



МА АНН «ФРАНЦУЖЕНКИ ЕДЯТ С УДОВОЛЬСТВИЕМ»



**МА
АНН**
писатель

Анн Ма - автор, чьи статьи о еде и путешествиях регулярно публикуются в "Нью-Йорк Таймс" в разделе "Путешествия", "Вашингтон Пост", ее статьи также появляются в Condé Nast Traveller). Книги Анн Ма переведены на 11 языков. Награды Кулинарная стипендия Фонда Джеймса Берда в Болонье, Италия, 2005. В настоящее время живет на две страны США и Францией, между Вашингтоном и Парижем. Из-за дипломатической карьеры мужа в разное время, Анн жила в Нью-Йорке, Пекине, Вашингтоне, переезжая с места на место раз в три года. Любовь к еде и кулинарии проявилась еще в детстве: пятилетней девочкой, Анн самостоятельно забралась на кухонный прилавок, чтобы посмотреть, как ее отец измельчает чеснок для готовящегося блюда. После окончания Калифорнийского университета в Лос-Анджелесе переехала в Нью-Йорк, чтобы посвятить себя книгами, и в итоге стала помощником редактора в "Viking Penguin". В 2003 году переехала в Пекин, где работала штатным журналистом, обозревая рестораны для англоязычного развлекательного журнала "That's Beijing".

Аннотация: Франция - удивительная страна! Здесь самые воспитанные дети, самые элегантные женщины и самая потрясающая кухня. Не удивительно, что все романтические девушки мечтают жить в этой волшебной стране. Анн Ма не исключение. С детства она была влюблена во Францию, ее культуру и кухню. И по счастливой случайности, повторяя судьбу своего кумира Джулии Чайлд, она оказалась в Париже вместе с мужем-дипломатом на целых три года. Но вскоре ее мужа отправили с дипломатической миссией Багдад, и Анн пришлось провести год в одиночестве в самом романтическом городе мира. Спасение от грусти и одиночества она, как и Джулия, нашла в изучении французской кухни. Целый год, она исследовала 10 самых известных французских блюд из 10 разных регионов от их возникновения до идеального рецепта приготовления. Общалась с лучшими поварами и раскрывала тайны приготовления идеального сырного фондю, искала различия между супом писту и соусом песто, наблюдала за процессом приготовления андулета и понимала какую огромную роль играет еда в жизни французов и француженок. Ведь еда во Франции - это традиции, образ жизни и ни с чем несравнимое удовольствие.

Отзыв: Не смотря на то, что книгу написала американка, книга получилась очень вкусная и очень французская.

[ПОДРОБНЕЕ:](#)