

# Франция



# Эйфелева башня



Этот символ Парижа задумывался как временное сооружение – башня служила входной аркой парижской Всемирной выставке 1889 года. От планировавшегося сноса (через 20 лет после выставки) башню спасли радиоантенны, установленные на самом верху, – это была эпоха внедрения радио

# ФРАНЦУЗСКИЙ ТРАДИЦИОННЫЙ КОСТЮМ



Франция - традиционно считается законодательницей моды.



PANELETT

Именно здесь создаются самые изысканные ароматы и самые модные наряды.

**Образование во Франции обязательно с 6 до 16 лет. Основные принципы французского образования: свобода преподавания, бесплатность образования, нейтральность образования.**



**Франция  
богата на  
творческих  
людей и  
очень  
много  
художников  
. Таких как  
Джеймс  
Жак  
Джозеф  
Tissot(1836 -  
умер 1902)**




В Париже, на улице можно  
встретить французского клоуна

**МИМА**

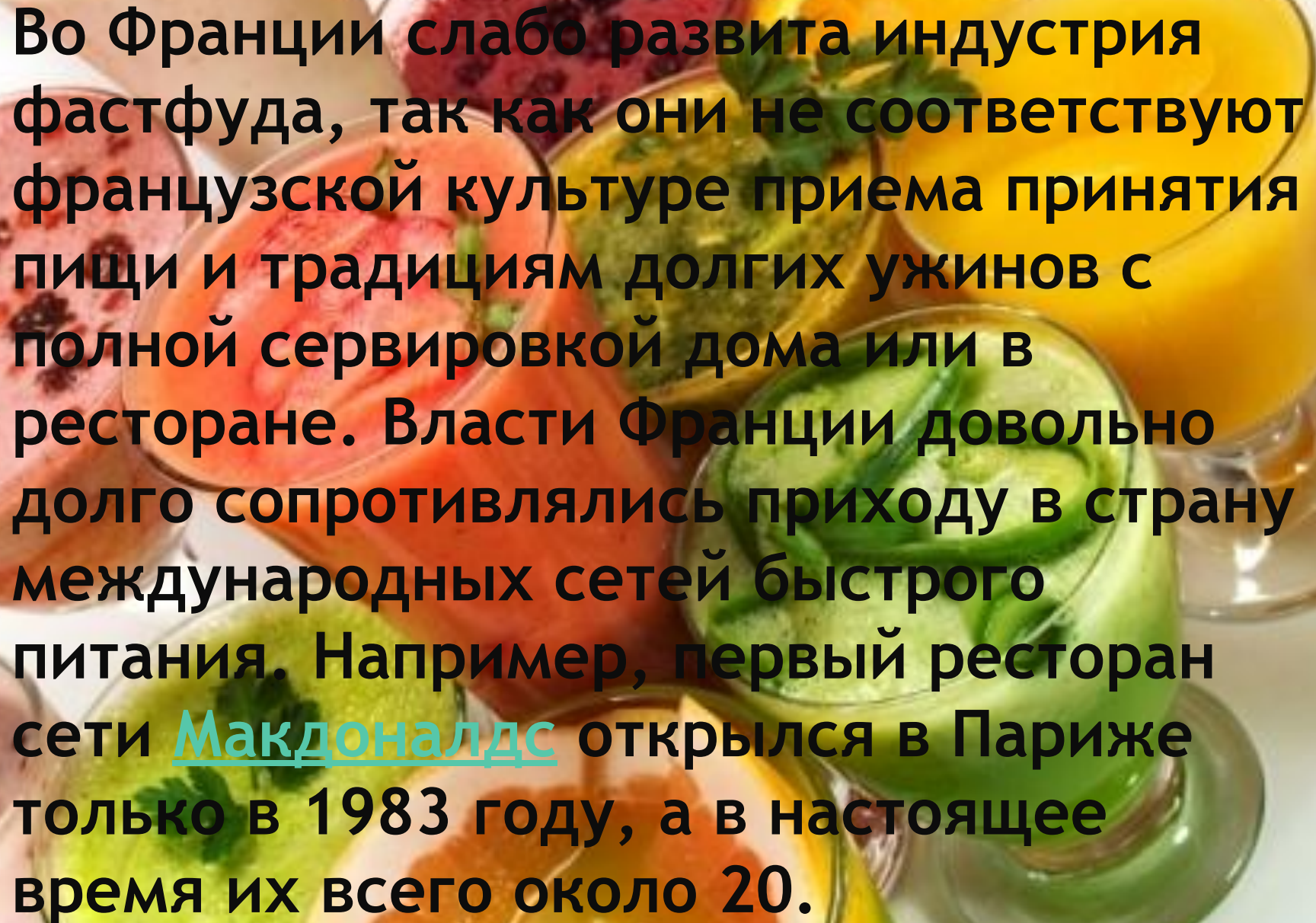
«Зеркало сцены французский мим»



