



Les traditions de la cuisine française

Выполнили : Сарычева Анастасия Дмитриевна
Леонова Анастасия Сергеевна

Класс : 11 А

Учитель : Максимова Марина Васильевна

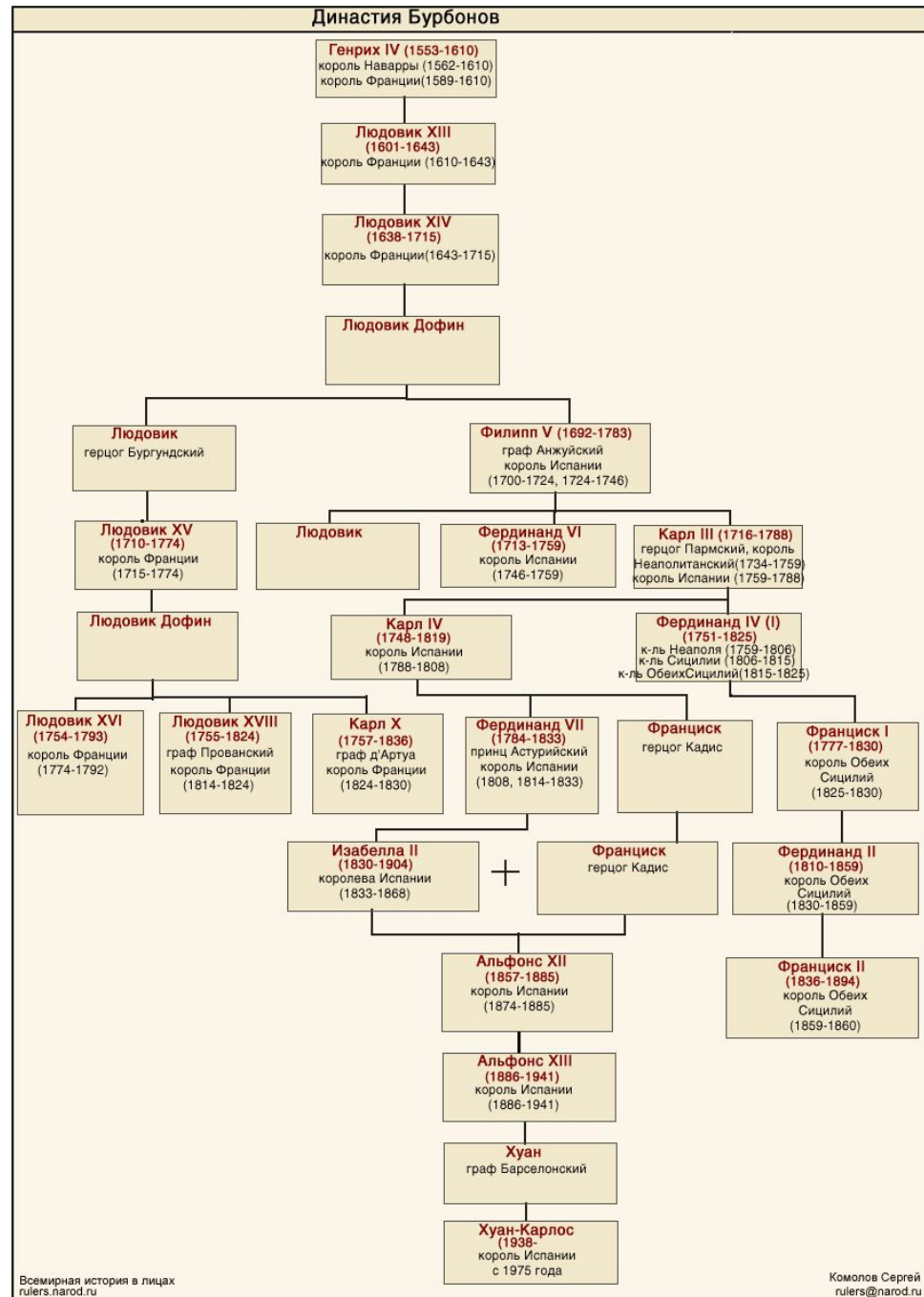
Учебное заведение:

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.





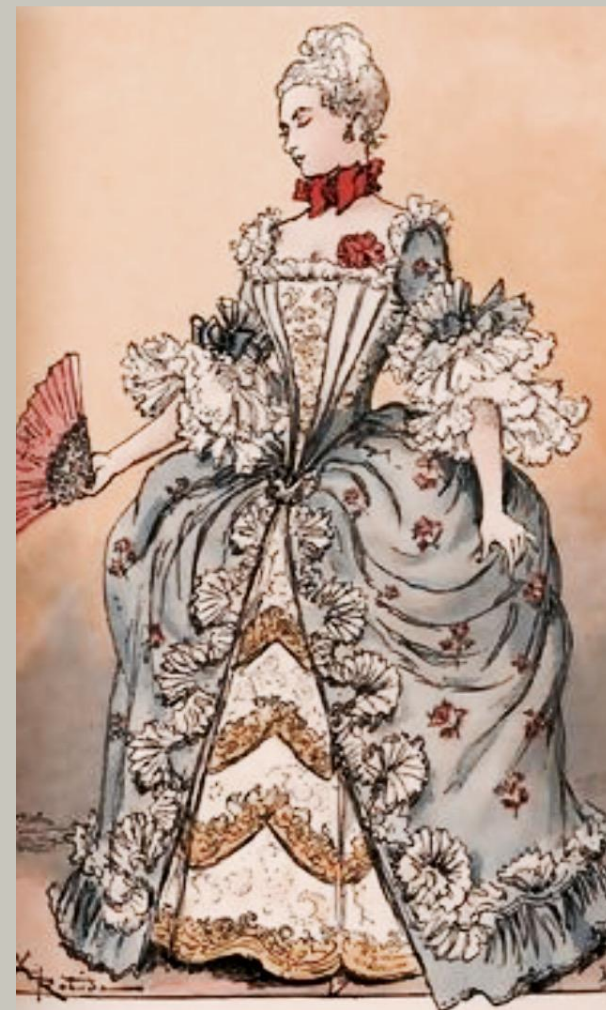
Mme de Pompadour

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...



