

А у нас праздник! То ли город, то ли желток

Происхождение этого французского слова, по большому счёту, неизвестно. Существует банальная версия, отсылающая нас к старинному французскому слову «тоуеи», означавшем яичный желток. Но поклонникам знаменитого соуса по душе более романтичная история.

Дело было во время осады британцами испанского острова Менорка, захваченного французскими войсками во главе с третьим герцогом Ришельё, маршалом Луи Франсуа Арманом де Виньеро дю Плесси в 1756 году. 28 мая, когда у французов из провианта остались только яйца, растительное масло и лимоны, а от яичницы с омлетами солдат уже начинало подташнивать, дю Плесси приказал повару приготовить из оставшихся в наличии продуктов что-нибудь эдакое.

Большого выбора у повара не было, и он, недолго думая, взбил яйца с растительным маслом, добавив туда сок лимона, соль и пряности. Поскольку дело было в окрестностях города Маон, получившийся соус стали называть «маонским», по-французски «mayonnaise».

Верна эта версия, или нет, но именно этот день было решено утвердить в качестве даты первого появления на свет незаменимого в наши дни продукта питания. Таким образом, сегодня у нас замечательный повод для праздника – 261 год со дня рождения майонеза!

К слову, за все эти годы найти равнозначную альтернативу майонезу среди холодных соусов человечеству так и не удалось. Вряд ли сегодня найдётся на Земле человек, ни разу его не попробовавший. Есть, конечно, товарищи, которые его недолюбливают, предпочитая заправлять салаты маслом или сметаной. Есть те, кто от него шарахается, как чёрт от ладана, беспокоясь за свою фигуру. Но большинство не может без него прожить и дня.

Думается, что эта многочисленная группа и будет отмечать сегодняшний праздник. Основное условие – присутствие именинника на столе. В каком виде – абсолютно не важно: в борще, салате, пироге, рулетиках из лаваша, курином маринаде, мясе по-французски или бутербродах со шпротами. Главное, стараться всё-таки контролировать количество потребляемого, не забывая о своей печени, сотнях килокалорий и о том, что завтра понедельник.

Ну, за майонез!



Фото: neurotrition.ca

Автор: Филипп Марков © Babr24.com СОБЫТИЯ, МИР 👁 10977 28.05.2017, 09:29 📌 836
URL: <https://babr24.com/?ADE=160167> Bytes: 2264 / 2092 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **Филипп Марков**, редактор отдела культуры.

На сайте опубликовано **3734** текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)