



Работу выполнил:

ученик 4«в» класса СОШ №6

Голиков Егор

Руководитель:

Репина Галина Ильинична

- **Тип проекта:** информационно-познавательный
- **Состав проектной группы:** Голиков Егор ученик 4«в»класса, Парфёнова Ксения ученица 4«в» класса
- **Целью** проекта является ознакомление учащихся с особенностями французского завтрака.
- **Задачи** проекта:
 - выявить особенности французского завтрака;
 - дать представление о составляющих французского завтрака;
 - способствовать расширению общего и культурологического кругозора.

Франция – гастрономический рай



Многообразие
вкусов

Изысканное сочетание
ингредиентов

Особые технологии
приготовления

Типичный французский завтрак

хлеб



масло



джем



апельсиновый

сок



кофе



Вот и весь состав маленького завтрака,
но займет он минимум полчаса



Этикет

Трапеза сопровождается **интересной
беседой**

культура

ИСКУССТВО

Французская
кухня



Кафе – основа парижской жизни

Кафе бывают разные:

от маленьких забегаловок



до больших заведений, чьи столики занимают многие метры тротуара.



1669г. Прием представителя
турецкого султана Людовиком
XIV во дворце Сен-Жермен



Кофе очаровал французов



Un café или **un espresso** означает
«черный кофе»



Une noisette –
кофе с каплей молока



Un crème – капучино



Un café au lait – черный кофе, к
которому приносят большую чашку
или молочник с горячим молоком



Un deca - это кофе без кофеина,
его можно найти повсюду.

Батон под мышкой у прохожих – это уже старинная традиция и символ Франции



Самые популярные мучные изделия

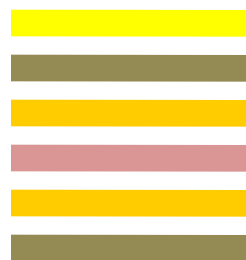
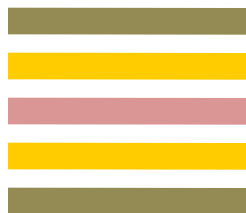
Croque-monsieur



Croque-madame



ветчина
сыр
хлеб



яйцо

Круассан (фр. *croissant* – полумесяц)

- **1863** г. История возникновения и его оригинальная форма связаны с Венной.
- Рецепт приготовления (слоеное тесто с маслом и разнообразные начинки) – заслуга французов.



Круассан во Франции

появился в **1770** году.
Дочь австрийской императрицы **Мария Антуанетта** вышла замуж за французского короля **Луиса XVI** и прославилась своей необычной фразой:



«Если у народа нет хлеба, пусть едят пирожные».

Круассан – сдобный символ Франции

Успех стал настолько
невероятен, что
вскоре круассан
стали называть
французской булкой



Правило питания – есть в одно и то же время

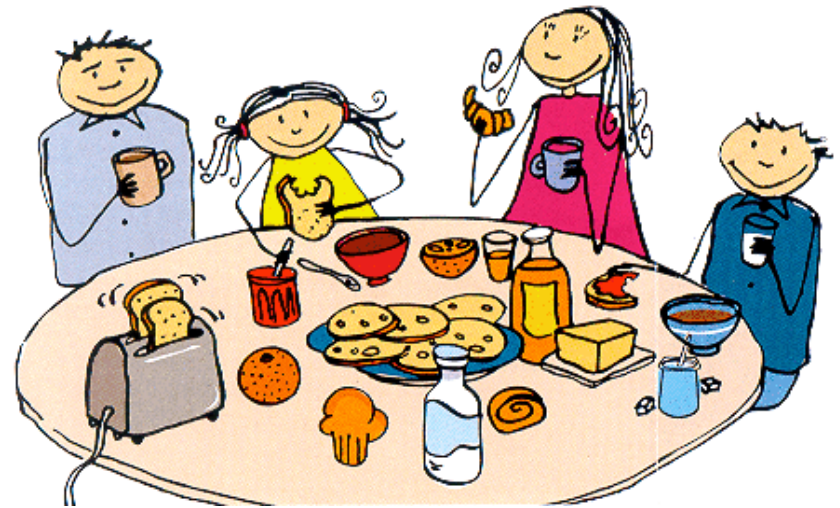


"Голод — лучшая приправа"

У французов есть поговорка:

"bon repas doit commencer par la faim", в буквальном переводе — "Хороший обед начинается с голода».

Родители не волнуются, если дети проголодались между приемами пищи.



Наслаждайтесь французским
завтраком!

Bon Appétit!

Перечень источников:

- Смирнов В.П. Франция в XX веке.- Издательство: М.: Дрофа, 2001
- Кофе/ Сост. А.В.Савельевских. – Екатеринбург: У-Фактория, 2005.
- Ришар Бертине Хлебное дело. Изд-во Астрель, 2011

- dic.academic.ru

http://dic.academic.ru/searchall.php?SWord=крыассан&from=xx&to=ru&did=enc_philosophy&stype=

- dic.academic.ru

<http://dic.academic.ru/dic.nsf/es/34964/Мария>

- В Париж! Путеводитель www.vparis.net

<http://www.vparis.net/kafe-parizha/>

Спасибо за внимание