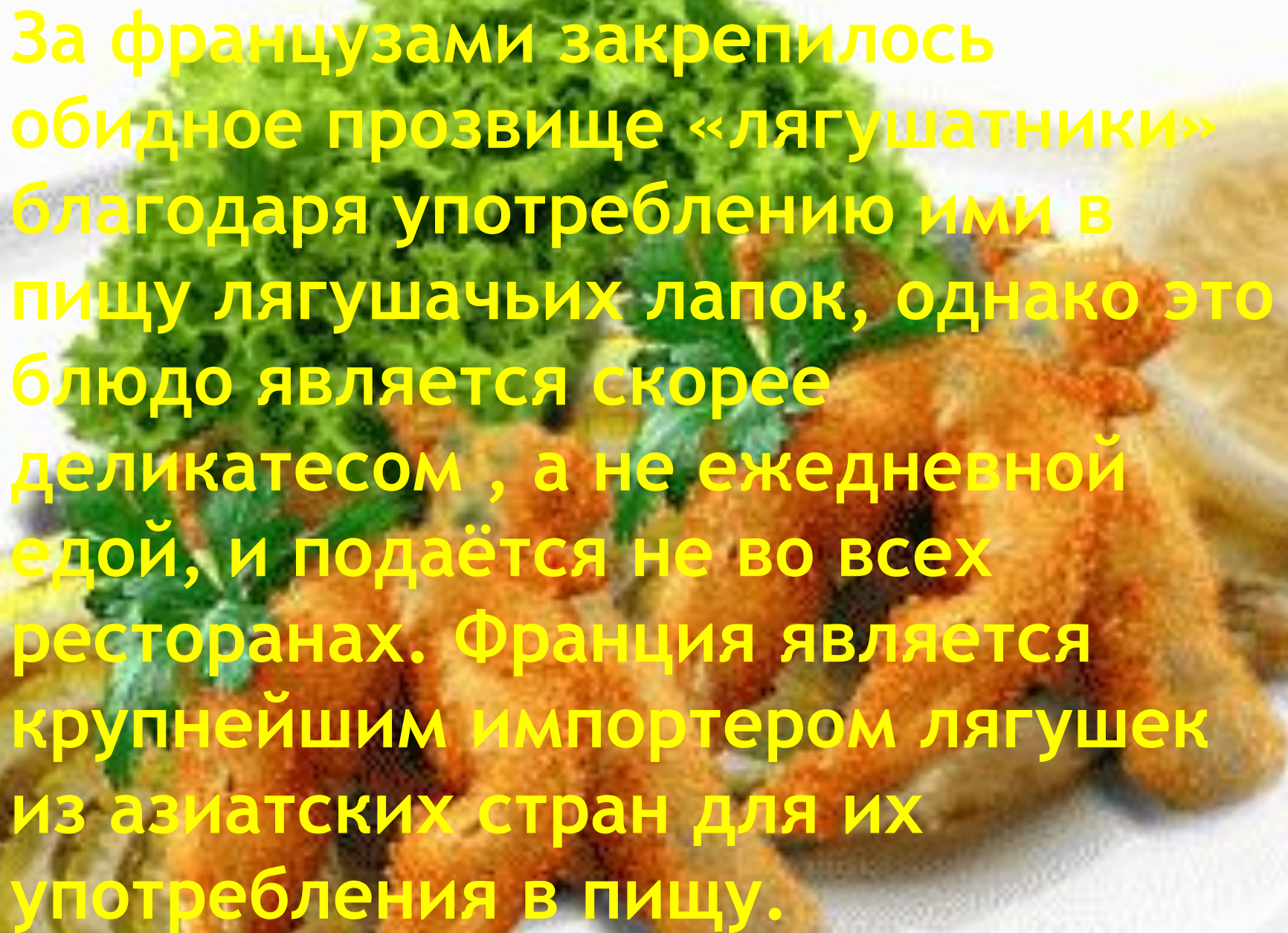
A top-down view of a white ceramic bowl with a dark brown rim, filled with a vibrant green, creamy soup. The soup is garnished with several golden-brown, cubed croutons. The bowl is set on a grey, textured surface.

Именно во Франции  
сформировалось такое  
блюдо как суп с  
прозрачным бульоном





Во Франции слабо развита индустрия фастфуда, так как они не соответствуют французской культуре приема принятия пищи и традициям долгих ужинов с полной сервировкой дома или в ресторане. Власти Франции довольно долго сопротивлялись приходу в страну международных сетей быстрого питания. Например, первый ресторан сети [Макдоналдс](#) открылся в Париже только в 1983 году, а в настоящее время их всего около 20.

