

Francuske začinske mješavine v2 02.05.2015



Fine trave (fines herbes)

Fine trave (fines herbes) je francuska mješavina začina koja se sprema od jednakih dijelova sjeckanog peršuna, [estragona](#), [krabuljice](#) i [luka vlasca](#). Fine trave začin se sprema od svježih začina i koristi se kao dodatak juhama, umacima, omletima. Kao dodatak svježem siru ili dodatak dresingu za ljetne salate.



Bouquet garni (začinski buket)

Bouquet garni (**začinski buket**) se radi u više kombinacija u ovisnosti o jelu za koje se sprema. Na slici se nalazi osnovna verzija začinskog buketa koji se sastoji iz **friških začina** i to jednog strućka stabljike [peršuna](#), jednog strućka [timijana](#) i jednog [lovorovog](#) lista.

Začinski buket za jela od janjetine sadrži bosiljak, lišće celera, krasuljicu, dinjicu ili krvaru, estragon, ružmarin, i čubar.

Začinski buket za jela od svinjetine sadrži kadulju, timijan, mažuran.

Začinski buket za jela od peradi sadrži celer list, peršun, timijan, mažuran, estragon i lovor.

Mogli bi čak reći da je dobro poznati grincajg jedna vrsta začinskog buketa

Buket garni se dodaje na početku i vadi se nakon što je jelo gotovo. Zato nemojte mješati lišće i stabljike začina u istom buketu.





Provansalske trave (herbes de Provence)

Pravi **začin iz provanse, provansalske trave** (herbes de Provence) se sastoji iz: [majčine dušice \(timijana\)](#), [ružmarina](#), origana, mažurana te [bresina](#), [čubar](#), [krški vrisak](#). Čubar izbjegavam jer mi je pre dominantn i svojim blago paprenim okusom mi ne paše u tu mješavinu.

Rijeđe ili u manjim količinama mješaju se i: [anis](#), [bosiljak](#), [komorač](#), [estragon](#), [krabuljica](#) (slična [peršunu](#)), [lavanda](#), [ljekoviti ljupčac](#) (selen), [origano](#), [kadulja](#), [klekove bobice](#).

Udio pojedinih začina varira od proizvođača do proizvođača.

Svoje porjeklo, kojem zahvaljuje i ime ova **francuska začinska mješavina** ima u južnoj Francuskoj gdje ove biljke divlje rastu.

Biljke koje se upotrebljavaju u ovoj **francuskoj začinskoj mješavini** su sušene i sitno sjeckane ili mljevene u prah. Jelu se dodaju na početku kuhanja jer se moraju duže kuhati da bi razvile punu aromu. Osim kao začin u jelima koristi se i za oplemenjivanje [octa](#), [ulja](#).

Kod roštiljanja se začin dodaje tek na kraju da ne bi izgorio.