Les traditions de la cuisine française

Выполнили : Сарычева Анастасия Дмитриевна
Леонова Анастасия Сергеевна

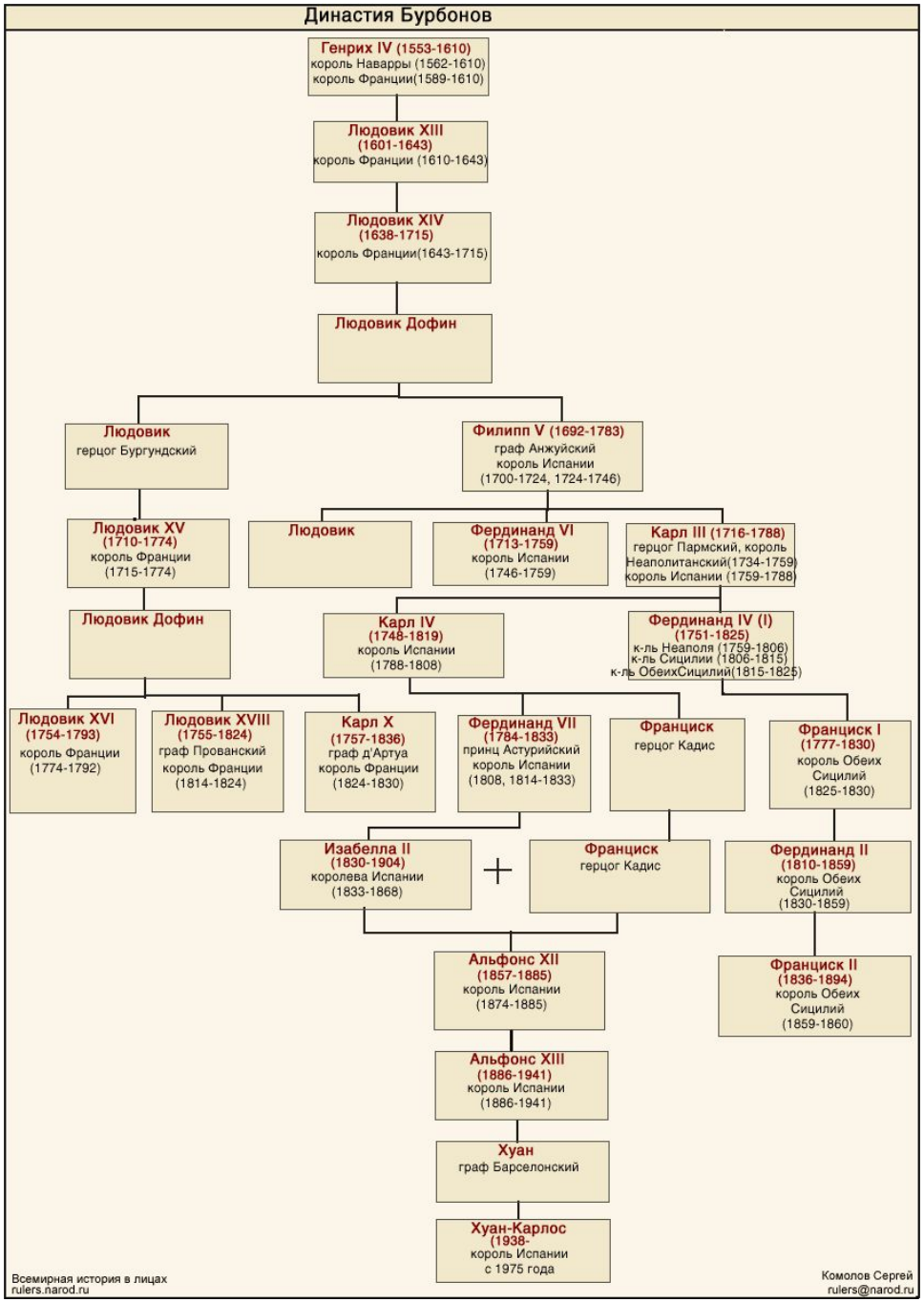
Класс : 11 А

Учитель : Максимова Марина Васильевна

Учебное заведение:

Муниципальное общеобразовательное учреждение
« Средняя общеобразовательная школа № 10»
г. Серпухов Московской области

- La France est un pays de traditions, qui ont leur propre début du temps des rois de la dynastie des Bourbons.