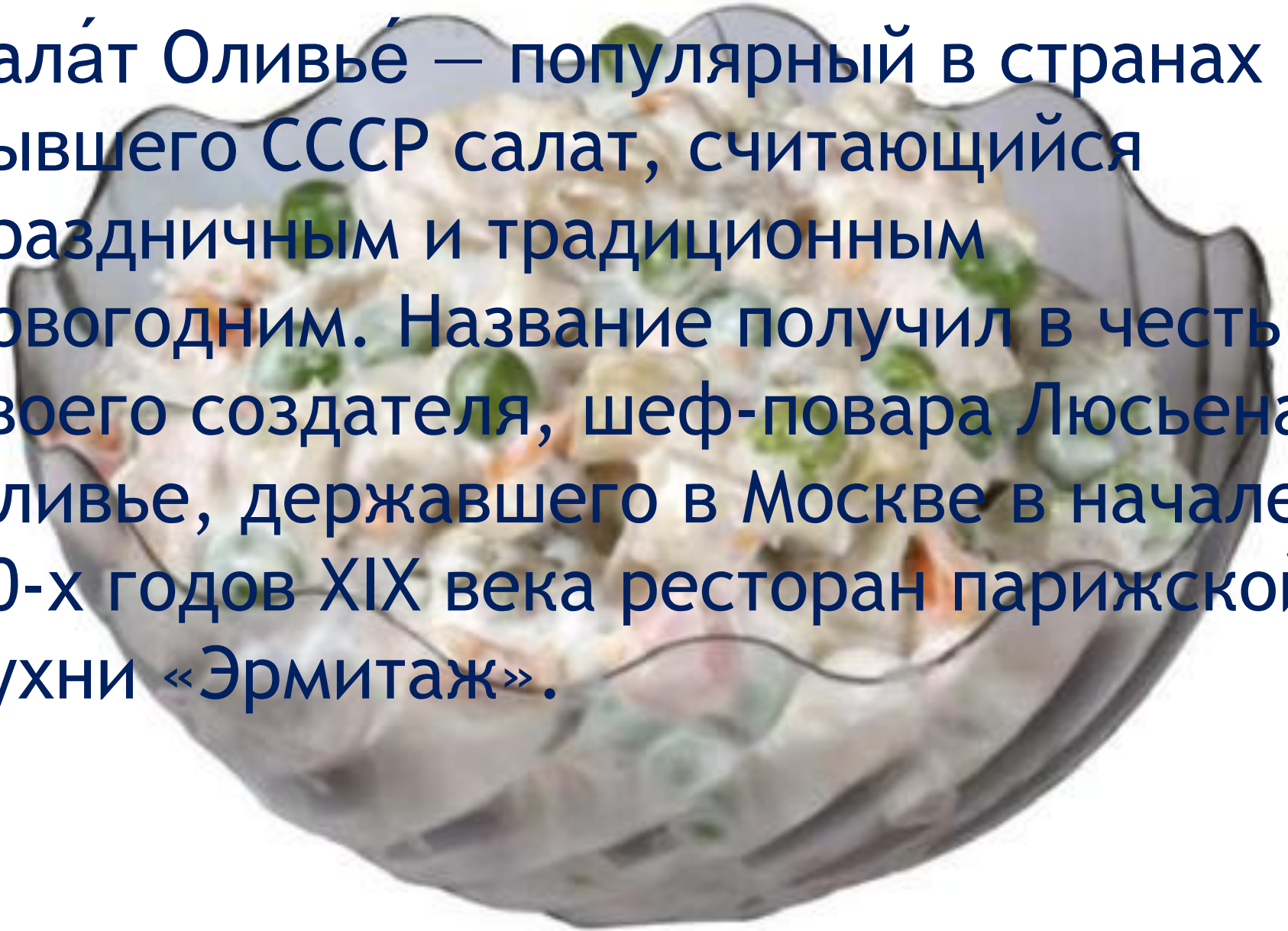
A close-up photograph of a plate of food. The main focus is several pieces of golden-brown, breaded and fried frog legs. They are arranged on a white plate. In the background, there is a pile of finely chopped green vegetables, likely parsley or chives. To the left, a slice of lemon is visible, partially overlapping the frog legs. The lighting is bright, highlighting the texture of the fried coating.

