

Горчица

Представляет собой однолетнее пряно-ароматическое растение, известное людям с давних пор. Относится к роду растений семейства Капустные (Brassicaceae). Имеется примерно сорок разновидностей, самыми известными из которых являются: черная горчица, белая горчица, сарептская.



Все эти виды обладают общими биологическими и морфологическими свойствами. Это травянистые однолетние растения с лировидными или цельными листьями. У них ветвистый прямостоячий стебель. Цветки желтые, расположены в цветочных кистях, отгиб лепестков обратно-овальный, ноготок меньше, чем отгиб. Завязь сидячая. Рыльце крупное, немного двухлопастное. Плод представляет собой стручок, открывающийся с помощью двух створок. Семена шаровидные, находятся в одном ряду. Внешне три самых популярных вида горчицы не слишком сильно различаются. Белая горчица обладает желтыми, более крупными семенами. У черной горчицы семена красно-бурые или черноватые, а также более мелкие.

Родиной горчицы считается Восточный Китай. Растение в диком состоянии произрастает в Египте и разных странах Азии.

Кроме того, ее можно найти в Средней Азии. Это растение возделывают в Голландии, Франции, Китае, Египте, Индии, Пакистане.

Горчицу выращивают в Западной Сибири, Казахстане, в различных областях России.

Использование горчицы в кулинарии

В современной кулинарии применение семена горчицы находят чаще всего при:

- готовке различных маринадов для формирования вкуса и придания определенного аромата;
- приготовлении соусов в молотом виде и в качестве основы;
- консервировании мяса и рыбы;
- консервировании овощей с целью создания лучших условий для длительного хранения.

Семя горчицы придает огурцам крепость и делает их хрустящими. Попробуйте также использовать их в приготовлении кабачковой икры на зиму.

Существует большое разнообразие сортов этого пряного растения. Благодаря этому приправы можно использовать в различных целях. Рассмотрим наиболее популярные разновидности, которые можно с успехом применять в домашних условиях. Ниже сможете найти описания наиболее востребованных видов семян горчицы.

Семена горчицы белой

Семена белой горчицы широко используют для приготовления горчичного масла, которое впоследствии используется как в пищевой, так и в химико-фармацевтической промышленности. Готовят порошок, применяемый в приготовлении различных блюд, маринадов, мяса и т. д. Можно добавлять в различные соленья и сдабривать копчености. Запаха семена не имеют, поэтому при приготовлении горчицы требуется добавление различных пряных специй.

Обладают они лечебными свойствами и используются при лечении гипертонии, заболеваний печени, желчного пузыря, сосудов, расстройствах пищеварения и т. п.

Семена горчицы черной

Семена черной горчицы применяются как в кулинарии, так и в медицине. В отличие от белой, они обладают характерным запахом и вкусом, напоминающим хрен. Довольно часто используются в пищевой промышленности при изготовлении столовой горчицы, рыбных, мясных, овощных консервов, для ароматизации различных блюд.

По своему химическому составу напоминают белую, также содержат большое количество эфирного масла, жирное масло, калийную соль и др. Используют их в фармацевтике для изготовления горчичного пластыря на основе порошка, получаемого из семян. Этот пластырь помогает при ревматизме в качестве обезболивающего средства.

Семена горчицы сарептской

Семена этого вида горчицы содержат самое большое количество жирного масла, по сравнению с другими сортами. Вкус масла из семян сарептской горчицы может поспорить по вкусовым качествам с подсолнечным. Химический состав также несколько богаче остальных собратьев, в него входит каротин, аскорбиновая кислота, соли кальция и железа.

Широко используются для изготовления горчичников, приготовления лечебных ванн, которые превосходно помогают при простудных заболеваниях (если нет высокой температуры). В кулинарии они используются для приготовления острой приправы, которая усиливает вкусовые качества многих блюд.

Из семян горчицы делают порошок, который необходим при изготовлении различных соусов, заправок и майонеза. Широко используется он и для наилучшей сохранности консерваций. Масло, получаемое из семян горчицы, имеющее хорошие вкусовые качества, также с успехом применяется в кулинарии, в хлебобулочной промышленности и т. д.

Рецепт

Горчица русская

Сухая горчица 250 грамм

Соль 10 грамм

Сахар 75 грамм

Уксус 50 грамм

Масло растительное 75 грамм

Кипяток 100 грамм

1. Порошок горчицы просеивают через сито и заваривают кипятком при тщательном перемешивании, чтобы получилось густое тесто. Затем тесто заливают кипятком и настаивают в течение 12–24 часов.
2. Налитый сверху горчицы кипяток сливают, а тесто тщательно перемешивают, добавляя соль, сахар, растительное масло и уксус.
3. Готовую горчицу выкладывают в керамическую посуду и хранят в прохладном месте.

Пищевая ценность в 100 граммах:

Белки 9,6 гр

Жиры 12,5 гр

Углеводы 5гр

Калорийность: 141 кКал

Семена горчицы содержат белок, калий, магний, железо, фосфор, цинк, натрий, витамины В1 и В2.

Использование горчицы в медицине

В народной медицине семена белой горчицы издавна используются как противоядие, при заболеваниях ЖКТ, раке желудка, заболеваниях органов дыхания.

Порошок или отвар семян горчицы принимают при злокачественных новообразованиях различной локализации. Готовить отвар следует так: 1 чайную ложку семян белой горчицы заливают стаканом кипятка и настаивают на водяной бане 30 мин, затем снимают и дают настояться 10 мин при комнатной температуре и сразу процеживают. Принимать по 1 ст. ложке 3–4 раза в день до еды.

В чистом виде порошок горчицы принимают за один раз не более 0,3–0,5 г (на кончике ножа) 3–4 раза в день, до еды.

Горчица широко используется в Индии. Согласно Аюрведе, рекомендуется использование и внутрь, и наружно. Применение горчицы облегчает мышечные и суставные боли, очищает легкие и бронхи от слизи при простудных заболеваниях, снимает воспаление гланд.

Официальная медицина Турции, Венесуэлы, Китая применяет горчицу при лечении многих заболеваний, таких как хронический бронхит, ОРЗ, пневмония, ревматизм, артрит подагрический, лихорадка, запоры, насморк, нервное возбуждение, истерия, неврит седалищного нерва.

Наша официальная медицина горчицу рекомендует значительно скромнее. Это горчичники при простудных заболеваниях и горячие ванны с порошком горчицы для ног при переохлаждении.

Добавляя семена горчицы в пищу, вы не только сделаете ее вкуснее, но и гораздо полезнее.

Использование горчицы в эзотерике

Человечеству знакомо это растение с давних времен не только как любимая острая приправа к блюдам, но и как растение, обладающее многими лечебными свойствами. Горчичное семя вошло даже в историю многих культур: в 1715 г. в Германии был основан Орден горчичного семени. Обычай немцев зашивать горчичное семя в фату невесте способствует, по преданию, прочным семейным узам и доминированию женщины-матери.

На Востоке горчица считалась сильным афродизиак, а в Дании горчичное семя, рассыпанное по дому, способствует противостоянию злу и приносит в дом счастье. В США даже отмечают День горчицы в первое воскресенье августа.