Des produits de beauté, la mode de dentelle, de gastronomie et de vin , des meubles - c'est l'époque de roi Louis xv.

La vie de Louis xv a été lié avec des femmes. Mais deux d'entre eux sont devenus fondatrices de la mode et de la gastronomie françaises.

C'était Mme Pompadoure et Mme Du Barry.

Mme de Pompadour

Elle est vraiment brillante: la beauté, le talent, l'élégance, la courtoisie.
Un petit sac à main, le réticule de cuir souple, de son invention. Elle a introduit dans la mode des talons hauts et des coiffures haute, parce qu'il y avait un peu de croissance.
De belles roses tendres, sa fleur préférée, que le marquis planté, où pouvait seulement, avec le temps, ont été appelés "les roses Pompadour".

Madame de Pompadour - c'est la mode française…

Madame Du Barry - c’est le symbole de la gastronomie française

- *Mme Du Barry a été connu comme le buveur de soupes. L'un des plus célèbres de ses soupes-c'est la soupe-crème de fleur.*

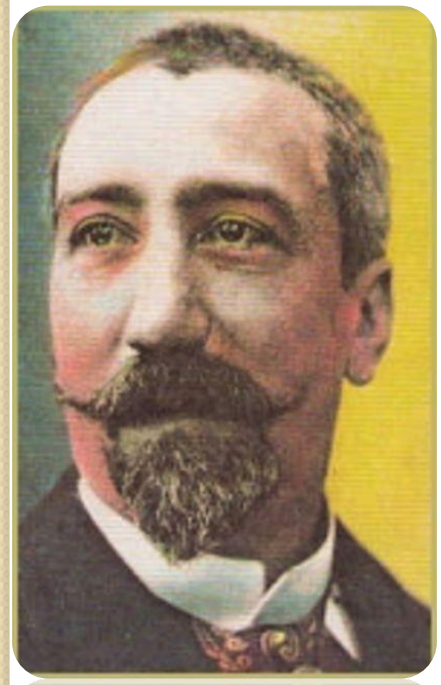
Donc, nous choisissons la cuisine comme l'une des traditions de la nation française, liée à l'histoire du pays

L'histoire du plat
SOUPE DE L'OIGNON

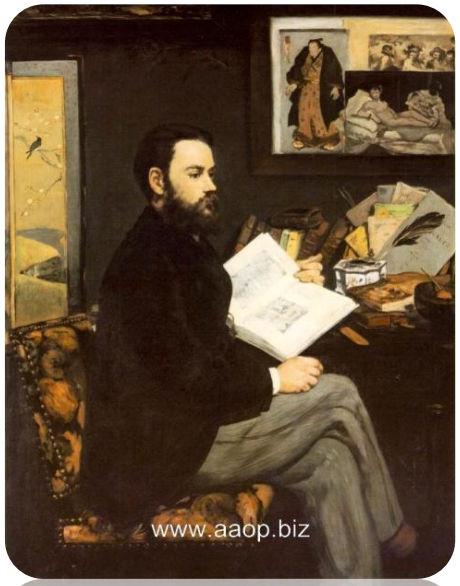
- La vérsion est la plus populaire est liée avec le nom de Louis xv. On dit qu'un jour pendant la chasse le roi a eu faim, mais il n'y a pas d'autre repas que le vin, les oignons et le beurre. Le roi Louis a donné l'ordre de mélanger tous ces éléments. Quelques secondes… et le plat a été prêt. De ce temps-là , on dit que : Soupe à l'oignon est le plat des riches. C'est la délicatesse gastronomique française , la carte de visite comme le Louvre ou la Toure Eiffel.