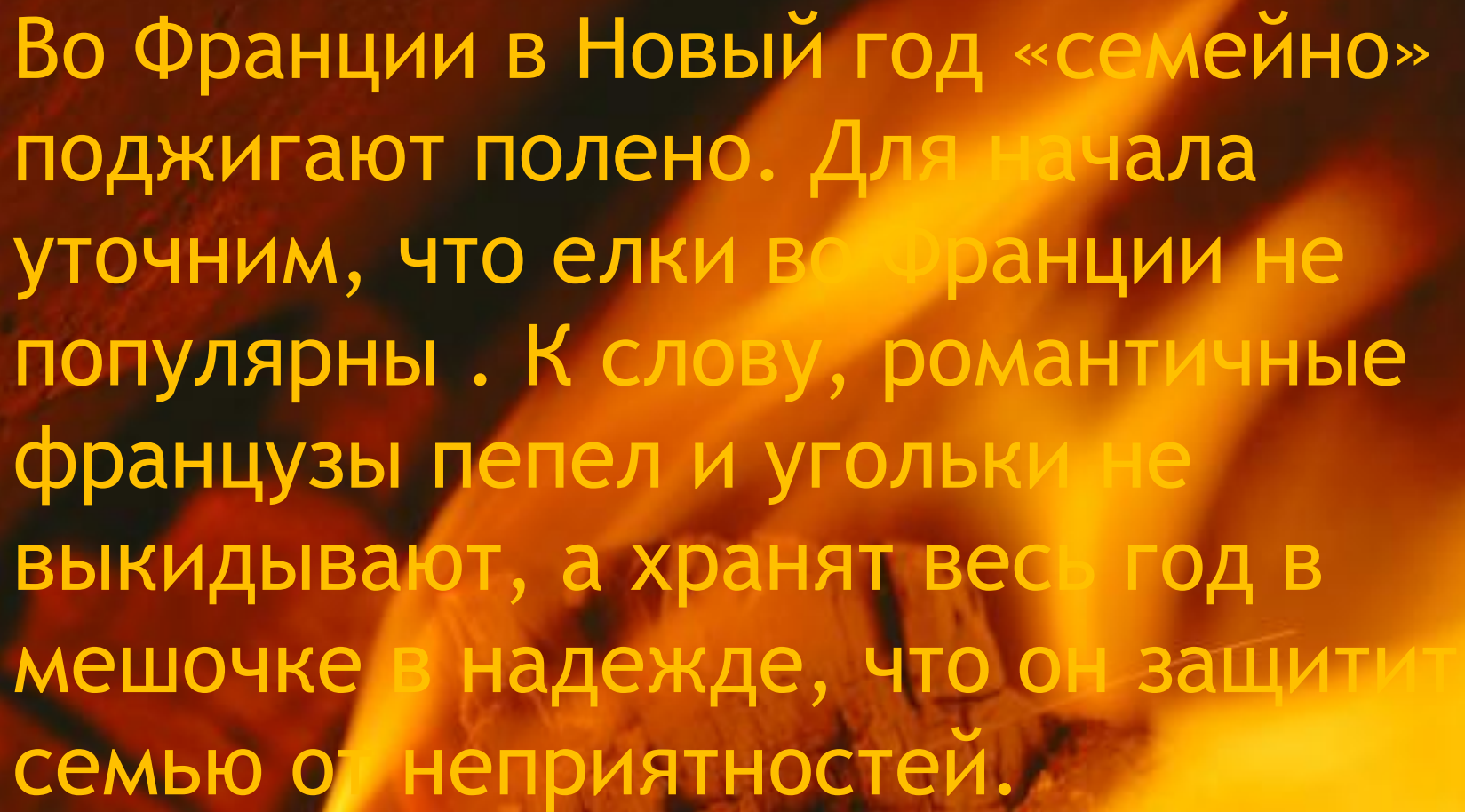
За французами закрепилось обидное прозвище «лягушатники» благодаря употреблению ими в пищу лягушачьих лапок, однако это блюдо является скорее деликатесом , а не ежедневной едой, и подаётся не во всех ресторанах. Франция является крупнейшим импортером лягушек из азиатских стран для их употребления в пищу.

Основной  
закуской является —  
сыр, которого здесь  
более 400 сортов.



Салат Оливье – популярный в странах бывшего СССР салат, считающийся праздничным и традиционным новогодним. Название получил в честь своего создателя, шеф-повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 60-х годов XIX века ресторан парижской кухни «Эрмитаж».





Во Франции в Новый год «семейно» поджигают полено. Для начала уточним, что елки во Франции не популярны . К слову, романтичные французы пепел и угольки не выкидывают, а хранят весь год в мешочке в надежде, что он защитит семью от неприятностей.



**Обзорную экскурсию по Франции  
подготовила учитель ИЗО  
Купцова Ольга Анатольевна  
ГБОУ СОШ № 800**