Использование горчицы в косметологии

Горчица – настоящий кладезь витаминов молодости А и Е, С, D, витаминов группы В, солей кальция, железа, калия, фосфора, полиненасыщенных жирных кислот, бактерицидных, антиоксидантных веществ. Ее издавна применяли в народной медицине Греции, Рима, Индии, а восточные красавицы считали горчицу эликсиром вечной молодости. Это и неудивительно, ведь горчица ускоряет регенерацию клеток, замедляет процессы старения, имеет ранозаживляющий, противогрибковый, противовирусный эффект. Маски с горчицей улучшают приток крови, после них кожа лица и тела выглядит заметно свежее, начинает интенсивно дышать и обновляться. Благоприятно влияет горчица и на состояние волос: систематические маски для волос с горчицей укрепят волосы, активизируют их рост.

Когда говорят о горчице, применяемой для ухода за кожей и волосами, имеется в виду исключительно горчичный порошок и масло из семян горчицы, а не готовая специя к блюдам.

При приготовлении масок с горчицей необходимо строго соблюдать пропорции всех компонентов и время нанесения, так как это в первую очередь сильнодействующее лекарственное растение.

Для активации полезных свойств горчицы и достижения кремообразной консистенции горчичный порошок разводят теплой водой, но не кипятком (при высоких температурах выделяются токсичные масла).

Перед тем как использовать маску, необходимо нанести ее на небольшой участок кожи. Горчица может вызвать аллергию. Если по истечении нескольких минут зуда и покраснений нет, можно смело брать себе на вооружение горчичные рецепты красоты.

Масло горчицы

Еще в VIII веке горчичное масло, вырабатываемое из семян лучших сортов горчицы, поставлялось из Англии к столу Екатерины II и являлось одним из любимых императорских деликатесов. Именно в связи с этим особым гурманским пристрастием императрицы вскоре (в конце 18-го – начале 19-го века) и началась в России более чем 250-летняя история культивирования сизой горчицы и промышленного производства из ее семян горчичного масла.

В 1765 году по указу Екатерины II на юге Саратовской губернии было основано поселение Сарепта – колония немецких переселенцев, приглашенных императрицей для интенсивного сельскохозяйственного освоения волжских степей. Одному из жителей этой немецкой колонии – Конраду Нейтцу – в результате многолетних селекционных экспериментов удалось вывести особый сорт сизой горчицы, отличающейся превосходными вкусовыми качествами.



Этот сорт, полученный впервые немецким врачом Нейтцем из поселения Сарепта, впоследствии и получил сохранившееся до наших времен название «сарептская горчица». А в 1801 году Конрад Нейтц впервые изготовил на ручной мельнице из семян «сарептской горчицы» пряную горчичную приправу и горчичное масло, оригинальный и неповторимый вкус которых уже в 1810 году по достоинству был оценен императором Александром. Именно 1810 год, когда ручное производство горчичного масла было впервые технически усовершенствовано и поставлено на промышленную основу, традиционно принято считать началом истории промышленного производства горчичного масла в России. А сарептская горчица, успешно выращиваемая сегодня в России в основном для экспорта за рубеж, и по сей день считается во всем мире наилучшим для производства горчичного масла сортом.

Стоит отметить, что получаемое методом холодного прессования (при 40–50 градусах) горчичное масло не только полностью сохраняет в своем составе весь набор наиболее полезных для организма человека веществ, но и обладает, в отличие от других растительных масел, значительной стойкостью к окислению, обуславливающей длительный срок хранения этого растительного продукта (срок хранения

горчичного масла может достигать 12 месяцев). В связи с медленным окислением горчичного масла его часто добавляют к другим растительным маслам для увеличения их срока годности.

А теперь отправимся во Францию, Бургундию, знаменитый город Дижон, где производится самая популярная марка дижонской горчицы – Maille, ее выпускают еще с 1747 года...

Франция. Бургундия – Дижон



Большая часть Франции расположена в Западной Европе, ее материковая часть на северо-востоке граничит с Бельгией, Люксембургом и Германией, на востоке – со Швейцарией, на юго-востоке – с Монако и Италией, на юго-западе – с Испанией и Андоррой. Францию омывают четыре водных пространства (Ла-Манш, Атлантический океан, Северное море и Средиземное море). На западе и севере территория страны омывается Атлантическим, на юге – Средиземным морем. Протяженность морских границ составляет 5500 километров. Франция является самой крупной по территории страной Западной Европы: она занимает почти одну пятую часть территории Европейского Союза, имеет обширные морские пространства (эксклюзивная экономическая зона простирается на территории в 11 млн кв. км).

Также в состав государства входят остров Корсика в Средиземном море и более двадцати заморских департаментов и зависимых территорий. Общая площадь страны составляет 547030 км². Численность населения – 66 млн чел.

Государственное устройство

Франция – унитарная республика. Действует конституция 1958 года (с изменениями). Глава государства – президент, избираемый сроком на 5 лет всеобщим и прямым голосованием по мажоритарной системе (в 2 тура). Президент назначает премьер-министра и членов правительства, председательствует в Совете министров, является верховным главнокомандующим. Как правило, премьер-министр – лидер партии, одержавший победу на парламентских выборах (президент и премьер-министр могут принадлежать к разным партиям). Высший законодательный орган – парламент, состоит из двух палат: Национального собрания (555 депутатов от метрополии, 22 от заморских департаментов и территорий), избираемого сроком на 5 лет прямым всеобщим и тайным голосованием по мажоритарной системе в два тура, и Сената (321 сенатор, избираемый на 9 лет косвенным голосованием; коллегия выборщиков состоит из депутатов Национального собрания, генеральных и муниципальных советников). Каждый год состав Сената обновляется на одну треть. Правительство ответственно перед парламентом, ему может быть вынесен вотум недоверия со стороны Национального собрания (необходимо абсолютное большинство голосов всех депутатов).

Административное деление

Во Франции существует историко-экономическое деление на 22 региона: Аквитания, Бретань, Бургундия, Иль-де-Франс, Корсика, Лангедок-Руссильон, Лимузен, Лотарингия, Луара, Миди-Пиренеи, Нормандия Верхняя и Нижняя, Нор-Па-де-Кале, Овернь, Пикардия, Пуату-Шаранта, Прованс-Альпы-Лазурный берег, Рона-Альпы, Франш-Конте, Центральная Франция, Шампань-Арденны, Эльзас. Материковая часть Франции в административном отношении разделена на 94 департамента, к которым добавляются 2 департамента на острове Корсика, 6 заморских департаментов (Гваделупа, Мартиника и Гвиана в Америке, а также Реюньон у юго-восточного побережья Африки, Сен-Пьер и Микелон около юго-восточного побережья Ньюфаундленда) и 5 заморских территорий (Новая Каледония; Французская Полинезия, в состав которой входят острова Общества, Маркизские острова, архипелаг Туамоту, Французские южные и антарктические территории; острова Уоллис и Футуна, расположенные на экваторе, в юго-западной части Тихого океана между Фиджи и Самоа; Майотта – один из островов Коморской гряды у восточного побережья Африки). Благодаря этому Франция занимает третье место в мире после США и Великобритании по размерам заморских владений.

