

SOUP Tourin

(Smooth Garlic Soup, Le Tourin d'Ail Doux)

This traditional southwestern French garlic soup consists of large amounts of garlic, onions, roux, and stock or water. Egg whites and yolks are often added to tourin to thicken it. As garlic is both delicious and believed to have serious health benefits, this dish has understandably gained in popularity in recent times.

There is even a tourin cook-off each February in the town of Villeréal in the Lot-et-Garonne region, celebrating the expertise of local chefs in preparing this flavorful soup. In southern France, it is a tradition to serve the dish to newlyweds.

Tourin is usually served over a piece of toasted bread and garnished with croutons and parsley. Another popular way of serving the soup is to cover it with a slice of Gruyère cheese and place it under a broiler until the cheese melts.

Polévka Tourin

(Jemná česneková polévka, Le Tourin d'Ail Doux)

Tato tradiční polévka z jihozápadní Francie se skládá z velkého objemu česneku, cibule, jíšky a vody. Vaječné bílky a žloutky tam jsou často přidávány kvůli zahuštění. Jelikož je česnek výborný a spousta lidí také věří v jeho zdravotní účinky, tato polévka se stala populární v mnoha obdobích.

Dokonce, každý únor se děje ve městě Villeréal v oblasti (regionu) Lot-et-Garonne hromadné vaření této polévky! Zde je oslavován um místních kuchařů v přípravě této chutné polévky. V jižní Francii se také polévka tradičně podává novomanželům.

Tourin je běžně podáván s krajícem opečeného chleba, ozdobený krutony a petrželí. Další populární cesta podávání je překrytí polévky plátkem sýra Gruyère, položení jí do (hrnce) kotle, dokud se sýr nerozpustí.

Překlad: Jakub Šemnický