TOILETTE DE COUR LOUIS XV.

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

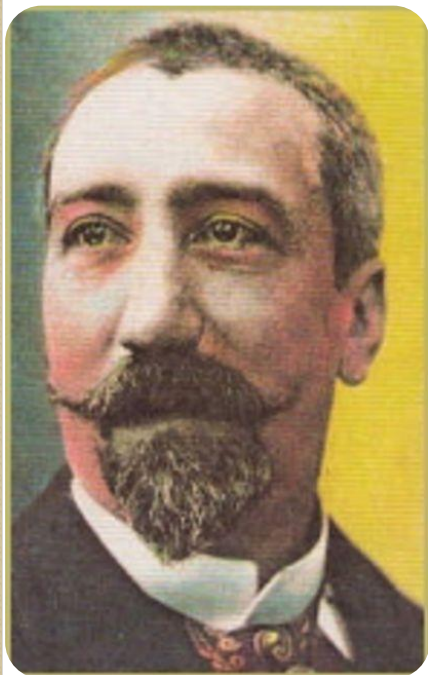


● La version est la plus populaire est liée avec le nom de Louis xv. On dit qu'un jour pendant la chasse le roi a eu faim, mais il n'y a pas d'autre repas que le vin, les oignons et le beurre. Le roi Louis a donné l'ordre de mélanger tous ces éléments. Quelques secondes... et le plat a été prêt. De ce 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.

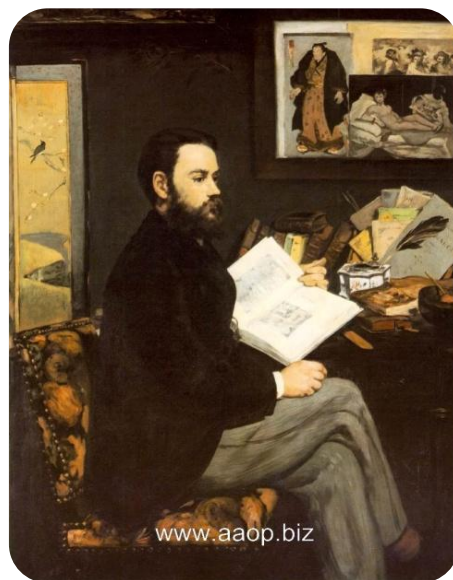


Soupe à l'oignon dans la littérature française

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



Emile Zola

Nana - Roman

Nana - Roman

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

le beurre

l'huile

l'eau

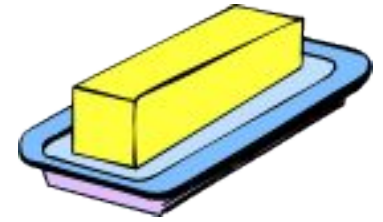
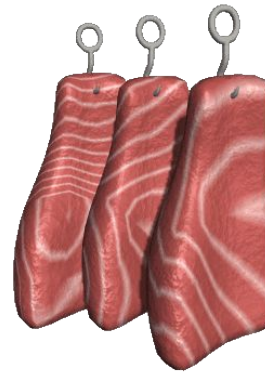
la farine

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» .

I ère 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.



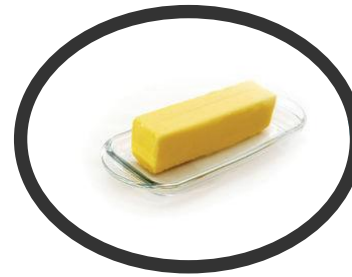
2ème étape



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



3^{ème} 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^{ème} étape

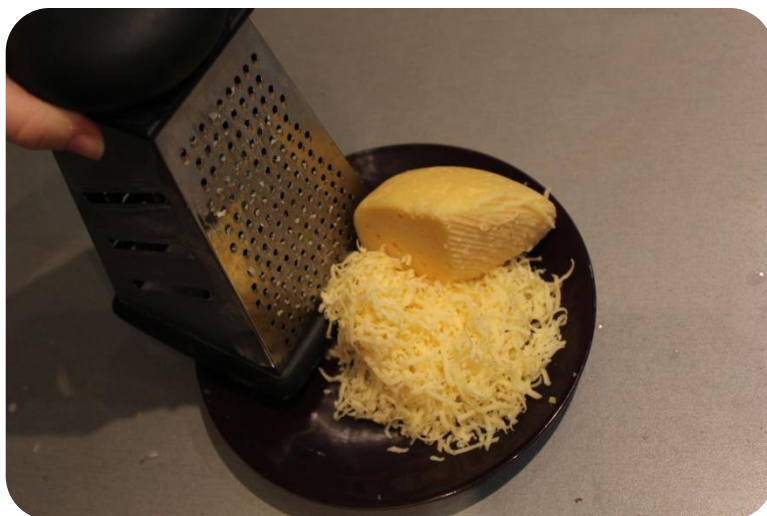


En même temps, nous avons coupé du pain, puis l'avons rôti à la cuisinière pendant 15 minutes.

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^{ème} 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!