История

Территория Франции в доисторические времена

Первые жители на территории Франции появились немногим более миллиона лет тому назад. Найденные в Центральном массиве и на юге Франции грубо выполненные каменные орудия говорят о том, что люди, не знавшие огня, добывали себе пищу из фауны и флоры, которые резко отличались от нынешних. Начавшийся 2,4 миллиона лет назад Ледниковый период в Северном полушарии достиг своего апогея. Первые жители будущей Франции (*Homo erectus*, а затем *Homo sapiens archaïque*) жили в суровых условиях тайги и степей с арктической фауной, а в периоды потепления – в лесах, где обитали медведи, олени, кабаны, косули и так называемые полорогие животные (быки, козлы, бараны, антилопы). Примерно в 10 000-х годах до н. э. потепление климата создало благоприятные условия для жизни *Homo sapiens*'а (современного человека). Люди, обитавшие небольшими группами, научились строить жилища и обрабатывать землю. Появились железные орудия и первые зачатки искусства.

От кельтов до римлян (1200 г. до н. э. – 379 г. н. э.)

Древняя Галлия, расположенная между Рейном, Средиземным морем, Альпами, Пиренеями и Атлантическим океаном, к моменту завоевания ее римлянами отличалась определенным единством: кельтские завоеватели, слившиеся с местным населением, передали ему свой язык и образ жизни. В то же время население Галлии было разделено на множество независимых племен, каждое из которых не только яростно защищало свою свободу, но и стремилось подчинить себе другие племена. Поэтому галлам так и не удалось достичь политического единства, необходимого для сопротивления римским завоевателям. Завоевание Галлии римлянами, которому предшествовала греческая колонизация южных территорий Франции (близ Марселя), происходило в два этапа: первый – основание в I веке до н. э. провинции Нарбоннез, второй – завоевательные походы Юлия Цезаря (между 58 и 50 гг. до н. э.). За следующие полтора века вся территория нынешней Франции постепенно перешла к римлянам. Последней областью, завоеванной римлянами в 57 г. до н. э., была Бретань. В этот же период латинский язык и римский образ жизни распространяются во всех социальных классах. Лишь искусство и религия сохранили остатки древней кельтской цивилизации.

Раннее Средневековье (451–1099 гг.)

В течение V века во Франции происходили сложные процессы. Римская империя, сохранявшая свое владычество на востоке страны, уже практически не присутствовала на западе. В стране обосновались германские народы – визиготы на юго-западе, бургунды в области Рейна, франки на севере. Начался новый исторический период – Средневековье. Франция в то время не была единой территорией. За исключением периода правления таких могучих королей, как Хлодвиг, страна была раздроблена на многочисленные мелкие королевства. Определенное единство было достигнуто при Карле Великом. Даже первые короли династии Капетингов были хозяевами лишь в собственных доменах. Целые регионы – например, Нормандия, уступленная викингам – выходили из-под королевской власти, даже если сеньор, управляющий регионом, формально признает власть своего сюзерена – короля. В начале Средних веков Франция представляла собой совокупность замкнутых на самих себе анклавов. Население, численность которого со времен римского владычества резко сократилась, живет в основном в сельской местности. Укрепленные замки и их домены в конце этого периода представляли собой настоящие центры власти – политической, военной и экономической.

Позднее Средневековье (XII–XV вв.)

Период, названный одним историком «осенью Средних веков», отличался противоречивостью. С одной стороны, в это время наблюдалось бурное развитие французской цивилизации – расцвет поэзии трубадуров, архитектуры и скульптуры (романский, а затем готический стили), первые шедевры живописи, замечательное искусство церковного витража и книжной миниатюры.

Большие успехи были достигнуты в экономической и социальной областях. В этот период произошел переход от индивидуального сельского хозяйства к системе обменов, когда сельскохозяйственные продукты продаются в городах, переживавших бурное развитие, а город поставляет селу промышленные изделия. Королевская власть укрепляется, совершенствуется государственное управление, в стране достигается все большее единство.

С другой стороны, позднее Средневековье отмечено серьезными кризисами. Одни кризисы были одновременно и религиозными, и культурными: борьба с альбигойцами на юге страны превратилась в борьбу двух цивилизаций. Другие кризисы касались демографии, иногда дело доходило и до войны. Так, в XIV веке неоднократно вспыхивали эпидемии черной чумы; разразилась Столетняя война...

Ренессанс и Классицизм (XVI–XVII)

Безумные итальянские войны не принесли Франции никакой территориальной «добычи», но зато открыли ей совершенно другую культуру. На смену эпохе рыцарей приходит эпоха гуманистов. Франциск I был первым французским королем, осуществлявшим через свое правительство определенную культурную политику. Для создания королевского «имиджа» строятся замки в долине Луары, в области Иль-де-Франс и в Париже, собираются художественные коллекции, король поощряет музыкантов и поэтов. Впрочем, за этим милосердием королей скрывалась железная воля, которая ярко проявила себя во время религиозных войн либо в войнах с соседними странами, которые велись с целью закрепления международного могущества и авторитета Франции. Именно тогда страна была централизована, причем эта централизация сохранилась до наших времен. Правда, провинции все еще сохраняют за собой свои привилегии, а крупноземельные аристократы завидуют могуществу короля и даже время от времени оспаривают у него власть (Фронда). И все же монархическая власть становится все более жесткой на всей территории страны, даже если от имени этой власти выступают министры – Сюлли, Мазарини, Ришелье, Кольбер.

Эпоха Просвещения (1715–1789 гг.)

На смертном одре Людовик XIV советует своему правнуку не брать с него пример и не увлекаться войнами. Людовик XV проигнорировал этот совет. XVIII век, представляющийся нам периодом духовности и галантности, был еще и периодом крупных конфликтов, предшествовавших Революции: борьба за власть в Польше и Австрии, Семилетняя война... Это был мрачный период в истории, когда к экономическим невзгодам прибавились неблагоприятные климатические условия и эпидемии. Франция по уши в долгах, продовольствия производится недостаточно, много жизней унесли чума и оспа. Это были времена не только Просвещения, но и религиозного фанатизма. Чтобы забыть о реалиях жизни, художники обращаются к миру идеального, воспевая покой и буколическую красоту обнаженной натуры и галантные персонажи (Буше и Фрагонар). Таким же стремлением «убежать прочь» продиктованы и безумия периода Регентства. Нищета и несправедливость вызывают гнев философов (Вольтер), их утопические мечты об идеальном устройстве мира (Руссо), попытку активно бороться с мракобесием и невежеством (Дидро).

Французская революция и империя Наполеона (1789–1815 гг.)

