



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, романтическая 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 романтического 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 известные всем круассаны, эклеры, омлет. Расскажу о некоторых:

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

Бёф бургиньон (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 бургинон



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 $\frac{3}{4}$ стакана);
 - Сахар-песок – 60 грамм (2 $\frac{1}{2}$ столовые ложки);
 - Дрожжи сухие – 8 грамм;
 - Яйцо – 2 штуки;
 - Сливочное масло – 1 пачка;
 - Соль каменная – 5 грамм ($\frac{3}{4}$ чайной ложки);
 - Растительное масло – 20 миллилитров (чуть больше 1 столовой ложки).
- wheat flour – 450 gr (3 $\frac{3}{4}$ glass);
 - sugar – 60 gr (2 $\frac{1}{2}$ tablespoon);
 - dry yeast – 8 gr;
 - eggs – 2
 - butter – 1 packet;
 - salt – 5 gr ($\frac{3}{4}$ teaspoon);
 - olive oil – 20 ml