Soupe à l'oignon dans la littérature française

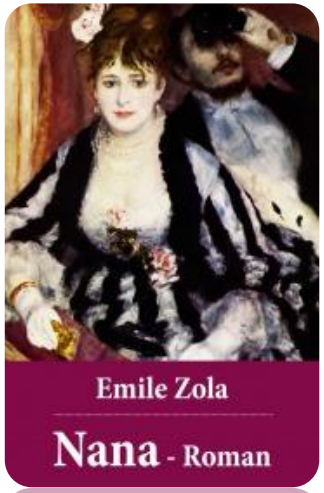
Anatole France et



Émile Zola

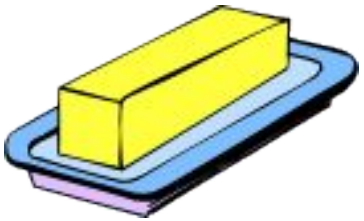


Bien que dans les romans d'Anatole France et d'Émile Zola la soupe à l'oignon est la nourriture des pauvres



Nous avons décidé de préparer la soupe à l'oignon, dont la recette a été inventé par Louis et sa favorite madame Du Barry.

Les ingrédients



l'oignon

beure

l'huil

l'eau

la farine

le sel

le poivre

le pain blanc

la viande

La recette traditionnelle

- ***Temps de préparation: 60 minutes***
  Temps de cuisson: 45 minutes
- ***Ingrédients (pour 3 personnes):***
  - 4 gros oignons
  - 50 g de beurre
  - 1 cuillère à soupe d'huile
  - 1 cuillère à soupe de farine
  - 1,5 l d'eau
  - sel, poivre,
  - 8 tranches de pain blanc
  - 150 g de fromage râpé
  - 300 g de viande

Les étapes de la préparation

D'abord, nous sommes allées au magasin pour acheter tout le nécessaire. Il faut dire que la phrase «préparer la soupe à l'oignon» provoque chez les russes un sentiment étrange. Mais nous avons décidé d'essayer de préparer ce plat «royal» .

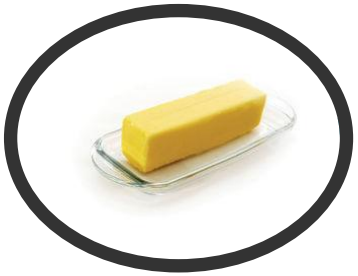
1 ére étape

Tout d'abord, nous avons pris un morceau de viande pour préparer le bouillon. Le bouillon cuisait 40 minutes. Dans le bouillon, nous avons ajouté du sel et du poivre.

2éme étape

L'oignon doit être découper en bandes. Pour la cuisson de la soupe il faut utiliser uniquement l'oignon blanc ou jaune

3 éme étape



Nous avons ajouté un peu de beurre et d'huile d'olive, pour procéder à la plus difficile étape de la préparation de la soupe

4 éme étape

Notre résultat

La photos de site culinaire

Faire cuire les oignons jusqu'à l'état et à la couleur caramel...C'est très long et fastidieux. Mais nous avons respecté cette étape avec succès!

Comparez!

5 éme étape

En même temps, nous avons coupé du pain, puis l'avons rôti à la cuisinière pendant 15 minutes.

On peut utiliser le toaster

6 éme étape

- ***Jusqu'à ce que la soupe cuit , pour gagner du temps, il faut râper le fromage et préparer les croûtons de pain…***

7 éme étape

- ***Avant de déposer le plat sur la table, les morceaux de pain avec du fromage râpé réchauffent au micro-ondes***

Notre plat est prêt!

Bon appétit! Merci pour votre attention!