Начавшись со штурма Бастилии 14 июля 1789 года, Великая французская революция заменила монархию «милостью Божьей» республиканской системой, а старые феодальные кадры – институтами, основанными на принципах свободы и равенства, провозглашенными «Декларацией прав человека и гражданина». Но в результате растущих финансовых трудностей и внешней опасности, исходившей от коалиции европейских государств, революционное движение ужесточается: в 1793 году начинается Великий террор. После уничтожения экстремистов в 1794 году умеренно настроенные политики тщетно пытаются в период Директории стабилизировать режим. Консульство, а вслед за ним Империя продемонстрировали блестящие успехи Наполеона как в создании новых общественных институтов, так и в военных походах, сделавших его хозяином Европы. В 1814 году наполеоновская Империя пала под сокрушительными ударами европейских стран, а после битвы при Ватерлоо «маленький капрал» был сослан на остров Св. Елены. Так в период с 1789 по 1815 год в горниле Истории ковались основы современной Франции.

Конституционная монархия (1815–1851 гг.)

Рестаурация Бурбонов и Июльская монархия не означали возвращения старого режима: три сменявших друг друга короля – Людовик XVIII, Карл X и Луи-Филипп – управляют страной на основе конституционной монархии. Им приходится учитывать требования и аристократии, вернувшейся во Францию, и политических сил, сформировавшихся в период Революции и Империи. Но ультраправые реакционеры, слишком решительно уничтожившие достижения последних десятилетий, спровоцировали падение режима Рестаурации во время «Трех побед» (1830). С установлением Июльской монархии Франция превращается в более «буржуазное» королевство, просуществовавшее вплоть до революции 1848 года, в ходе которой была создана эфемерная Вторая республика. И хотя конституционный режим первой половины XIX века не отвечал противоречивым требованиям различных политических партий, этот период вошел в историю как период модернизации экономики: мануфактуры, паровой двигатель, железная дорога, телеграф – все это способствовало экономическому подъему Франции и зарождению нового крупного капитала со всеми его преимуществами и недостатками – сокращением сельского и ростом городского населения, а также формированием пролетариата – рабочих, которых нещадно эксплуатировали.

Вторая империя (1851–1870 гг.)

В 1851 году в результате государственного переворота Луи-Наполеон Бонапарт приходит к власти и провозглашает себя императором Наполеоном III, насаждая в стране диктаторский режим, чему способствовало ослабление оппозиции. Упрочению режима способствовали экономические успехи страны в этот период: развитие промышленности, потоки капиталов, управляемых новыми банками, новая градостроительная политика, главным достижением которой была реконструкция Парижа префектом Османом, появление первых универмагов, новые методы торговли и т. д. Франция, переживающая бурный подъем, озарена светом «имперского праздника», ее престиж растет в результате всемирных выставок, в моду входит «парижская жизнь». Во внешней политике Наполеон III сначала добивается побед (Крымская война, Италия), сменившихся неудачами (поход в Мексику), а в 1870 году Франция потерпела сокрушительное поражение в войне с Пруссией, которое привело к падению режима.

Начало третьей республики (1870–1918) гг.

После Седана и падения империи в стране провозглашена Третья республика. Но тут грянула

гражданская война, а после событий Парижской коммуны последовали репрессии. Перед Францией стоял вопрос: вернуться ли к монархии, или республика сможет все же упрочиться? После принятия конституции 1875 года в стране окончательно утвердился республиканский строй. Власти добиваются больших успехов в области образования и в обеспечении гражданам основных свобод. Постепенно складывается государство, в котором основными ценностями являются светскость и демократия.

В это же время Франция завоевывает новые территории в Африке и Азии. Но республиканский строй остается слабым из-за нестабильности политических партий. К тому же он дискредитирован скандалами и сотрясен кризисами вроде того, что был вызван генералом Буланже. Общественное мнение расколото процессом Дрейфуса. Руководителей страны и ведущих политиков не оставила мысль о реванше за унижения 1870 года (когда французский король попал в плен к пруссакам). Вот почему после убийства в Сараево эрц-герцога австрийского в 1914 году Франция решительно вступает в начавшуюся мировую войну. Она длится долгих пять лет, во время которых французские солдаты в окопах испытывают на собственной шкуре все последствия жуткого конфликта.

Между двумя мировыми войнами 1918–1939 гг.

Франция вышла победительницей из Первой мировой войны, однако понесла огромные потери: миллион убитых, сотни тысяч инвалидов, разрушенные города, миллионы гектаров заброшенной земли. Но эти потери были заслонены эйфорией триумфа: «безумные» 20-е годы заставляют забыть об экономических трудностях в стране и политической нестабильности, вызванной международным кризисом. Страх, порожденный победой большевиков в России, вызывает консервативную реакцию Национального блока, который после своего поражения был заменен в 1924 году Картелем левых сил. Республиканский строй сотрясают скандалы и манифестации, подобные той, которая произошла 6 февраля 1934 года. Чтобы противостоять экстремизму правых сил, левые партии решают объединиться. Национальный фронт, образовавшийся в условиях начинающегося мирового кризиса, побеждает на выборах 1936 года. Правительство, возглавляемое Леоном Блюмом, проводит радикальные социальные реформы, но в 1938 году союз левых сил распадается, в частности, из-за разногласий по поводу войны в Испании. Одновременно растет угроза со стороны мощных фашистских государств в Европе. И хотя внешняя политика Франции была нацелена на мир любой ценой, провокации гитлеровцев становятся все более целенаправленными. Вторая мировая война, которую правительство Даладье старалось избежать в Мюнхене, вспыхивает 3 сентября 1939 года.

Вторая мировая война 1939–1945 гг.

Если в 1914 году общественное мнение во Франции высказывалось за вступление страны в Первую мировую войну, то в 1939 году французы хотят любой ценой избежать конфликта. Но обуявшая Гитлера жажда власти привела к развязыванию военных действий. В мае 1940 года в результате германского вторжения французские войска разгромлены. Поражение Франции, закрепленное перемирием, приводит к падению Третьей республики. На смену ей приходит новый режим – Французское государство («правительство Виши»). Правительство, возглавленное маршалом Петеном, управляет южной половиной Франции, не оккупированной немцами, и проводит политику национального восстановления. После октября 1940 года Французское государство приступает к активному сотрудничеству с нацистским режимом. Но даже эта политика, сопровождаемая драматичной «охотой за евреями», которых заключают в лагеря и передают силам СС для депортации, не обеспечивает Петену возможности руководить страной самостоятельно: 11 ноября 1942 года немецкие силы оккупируют и южную половину Франции. Генерал де Голль обращается из Лондона к французам с призывом продолжать борьбу с оккупантами. Формируется

движение Сопротивления, которое сыграло ведущую роль в освобождении страны.

Четвертая республика (1946–1958 гг.)

По окончании войны в стране установилась атмосфера национального оптимизма. Вновь обретенные мир и свобода, демографический взрыв, не имевший прецедента в XX веке, экономический подъем после трудностей первых послевоенных лет... Но политический строй во Франции не определился окончательно. Возвращение к Третьей республике признано невозможным, поэтому была разработана новая конституция, с принятием которой началась Четвертая республика. Несмотря на это, генерал де Голль, выдающийся участник недавней войны, озабочен невозможностью управлять страной в рамках режима, который по-прежнему дает слишком много полномочий законодательной власти, а состав правительства отражает слишком переменчивые состояния политического большинства.

Не услышанный никем, де Голль уходит из политики. Но правительственная нестабильность доказывает его правоту. Одной из главных проблем, с которыми столкнулась Франция в этот период, была проблема колоний. Героическая роль, которую колонии сыграли во Второй мировой войне, вынуждает метрополию изменить статус французских территорий в Африке и на других континентах. Но сделанных уступок оказалось недостаточно, и французские власти не всегда умеют достичь договора, обеспечивающего мирное будущее. В результате Франция ведет драматичные войны в Индокитае и в Алжире.

Пятая республика 1958 – ...

Рожденная в ходе всеобщего политического кризиса, в тени войны в Алжире и под знаком государственного переворота, Пятая республика проявила удивительную жизнеспособность. Обновленная конституция восстановила сильную и длительную президентскую власть, законность которой подчеркивает тот факт, что президент избирается путем всеобщего голосования (начиная с 1962 года). Генерал де Голль был президентом Франции с 1958 по 1969 год, руководя страной вместе со стабильным правым большинством. Но послевоенное поколение французов, жившее в мирных и благополучных условиях, хочет жить в новом обществе, не довольствуясь материальным благополучием. Майские события 1968 года и последовавший через год уход де Голля в отставку имели длительные последствия для ментальности французов, которые отныне готовы признать необходимость перемен.

В 1981 году президентом выбран социалист Франсуа Миттеран. Этот выбор отвечал желанию мирных и глубоких реформ, ожидаемых, в частности, новым поколением, которое было слишком юным, чтобы участвовать в событиях 1968 года, и испытывало на себе последствия глубокого экономического кризиса. Приход к власти левых сил был воспринят некоторыми как знак грядущих перемен. Однако реальные перемены не были столь уж заметными. Франция 80-х, а затем 90-х годов привыкает жить в условиях жестокой экономии и постепенно приучается к «европейскому мышлению».

Экономика

Франция – высокоразвитая страна, ядерная и космическая держава. По общему объему экономики страна занимает второе место в Европейском союзе (после Германии) и стабильно входит в первую мировую десятку.

Как заявил президент Франции: наша цель – повысить конкурентоспособность бизнеса во Франции и запустить инновации в стратегически важных секторах экономики страны. Именно для этого была проведена консолидация инновационных кластеров, реформа университетского образования, приняты новые условия возмещения налогов при ведении НИОКР, а также отменены некоторые местные налоги.

В 2010 году Франция начала реализовывать Национальную инвестиционную программу. Бюджет программы в 35 миллиардов евро направлен на повышение качества высшего образования и подготовки специалистов, проведение научных исследований, развитие промышленности, среднего и малого бизнеса, цифровой экономики и технологий по сохранению окружающей среды.

Франция – одна из наиболее динамично развивающихся стран в области научных исследований. Высокая концентрация квалифицированных кадров, великолепные исследовательские институты в государственном секторе и обширные национальные инвестиции, а также модернизированные университетские программы дают стране решающие преимущества в этом отношении. Сильное государственно-частное партнерство в области исследований. 71 инновационный кластер. Ключевые игроки госсектора: центры НИОКР и образовательные институты объединились с частными компаниями в кластеры для того, чтобы начать совместные инновационные проекты. В 2010-м официальной аккредитации были удостоены шесть кластеров «зеленых» технологий. Их специализация: менеджмент качества водообмена, геонаука, переработка отходов и внедрение экологических технологий в производство.

Франция располагает мощной, разнообразной промышленной базой, в ее основе: крупнейшие в Европе фармацевтические, аэрокосмические, ядерные и сельскохозяйственные отрасли; вторая по величине в Европе химическая промышленность; третья в Европе отрасль ИКТ (*данные Минсельхоз Франции/ LEEM/ GIFAS/ INSEE/ EITO 2010 г.; CEA, 2009 г.*).

Во Франции располагаются штаб-квартиры 3,1 миллиона компаний. Согласно данным Forbes, следующие французские компании входят в число 200 крупнейших фирм мира: BNP Paribas (11-е место), Total (19), GDF Suez (24), EDF Group (27), Axa Group (28), France Télécom (56), Groupe Sanofi Aventis (57), Crédit Agricole (73), Société Générale (103), Vinci Group (124), Vivendi (140), CNP Assurances (151), L'Oréal Group (152), Bouygues (178), Danone (182), Carrefour Group (192).

Туризм: Бургундия – Дижон

Бургундия – земля виноделов и великих французских рек – расположена в 265 километрах от Парижа. Регион занимает юго-восточную окраину Парижского бассейна, равнину в бассейне реки Соне и обрамляющие ее северо-восточные склоны Центрального массива (горы Кот-д'Ори Шароле, плато Морван) высотой до 900 м. На территории Бургундии протекают главные реки Франции: Сена с притоком Йонна, р. Арру и р. Сона с притоком Ду. Между собой реки связаны в систему каналов. Площадь региона небольшая, всего 31,6 тыс. км². В этом регионе расположены 5 департаментов: Кот-д'Ор, Йонна, Сона, Ньевр и Луара.

Население Бургундии – свыше полутора миллионов человек. Региональный центр – Дижон.

Большинство достопримечательностей расположено в городах Дижон, Бон, Оксер, Невер, Кюни, Отен, Макон.

Бургундия делится на «виноградную» и «лесную» части. Здесь вы найдете все необходимое для отдыха и туризма. Многовековые замки с винными погребами, живописные деревни среди виноградников вдали от городской суеты, дома, скрытые виноградной лозой, средневековые монастыри аббатства, горы, покрытые дубовыми лесами, равнины, озера и старые уютные города. Бургундия – рай для гурманов, ценителей вина, истории искусства. Здесь вы проникнетесь атмосферой местности, в которой история неотделима от вкусного стола и хорошего вина.

Винодельческая часть Бургундии разделена на 5 регионов: Шабли, Кот Шалонез, Кот д'Ор, Божоле и Маконе. Среди наиболее известных белых и красных вин – Chablis, Cote de Nuits, Cote de Beaune, Coteaux de l'Auxerrois, Cote Chalonnaise.

Посещая Бургундию, отведайте местную кухню: виноградные улитки с чесночным маслом, кок-о-вэн (coqauvin) – петух тушеный в вине и беф-бургиньон (boeuf bourguignon). Но главной изюминкой считается горчица, которую добавляют во многие блюда.

Дижон, стоящий на реке Уш, региональная столица Бургундии – красивейший город во Франции. Тихий, небольшой и своеобразный. Бывшие правители Дижона смогли сделать из него «жемчужину, поющую в раковине полей и холмов». Но в первую очередь Дижон – город искусства и скульптуры, город чудесной архитектуры, дышащий историей.

Простирающаяся с севера на юг Бургундия богата сокровищами, которые необходимо обнаружить и посетить. Исторические и религиозные места на неповторимом естественном ландшафте и замки в больших городах представляют уникальную архитектуру среди зеленеющей природы. Бургундское приключение, которое надо провести с семьей или с друзьями.

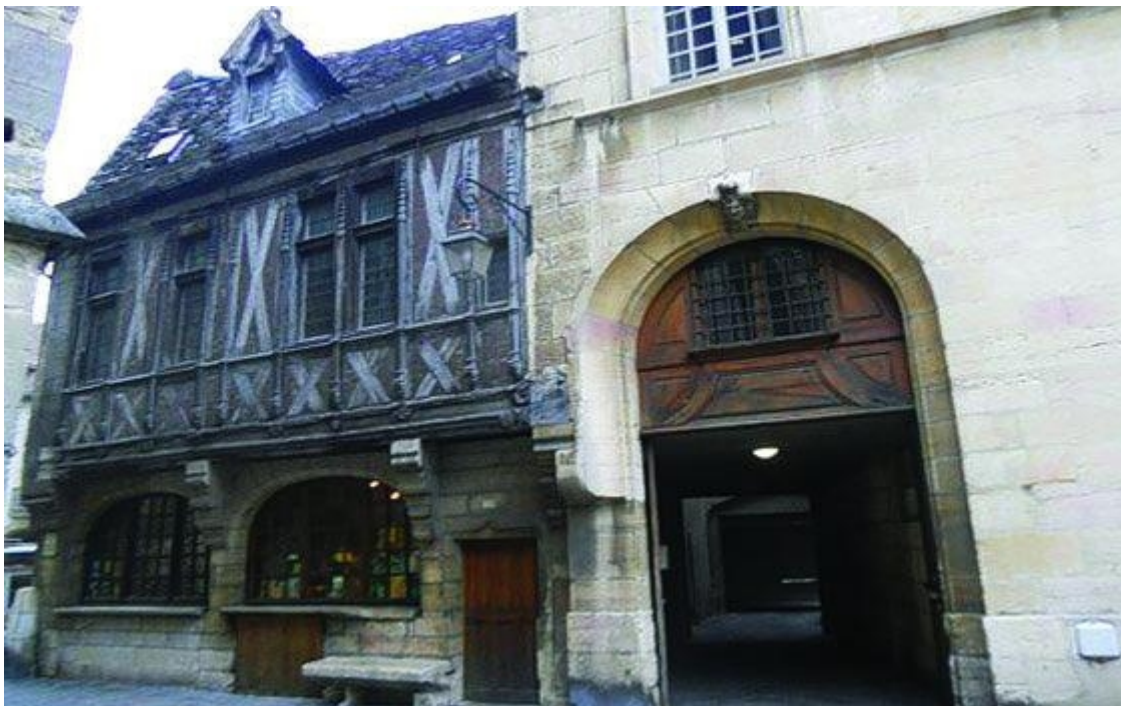
Достопримечательности

1. *Дом купца Мильера*, построенный самим Гийомом Мильером в 1483 году, отлично сохранил свой первозданный вид – лавка средневекового вида располагается на первом этаже, а апартаменты хозяина – на втором.

Фахверковый дом построен в готическом стиле и является историческим памятником города.

Доски, сколоченные между собой крест-накрест, украшают сейчас фасад здания, в чем можно видеть не только строительный элемент, но и символ Бургундии – Андреевский крест.

Рядом с домом можно найти очень уютный одноименный ресторан и небольшой магазин.



Во Франции купеческий домик стал известен благодаря тому, что здесь снималась часть сцен фильма «Сирано де Бержерак», в котором роль поэта сыграл знаменитый Жерар Депардьё.

10 Rue de la Chouette, 21000 Dijon, Франция

2. *Площадь Свободы* находится в самом центре города. Здесь расположен знаменитый дворец герцогов Бургундских, с именами которых связан расцвет политической и культурной жизни региона. Прекрасное здание, классический фасад которого скрывает более ранние постройки, замыкает площадь в полукольцо. Сегодня часть дворца занимает городская ратуша, другая отдана музею изобразительных искусств. Любители живописи будут приятно удивлены богатством и разнообразием представленной в нем коллекции. Картины Тициана, Рубенса, Мане, Моне, собрание «малых» голландцев – редкий музей может похвастать такими именами.

Рядом с площадью Свободы расположен Оперный театр Дижона – одна из самых значительных европейских сцен, зал которого вмещает более трех тысяч зрителей. Вокруг площади расположены самые дорогие рестораны и кафе Дижона. Блюда, подаваемые в них, порадуют вкус любого гурмана.

На самой площади с недавнего времени бьют фонтаны: струи воды вырываются прямо из-под земли,

образуя невысокую водяную стену. Ночью они подсвечиваются разноцветными огнями.

Place de la Lib ration 21000 Dijon, Франция

3. *Епископский дворец в Сансе* – Дворец архиепископа, находящийся на Площади Республики в городе Санс, сейчас работает как музей, в котором выставлены произведения искусства и некоторые предметы, найденные на раскопках. Основное крыло дворца построено в 1767 году в классическом стиле, крыло Генриха II построено в XVI веке, Синодальный дворец построен в XIII веке.

Во время Французской Революции здание отошло в ведение города, здесь был размещен Музей Изобразительных Искусств. Для музея сюда свозили произведения искусства, изъятые в домах эмигрировавших граждан, у аббатств, церквей, монастырей, а также мебель из замков. Музей приобретает картины, а также получает известные полотна от государства. Сейчас в нем выставлены работы Лоренцо Венециано, Рембрандта, Корнеля, Натъе, Хьюберта Робера. Здесь есть скульптуры Бари, Бурделя, Давида Д'Анье, работы импрессионистов Моне, Дега, примитивистов, художников XX века. Постоянная коллекция состоит из церковных предметов и икон.

135 Rue des D port s et de la r sistance 89100 Sens – France

4. *Собор Богоматери в Дижоне* представляет собой шедевр готической архитектуры 18-го века и находится в самом центре города.



Высота трехэтажного собора составляет более 28 метров, ширина – 19 метров. Три большие арки служат входом в собор, а над арками выстроены два ряда колонн.

Пятьдесят одна горгулья украшает западный фасад собора, однако фигуры не несут никакой функциональной нагрузки и являются лишь декоративным украшением здания. Красивые большие часы находятся на южной башне западного фасада, здесь каждую четверть часа можно слышать звук колокольчика, отмеряющего время.

Предполагается, что строительство собора велось примерно в период с 1220 по 1240 год.

В соборе находится статуя Богородицы Добрая Надежда, известная в прежние времена как Черная Мадонна.

1 Rue de la Chouette, 21000 Dijon, Франция 20 м С

5. *Музей бургундских вин в Боне* был основан Андре Лагранжем и Жоржем Анри Ривьером, создателем Музея Человека и Музея Искусств и Народных Традиций. Он появился в 1946 году в старом здании отеля Hotel Des Ducs в Бургундском городе Бон, историческом памятнике с 1924 года. С 1988 года на первом этаже открыта экспозиция, представляющая «естественные условия» изготовления вина. Благодаря этой экспозиции, можно узнать отличия бургундских вин от других французских, а также влияние геологических и экологических факторов на вкус вина.

Основная экспозиция музея представляет историю выращивания виноградной лозы и производства вина от древнейших времен до настоящего времени. В коллекции музея имеются приспособления, используемые в виноделии, а также посуда, прессы, бочки. В зале, представляющем историю бутылок и посуды для вина, хранится старейшая в мире неповрежденная бутылка 1657 года. Последний зал «Salle des Ambassadeurs» украшен коллекцией гобеленов. В музее работает библиотека.

Rue d'Enfer, 21200 Beaune, France

6. *Собор Св. Лазаря в Отене*. Праведный Лазарь из Вивфании, согласно Евангелию, был воскрешен из мертвых Иисусом Христом, после чего он стал последователем своего спасителя и проповедником. Существует Церковь Святого Лазаря в Ларнаке, в которой, по преданию, был захоронен Лазарь. Однако по католической традиции считается, что Лазарь проповедовал не на Кипре, а на территории современной Франции, а тогда – Галлии. И именно в городе Отене он нашел свой последний приют.

Для сохранения мощей Святого Лазаря был построен Кафедральный собор в Отене на месте старой церкви, уже не вмещавшей всех желающих приложиться к святым мощам. Строительство собора началось в начале XII века. С 1195 года он стал единственным кафедральным собором Отена. Во время Французской революции мощи были осквернены, однако верующим удалось сохранить их часть.

Внешний облик храма – это смешение романского стиля и готики. Так получилось, что собор был воздвигнут еще до периода готики в архитектуре, однако он несколько раз перестраивался. Внутри его украшают скульптурные изображения, барельефы, горельеф со сценой «Страшного суда».

Place du Terreau, 71400 Autun, France

7. *Деревня Семюр ан Оксеруа в Бургундии* – это поселение небольшой коммуны в Кот-д'Оре, на западе Бургундии. Центральная часть деревни представляет собой прекрасно сохранившийся средневековый город. По легенде, люди здесь жили еще в древние времена, что подтверждается археологическими находками, датированными временем неолита, а основал город сам Геракл.

Здесь стоит замок с оборонительными стенами, готический собор XIII века, крепостные валы, старинные башни, каменные дома, акведук. В центре находится библиотека, в которой хранится богатейшая коллекция средневековых документов, книг и манускриптов. Для туристов открыт замок Бурбили, в котором выставлены предметы интерьера, украшавшие замок в XIX в. По предварительной записи можно прийти в «Замок тысячи окон» Лантили, построенный в начале XVIII века на основании

старинной крепости.

21140 Semur-en-Auxois, France

8. *Аббатство Клюни* было чрезвычайно могущественным, аббатами чаще всего становились люди, приближенные к королю или к Папе Римскому. В его стенах обучались 12 кардиналов и четверо пап. Базилика Клюни III около трех веков была самой высокой в Европе, вплоть до постройки Собора Святого Петра в Риме.

Территория аббатства достаточно большая. Из всех построек на территории аббатства наиболее значимая – дворец Жана де Бурбона XV в.

9. *Бургундская винная дорога* между городами Дижон на севере и Макон (Macon) на юге и дальше на Лион фактически проходит параллельно автострате А6 и шоссе № 74, что упрощает знакомство с виноделами и их продукцией. В этих краях существует даже маршрут по «лучшим участкам» (Route des Grands Crus).

Апелласьон Clos de Vougeot чуть южнее Дижона примечателен и своей историей, и оригинальным ландшафтом, и винами из винограда Pinot Noir. Еще в XII веке здешние монахи-цистерцианцы посадили первую виноградную лозу рядом со своей обителью, а к началу XIV века общая площадь виноградника уже достигла нынешних 50 гектаров. Они и были обнесены оградой, получилось «огороженное поле», по-французски – «clos».

Со временем это «поле» дробилось на все более мелкие участки, так что сейчас им владеют в общей сложности несколько десятков хозяев, многие из них производят не более тысячи бутылок вина в год.

В приземистом местном замке XVI века общество региональных виноделов (Confrerie des Chevaliers du Tastevin), основанное в 1934 году, проводит свои традиционные дегустации и прочие тематические мероприятия.

Средневековый торговый город Бон (Beaune) считается неофициальной винной столицей Бургундии. Крупнейший в мире благотворительный винный аукцион в госпитале Бона (Hospices de Beaune) ежегодно проходит в третье воскресенье ноября в здании с оригинальным ковровым орнаментом на крыше. Этот госпиталь был построен еще в середине XV века и до середины прошлого столетия исправно принимал пациентов, а традиция ежегодных благотворительных аукционов возникла в 1859 году.

Одновременно с аукционом проходит и грандиозная дегустация вин нового урожая. Все эти мероприятия уже давно стали модными светскими событиями глобального масштаба, так что попасть на них не так-то просто. А летом над Бонем летают воздушные шары – еще одно увлекательное мероприятие для любопытных туристов.

Городок Meursault, давший свое имя местным сухим белым винам с пряно-ореховыми ароматами, известен не только масштабными дегустациями, но и профильными культурными мероприятиями – здесь, например, могут устроить художественную выставку на винную тему.

В довольно большом городе Макон (со своим собственным Винным домом Maison Maconnaise des Vins) на юге Бургундии майская винная ярмарка шумит целых десять дней.

Жемчужиной Йонны по праву считается город Везле, где находится шедевр бургундско-романского стиля – базилика Магдалины, включенная в список Всемирного наследия ЮНЕСКО.

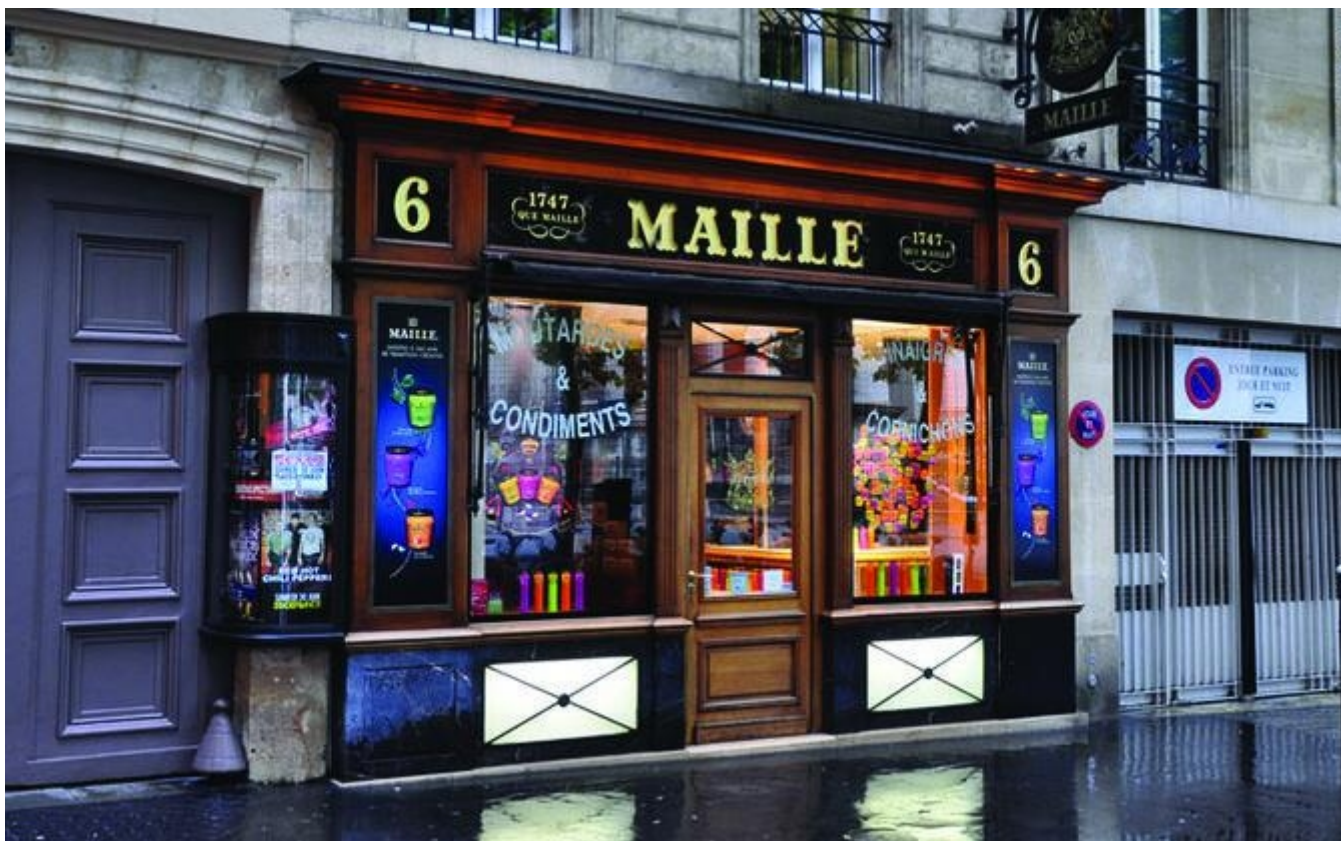
Холм, на котором расположилась знаменитейшая во Франции церковь, имеет практически такую же громкую славу, что и чудотворный Лурд. Но Везле стоит посетить еще и из-за великолепного вида: базилика удивительно выигрышно смотрится на фоне холмов Морвана.

В маленький городок *Chablis* на речке *Serein* часто приезжают на экскурсии прямо из Парижа, это как раз половина пути до Дижона – всего около 180 км.

На некоторых городских улочках еще сохранились старинные дома с винными подвалами, построенные лет 700 назад, а вокруг в пределах 3–5 километров и расположены самые лучшие виноградники.

Традиционный винный праздник (*Fete du Chablis*) проходит здесь в четвертое воскресенье ноября.

10. *Дижонская горчица* — один из главных символов Бургундии и самый продаваемый вид горчицы, хорошо известный по всему миру.



А самая популярная марка дижонской горчицы – Maille, ее выпускают еще с 1747 года. Поэтому, если вы большой поклонник горчицы, но пока нет возможности поехать на ее родину, в Дижон, а до Парижа все-таки добраться удалось, я очень рекомендую посетить бутик Maille, который находится в центре Парижа на площади Мадлен.

От выбора у вас там просто закружится голова!

Paris Place de la Madeleine 6, place de la Madeleine

Paris, 75 008

Dijon 32, rue de la Liberté Dijon, 21 000

Национальная кухня



В Бургундии всегда очень любили поесть. Например, из обыкновенной горчицы бургундцы сделали чудо. Горшочки с Moutarde de Dijon – дижонской горчицей – они отправляли в качестве официальных подарков к августейшим дворам: императорам Священной Римской империи и турецким владыкам Сияющей Порты, в Ватикан и Лондон. А те с благодарностью принимали, поскольку это не просто горчица. Ее делают на красном и белом вине, на хересе и мадере, на местной виноградной водке, добавляя эстрагон, базилик, тмин, орехи, лесные ягоды, ваниль, можжевельник, кориандр.

Еще более, чем горчица, с Бургундией ассоциируются виноградные улитки. Виноградные улитки – не привычные для всей остальной Франции «маленькие серые» (petit gris), а огромные «бургундские» (escargots de Bourgogne), в ресторанах их обычно предлагают запеченными с чесночным маслом. Хороши здесь и лягушачьи лапки.

Когда же в Бургундии начали есть улиток? Наверное, с тех пор, когда здесь начали растить виноград, т. е. по меньшей мере два с половиной тысячелетия назад. Чтобы в полной мере насладиться изысканным вкусом этого экзотического блюда, надо сначала заставить виноградных улиток недели три поголодать, затем аккуратно извлечь из раковины, приготовить в масляно-чесночно-травяной заправке, уложить обратно в раковины и разогреть...

Бургундия – это царство говядины, отсюда родом абсолютно белая мясная порода коров Charolais, быки этой породы достигают веса в 1200 кг. Одно из самых популярных блюд из говядины называется pot-au-feu, буквально «горшок на огне». Когда-то котелок, в котором оно готовилось, действительно висел над открытым огнем часами, пока все ингредиенты не пропитывали друг друга, доходя до готовности.

Термин «потофе» вошел и в русский кулинарный лексикон. Еще один кулинарный шлягер региона – «говядина по-бургундски» (правильное французское название этого блюда – boeuf a la bourguignonne, хотя обычно во всех меню его пишут как boeuf bourguignon).

Собственно, любое блюдо с пометкой «à la bourguignonne» готовится именно с этим соусом (meurette) – грибы с луком и беконом на молодом красном вине.

Таким образом готовят телятину, птицу, рыбу (meurette de poisson), мозги и даже яйца (oeufs en meurette).

В этом же соусе готовится и знаменитый «петух в вине» (coq au vin). В красном вине здесь тушат бычьи хвосты, в белом – знаменитую курятину из города Бресс (poulet de Bresse).

Город Дижон знаменит сразу двумя гастрономическими достопримечательностями – горчицей (moutarde) и черносмородиновым ликером (creme de cassis).

Черная смородина стала бургундским шлагером в общем-то случайно: после катастрофической для французских виноградников эпидемии филлоксеры в XIX веке освободились площади, на которых надо было что-то выращивать. Сейчас эту ягоду используют и в кондитерском деле, и в винном.

Красивый и вкусный коктейль Kir Royal – это смесь creme de cassis с охлажденным шампанским или с игристым Cremant de Bourgogne.

Есть и вариант менее пафосный, он называется просто Kir – это смесь creme de cassis с обычным белым бургундским вином. Оба коктейля названы в честь бывшего мэра Дижона – Феликса Кира.

Классический бургундский сыр Epoisses (статус сырного апелласьона с 1991) отличается сильным пряным ароматом, не зря для его протирки в процессе созревания регулярно используют Marc de Bourgogne. Именно с ним готовят знаменитый сырный пирог с яблоками (tarte à l'Epoisses et aux pommes).

Широко известны также бургундские сыры Ami du Chambertin, Charolais, Montrachet.

Популярны и маленькие пышные булочки Gougères из сырного теста (в этом случае используют обычно сыр Gruyère или Comté).

Среди бургундских десертов выделяется оригинальный имбирный хлеб pain d'épices, буквально «пряный хлеб»; его рецепт в свое время привезли с Ближнего Востока крестоносцы. Бывает такой хлеб с цукатами (aux fruits glacés) и миндальными орехами (aux amandes).

Еще один бургундский специалитет, анисовое драже Anis de Flavigny, одновременно является и старейшим кондитерским изделием Франции. Эти маленькие округлые конфетки производят неподалеку от Дижона с XIII века.