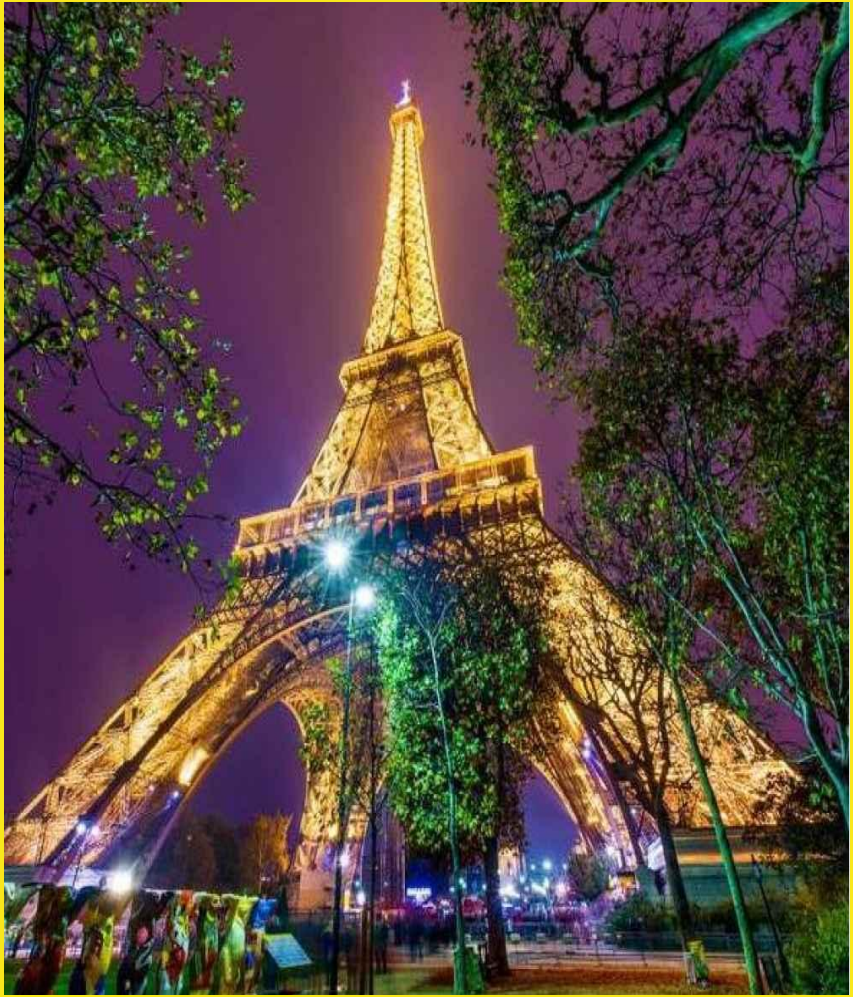

Project

“French kitchen and dishes”

Проект ученицы 4а класса
Мирецкой Яны

France

- Франция - государство в Западной Европе.
- Франция - одна из самых красивых и интересных стран Европы с богатейшей историей и великолепным культурным наследием. Она славится живописной природой и уютными старинными городками, современными мегаполисами и фешенебельными курортами, музеями с мировым именем и изысканной кухней. Франция предлагает удивительное разнообразие ландшафтов: от сурового океанического побережья Нормандии до субтропиков Средиземноморья, от горных вершин Альп до сельскохозяйственных угодий Эльзаса, от лавандовых полей Прованса до виноградников и пастбищ Бургундии. Это невероятная, романтичная и самобытная страна, которая является самым популярным туристическим направлением в мире.
- Париж- столица Франции и один из крупнейших городов Европы. Является одним из самых посещаемых мест в мире и славится своими достопримечательностями, музеями и особой атмосферой. Париж имеет репутацию самого красивого и романтичного города в мире, который задаёт тенденции в моде, искусстве, дизайне и кухне.

Столица Париж

Dishes of French kitchen

Вопреки распространенному мнению, французская кухня вовсе не сложная и не трудоемкая. Многие ее блюда пришли в высокую кухню из простой крестьянской. Среди блюд встречаются извстные всем круассаны, эклеры, омлет. Расскажу о некоторых:

Алиго (aligot) — картофельно-сырное пюре, зачастую с добавлением чеснока, которое подают с жареной колбаской или свининой.

Бёф бургион (bœuf bourguignon) или говядина по-бургундски — традиционное французское блюдо.

Вишисуаз (vichyssoise) — луковый суп-пюре, названный в честь французского курорта Виши.

Гужеры (gougères) — несладкая выпечка с начинкой из сыра. Выглядят гужеры как небольшие пирожные

Кассуле (cassoulet) — похлебка с мясом и фасолью, по консистенции похожая на густое рагу. Для его приготовления используется касалетка (специальный глубокий горшочек).

Dishes of French kitchen

Алиго

Бёф бургион

Вишисуаз

Кассуле

Гужеры

Croissants

Воздушные и хрустящие круассаны из слоеного теста — рецепт самых известных французских сладких булочек. Можно сказать, что один из символов Франции, это круассан. Фото круассанов как магнит притягивает к себе посетителей кафе.

Рецепт-Recipe

- Пшеничная мука – 450 грамм (3 ¾ стакана);
- Сахар-песок – 60 грамм (2 ½ столовые ложки);
- Дрожжи сухие – 8 грамм;
- Яйцо – 2 штуки;
- Сливочное масло – 1 пачка;
- Соль каменная – 5 грамм (¾ чайной ложки);
- Растительное масло – 20 миллилитров (чуть больше 1 столовой ложки).

- wheat flour – 450 gr (3 ¾ glass);
- sugar – 60 gr (2 ½ tablespoon);
- dry yeast – 8 gr;
- eggs – 2
- butter – 1 packet;
- salt – 5 gr (¾ teaspoon);
- olive oil – 20 ml