



# 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