

Традиционные блюда французских провинций



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Новосибирска

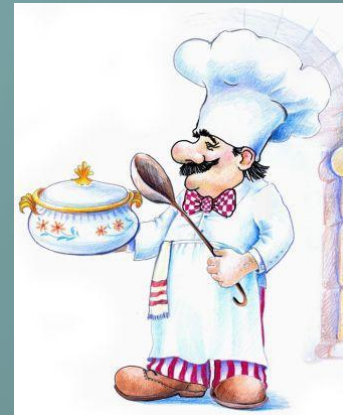
«Средняя общеобразовательная школа №159
с углубленным изучением математики, физики»

Выполнила: Емельянова Дарья, ученица 8 «А»

Руководитель: Сарбулатова А.К.

Цель:

изучить традиционные блюда разных провинций Франции.



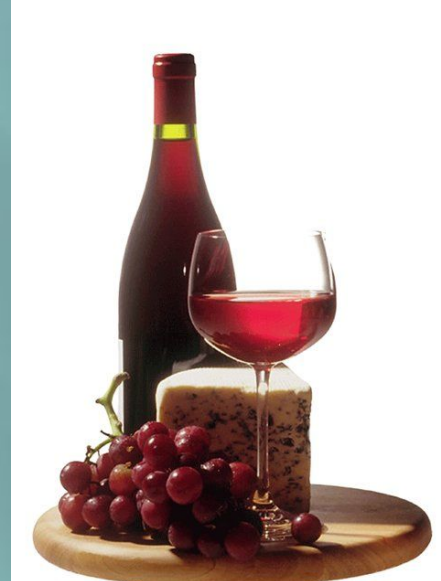
Задачи:

1. Изучить географию Франции.
2. Изучить влияние географического положения региона на приоритет блюд.

Актуальность:

Привлечь жителей нашего сибирского города к открытию не только ресторанов восточной кухни, но и европейской (французской).

Французская кухня - это сочетание блюд, которые на протяжении веков готовили жители различных провинций.



Региональная кухня

Нормандия

Типичны для этого региона говядина, густые сливочные соусы и яблочное бренди кальвадос.



Прованс

Из этой области происходит знаменитый суп буйабес, подающийся с острым чесночным соусом «руи».



Бретань

Особо популярны морепродукты, прежде всего устрицы и омары. Кроме того, здесь произрастают артишоки, а на десерт подают крепы — тонкие блинчики.



Бургундия

- Знаменита в первую очередь своими винами и виноградными улитками, а также мясными и рыбными блюдами под соусами с добавлением вина.



Эльзас

- Готовят плотную жирную пиццу, как, например, фламмухен (очень тонкая хрустящая пицца с луком и салом), квашеную капусту и баескеоффе (тушёный картофель с мясом).



Лангедок

- ▣ Одним из самых популярных блюд является кашуле.



Лион

- ▣ Фирменное лионское блюдо – *andouillette* .
А также *Salade lyonnaise* - лионский салат.



Перигор

- Родина знаменитых французских деликатесов фуа-гра и трюфелей.



Популярные овощи во всех регионах

- Кartofель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпината, капуста различных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты.



Популярные морские продукты



▣ Устрицы
гребешок



Морской



▣ Мидии



Буйабес

**Отведайте блюда
французской
кухни, и ваша
любовь к Франции
начнется с первой**

