается, напоминает, скорее, суп с отлично разваренным в винце мясом и овощами. Груши заменяют, в данном случае, принятое в других регионах Франции к варено-тушеному мясу брусничное варенье. А переводится «беке(х)оффе» с эльзасского немецкого как «печка пекаря», как бы коряво это ни звучало по-русски.

Есть подозрение, что МПФ возникло в результате уродливого эксперимента по совмещению рецептов, описанных выше, то есть: картофельного гратана (именно кружочками, так милыми сердцу советских кулинаров) и духовки (то бишь, эльзасской печки). В оригинальном же рецепте гратана вместо маянезика глупые французские пастухи используют соус «бешамель», то бишь разбавленную сливками муку. Ибо с яичками и оливковым маслицем (необходимых- таки для приготовления местного, французского маянезика) на пастбищах Франции до сих пор были бы проблемы, если бы не «Ашан». Со стороны и издалека расовый французский картофельный гратан действительно немного смахивает на МПФ, но, как можно догадаться, мяса не содержит. Только саму картошечку, соусик «бешамель» или просто сливочки, сливочное маслице, сырик, черный перчик и белый винчик.

А тем временем

Рецепт мяса «по-французски», неядовитый и вкусный, все же существует. Естественно, в нем нет ни картофеля, ни майонеза, ни прочих радостей, ни чего-либо французского:

1. Берется свинина — шейка или вырезка, лучше шейка.
2. Режется поперек волокон кусками толщиной 1,5-2 см. Нарезете [вдоль](#) — будет жесткая. Отбивается. Смазывается горчицей немного — это придаст мясу еще большую нежность.
3. Мясо обваливается в муке, обжаривается до появления корочки в разогретом масле, солим (посолите до жарки — будет подошва, так как сок уйдет из мяса).
4. Берутся шампиньоны, режутся. Обжариваются в масле, до появления на кусочках шляпок легкой поджаристости.
5. Режется лук кольцами.
6. Режутся помидоры кольцами.
7. Теперь надо сделать соус. Берется брынза, разминается руками (руки предварительно вымыть!) в

глубокой тарелке и с помощью постепенного добавления жидкой сметаны (15% жирности) доводится до консистенции густой сметаны. В соус добавляем пряности по вкусу, например, понемногу перца крупного помола, майорана, тимьяна и базилика. Если мясо умерло не само и не слишком долго ожидало своей участи на солнце, усердствовать с пряностями не стоит. Соус готов.

8. Выкладывается в сковороду, но в такую, которую можно поставить в духовку (без деревянных ручек и пластика на крышке). Можно использовать стеклянную посудину для микроволновки. Слой лука, слой мяса, слой грибов, снова лук, помидоры, кладем кусочки ананаса, оставшийся соус и сверху тертый сыр. Каждый слой нужно немного посолить и немного смазать соусом. Можно украсить оливками и/или маслинами без косточек. Можно сверху положить кусочки ананаса. В духовку минут на 30, на средний огонь. Подавать желательно с красным вином.
9. Если уж хочется гарнира, запекуте в той же духовке несколько картофелин. В данном случае лучше чищенных.
10. ???????
11. PROFIT!

В девичестве сие блюдо звалось «пармиджана» и было изобретено *где-то в Италии* в середине XIX века, а потом уже расползло по всему миру вместе с эмигрантами-макаронниками. Могло и на Одну Шестую заползти. За сомнительную славу места рождения сей нямки соперничают Парма и [окрестности Палермо](#)), причём вместо мяса изначально использовался (да порою и по сей час) обыкновенный баклажан, а стало быть, родом оно, скорее всего, действительно из [нищербродской](#) и [сельскохозяйственной](#) Южной Италии, где денег на мясик вечно не хватало, а [овощи](#) — вон, пойдёшь за дверь да нарви на родном огороде сколько влезет. Название же такое получилось, натурально, оттого, что в качестве сырика [использовался тёртый пармезан](#), в одиночку или пополам с моцареллой.

И ещё

Оригинальное название рецепта «Мясо по-чешски». Имеет такую же чешскую родословную, как и французскую (в том плане, что кто ж его знает). Собственно, возникло «мясо» практически одновременно с появлением в Европе картофеля во ВСЕХ странах (включая Францию), оный культивирующих; а хуле, кинул в чугунок мяуса (чуть-чуть), засыпал картошечкой (много), присыпал сыриком и пжалте вам — навороченное мясное блюдо. Является ближайшим родственником пиццы в плане простоты, разнообразия рецептов и сыропосыпания.

Фаворит

Наконец, [есть версия](#), что мясо по-французски придумал повар одного из пяти графов Орловых. Граф так полюбил изобретённый французами [соус](#), что просил всё приправлять мазиком, вот его повар и залил мясо мазиком с сыром и запёк, назвав «мясо по-французски». Граф стрескал нямку, урча маянезиком, и попросил [moar](#). А блюдо, наряду с мясом по-строгановски, стало образцом русской кухни.

См. также

- [Kitchen nax](#)
- [Нямка](#)
- [Culinar Nazi](#)
- [Маянезик](#)



Франция

Renault Logan Блез Паскаль Бомарше Бутик Великая теорема Ферма
Великая французская революция Вольтер Вьетнамская война Галльское нашествие на Рим
Декарт Дело Дрейфуса Дидро Д'Артаньян и три мушкетёра Жан-Жак Руссо Жанна д'Арк
Же не манж па сис жур Зидан Извините мой французский Иностраннный легион
Красная Шапочка Крестовые походы Крымская война Маркиз де Сад Марсельское убийство
Маянезик Мерлезонский балет Месье знает толк в извращениях Минет Мистраль
Мясо по-французски Наполеон Никола Саркози Нострадамус Отечественная война 1812 года
Палата мер и весов Паркур Первая мировая война Постмодернизм Призрак Оперы
Россия в 1839 году Серж Гензбур Синдром Туретта Синдром французского борделя
Статуя Свободы Съешь ещё этих мягких французских булок Франция Шевалье д'Эон





Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nah LOLI HAET PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
Воткяят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Pepsi-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар