

БРАТСТВО РЫЦАРЕЙ РИЕТА, ИЛИ БУТЕРБРОД ДЛЯ ГУРМАНОВ

имущества: легкость, изысканный вкус, низкая калорийность, а также в изобилии содержащиеся в рыбе витамины, микроэлементы и полезные омега-3 жирные кислоты.

РИЕТ ПРИХОДИТ В РОССИЮ

При такой громкой славе на родине остается только удивляться, почему на российском рынке риет появился всего пару лет назад. Зато сразу в самом полезном и диетическом варианте — рыбном, причем в серии эко-продуктов «Меридиан», приготовленных без красителей, усилителей вкуса и консервантов, по методу пастеризации. Что же касается длительного срока хранения. Дополнительную гарантию свежести дает расфасовка в герметичные стеклянные емкости. Как правило, речь идет о небольших 100-граммовых баночках, ведь после вскрытия и контакта с воздухом хранить риет можно только сутки. Кстати, банки часто снабжены крышкой с клапаном, нажав на который можно определить, не нарушена ли герметичность — клапан не должен прогибаться, тогда риет действительно свежий. В магазинах представлены риеты из лососевых пород и из скумбрии, с разными добавками. Например, в сочетании с мягким творогом, удачном и по вкусу, и по набору питательных веществ, ведь творог — богатый источник кальция. Достойны внимания варианты с добавлением сливок и специй, с лесными грибами, с миндалем, с черносливом. Но есть гурманы, которые всему на свете предпочитают изысканный вкус рыбного риета с каперсами и укропом. И, конечно, они не забывают про свежий багет, на ломтик которого аппетитный риет так и просится.



Интересно, что у риета есть даже собственная столица: в 1965 году генерал Де Голль присвоил этот статус городу Коннерру, где в те времена производили лучший в мире «французский паштет».

ГЕНЕРАЛ ДЕ ГОЛЛЬ ЗНАЛ ТОЛК В РИЕТЕ

Непременный атрибут французской кухни — не только свежий багет с хрустящей корочкой, но и нежный риет — кстати, они составляют прекрасный ансамбль. Собственно, риет — это паштет с крупной текстурой, состоящий из волокон или небольших кусочков мяса или рыбы. Во Франции это блюдо известно, по крайней мере, с XV века, и изначально его делали из свинины — в качестве заготовки на зиму, ведь правильно приготовленный риет способен храниться несколько месяцев. Со временем рецептура стала более разнообразной. В одних французских провинциях предпочитают традиционные риеты из свинины, в других — из утки или дичи, а на берегах богатой рыбой Луары — рыбные.

Достоинства рыбного риета – это легкость, изысканный вкус и низкая калорийность, а также в изобилии содержащиеся в рыбе витамины, микроэлементы и полезные омега-3 жирные кислоты.

Впрочем, жители города Мамер не признают такого решения — ведь это у них проводится ежегодный кулинарный фестиваль, куда со всей Франции съезжаются члены «братства рыцарей риета» — общества, объединяющего любителей этого нежного блюда.

ВЫБОР ЛУАРЫ ПОБЕЖДАЕТ

В эпоху, когда наряду со вкусовыми качествами высоко ценятся и диетические, рыбные риеты стали уверенно обходить по популярности многие другие. Их пре-

