

Творческий проект по
теме:

**“Особенности
французской кухни”**



*Подготовил:
Станкин Захар 5Г*

Цель работы:

Изучить особенности французской кухни, её популярности в России.

Задачи:

1. Исследовать основные блюда французской кухни, традиции приёма пищи.
2. Выяснить какие из этих блюд популярны в России.
3. Провести анкетирование среди одноклассников на знание блюд французской кухни.
4. Выяснить, что едят французские школьники в школьной столовой.
5. Составить памятку – как правильно выбрать багет и где купить хороший багет в Сургуте



Особенности французской кухни

1. Обилие на столе овощей. Картофель, различные сорта лука, стручковая фасоль, шпинат, капуста, помидоры и т.д.
2. Изысканность и эстетичность в оформлении блюд.
3. Все блюда готовятся исключительно из свежих продуктов.
4. Невероятное разнообразие соусов на любой вкус. Около 3000.
5. Огромный ассортимент сыров. Более 600
ВИДОВ



Особенности французской кухни

Первые блюда – супы пюре из лука-поррея, луковый суп с сыром, прозрачные бульоны.

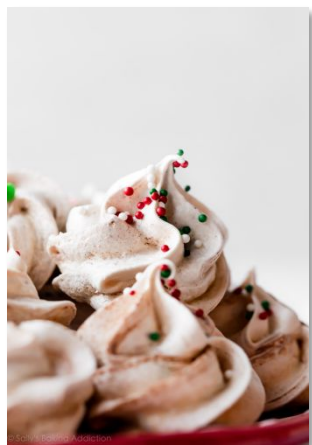


Вторые блюда – бифштексы, колбаски.

Французы любят, чтобы мясо было не пережаренным.



Десерт – свежие фрукты и ягоды, фруктовые салаты, мороженное с печеньем, безе, муссы.



Что едят французские школьники?

Меню школьной столовой

*Стандартный обед французских учеников
(примерное меню):*

Первое блюдо :

- блинчики, оладушки или слоеный пирожок.

Комплексное блюдо : гарнир + мясо или рыба,

Например: Картофельная запеканка с мясом,
фаршированные овощи, лазанья.

Мясные тефтельки с брокколи.

Десерт:

Выпечка из заварного теста,
мороженое, муссы



Всегда в школьных столовых Франции много
фруктов, питьевая вода в неограниченном
количестве.



Французская кухня в России

Впервые блюда французской кухни появились в России после поездки Петра I во Францию, откуда он привёз много новинок.

Тогда к традиционным русским десертам – моченым яблокам и засахаренным дыням добавились конфеты и мармелад, а потом появились и основные блюда – омлеты, салаты



майонез

Сегодня мы любим:

круассаны



багет

эклеры

безе, зефир

бифштексы

крем-брюле



Результаты опроса на знание французской кухни

Одноклассникам был предложен опрос на знание блюд французской кухни.

По результатам опроса я сделал следующие выводы:

- 25 человек из 27 знают, что французы любят на завтрак круассаны с кофе.
- 24 ученика правильно ответили на вопрос об обидном прозвище французов из-за их известного блюда “лягушачьи лапки”.
- Лишь 15 человек знают, что такое “Бешамель” (это соус).
- Практически все пробовали блюда французской кухни и очень любят десерты (безе, крем-брюле и эклеры).



Памятка: “Выбираем багет”

Правильный французский багет должен быть в длину до 65см, шириной – 6см, высотой 4 см. Его вес примерно 250г.

Форма хлеба –длинная и тонкая.

Корочка багета должна быть румяной и хрустящей, а мякиш- мягкий и нежный.

В Сургуте такой багет можно найти в магазине “Лента”, в пекарне “Мамин хлеб”, в магазине “Метро” под маркой “Европейский хлеб”.



Список используемых источников

1. Электронные ресурсы:

[http:// Wikipedia.org](http://Wikipedia.org)

[http:// www gotovim.ru](http://www.gotovim.ru)

[http:// www tdpir.ru](http://www.tdpir.ru)

[http:// www history.rin.ru](http://www.history.rin.ru)

2. Справочная литература:

Караванова Н.Б. – Bon appetit! Удивительный мир французской кухни.-
М., 2005г

Мельникова Н.И. 300 рецептов французской кухни.-м.: Прометей,1990г

Петроченко В.В. Французская кухня.-м, 2003г.

Вывод

Работа над проектом помогла мне узнать много интересного о французских кулинарных традициях.

Я познакомился с новыми блюдами, которые захотелось попробовать.

Сделал вывод о том, что еда должна быть не только сытной, но еще полезной и красивой.

Спасибо за внимание!

Von appetit!

