

Англійська.

Diversity of French Cuisine:

France is divided into regions, and each of these regions has its own type of cuisine. Paris is the center of the region where all the cuisines of the country are gathered. Bordeaux wine, Chantilly cream, Dijon mustard, and many other products, there are countless of them, all named after each region and protected, are called authentic.

Duration of the meal:

In restaurants or cafes, if three courses and dessert are served, the meal will usually be longer. The French have a special attitude towards lunch, they converse at the table, talk about various matters, how the day went, and the duration of such a meal is from 2 to 4 hours.

Interesting facts about bread:

In every restaurant, bread is placed in a woven basket, it is free for visitors. In this country, there is a law regarding bread (Bread Decree), which means that where it is baked, this bread is also sold. The law was adopted in 1993.

Baguettes must be baked from wheat flour, yeast, salt, and water. They can be bought even at night. Bakeries used to go on vacation with government permission, this was adopted in 2015 so that bakeries wouldn't all close at once, affecting bread delivery in the vicinity. To avoid bakeries waiting for government permission, vending machines were invented, they operate around the clock, you put in money, and here's your baguette, so it became much easier.

French delicacies:

Oysters and snails are an integral part of French cuisine, approximately 500 million of them are used per year.

This appetizer is served on festive occasions such as New Year's, Christmas, and other holidays. The variety of cheese. In this country, over 400 types of cheese are produced, and various types of cheese are always present on the table in every French family. Let me tell you a legend about Roquefort cheese. It is said that once a young man ate sheep cheese in a cave and, seeing a

beauty nearby, fell in love with her. In that cave, he left his belongings and went after the girl. He returned to the cave after several months, and the cheese that had been lying there for so long was covered with blue mold. That's how blue cheese was found.

French Fries. During World War I, some Americans were transported to Belgium. They lived in a region where French was spoken, and there they first tried this dish, which was later called French fries, it is Belgian. Interestingly, it has nothing to do with France.

Toast is bread that is not allowed to spoil. When bread becomes stale, they prepare a dish from it, it is also not French cuisine, this dish originated from the Roman Empire.

Croissants also relate to this, these pastries have Austrian origin. In the 13th century, a baker from Austria set up his shop where these pastries from Vienna were sold. Later, the French adopted this recipe, adding their own touch, and that's how the French croissant appeared.

There is another interesting fact, if you ever find yourself in a French restaurant, don't be surprised to see hamburgers or pizza being eaten with cutlery, not with hands, as we do. Unchilled milk. Milk in France is not refrigerated in stores but kept on shelves because the pasteurization of this product is carried out at a very high temperature, so milk does not need to be stored in refrigerators, and it does not spoil. This process was discovered by the scientist Louis Pasteur. Hence the name (Pasteurization).

Cheap wine. We can afford wine only on holidays, but in France, it is not as expensive as in other countries. There is a low tax on alcohol here, one bottle can cost 3-4 euros, not considering fine wines. It is a country that produces the best wines, it is a local manufacturer, so wines here are cheap.

In France, it is allowed to drink wine from the age of 16, and drinks containing 21% alcohol are allowed to be consumed from the age of 18. Wine is drunk every day in this country, a glass is drunk with lunch, and sometimes even a whole bottle. Wine drunk before a meal is called an aperitif, this name means preparing your oral cavity for food intake, and wine drunk during lunch is called a digestive to aid digestion.

In Marseille, a liqueur is made with a pineapple flavor, which is loved as an aperitif by the whole country.

France is second in wine production, with Italy being first. Wine production in France dates back to Roman times. From 37 to 47 million hectoliters of alcoholic beverages are produced per year, known worldwide.

Special Pie.

Three Kings Day, also called Epiphany, is celebrated on January 6th, and a king cake is baked, which is pancakes with fruit filling, and the chef hides a figurine inside. Whoever finds this figurine becomes king or queen.

Ban on food waste. Food that is not sold in supermarkets or stores is not thrown away but given to the poor or donated to charities. Throwing away food is illegal here. Unfortunately, other countries do not practice this.

Breakfasts. French people do not consider breakfast the main meal; they may not have breakfast at all. They attach great importance to lunch and dinner.

French people like to enjoy food during lunches, their cuisine is generally not spicy; they add herbs to dishes for flavor, but never spices.

French people drink coffee or tea not from cups but from bowls, into which they dip bread before eating, they only do this for breakfast. They do not use butter for bread.

French cuisine is special and unique; we recommend you try and enjoy it.

УКРАЇНСЬКА

Різноманіття французької кухні:

Франція поділена на регіони, і в кожному з цих регіонів є своя кухня. Париж є центром регіону, де зібрані всі кухні країни. Вино Бордо, вершкове масло Шантілі, діжонська гірчиця

та багато інших продуктів, їх безліч, всі вони названі на честь кожного регіону і захищені, вони називаються автентичними.

Тривалість обіду:

У ресторанах або кафе, якщо подаються три страви і десерт, то трапеза зазвичай буде тривалішою. Французи ставлять особливе відношення до обіду, вони розмовляють за столом, обговорюють різні питання, як пройшов день, і тривалість такого обіду може бути від 2 до 4 годин.

Цікаві факти про хліб:

У кожному ресторані хліб подається у плетеному кошику, і він є безкоштовним для відвідувачів. У цій країні існує закон щодо хліба (Хлібний декрет), що означає, що там, де він печеться, цей хліб також продається. Закон був прийнятий у 1993 році.

Багети повинні бути випічені з пшеничного борошна, дріжджів, солі та води. Їх можна купити навіть вночі. Раніше пекарні йшли у відпустку за дозволом уряду, це було прийнято у 2015 році, щоб пекарні не закривалися всі одночасно, що впливало на доставку хліба у місцевостях. Щоб уникнути очікування дозволу від уряду, були винайдені автомати, які працюють цілодобово: ви кидаєте гроші, і ось ваш багет, отже, це стало набагато простіше.

Французькі делікатеси:

Устриці та равлики є невід'ємною частиною французької кухні, щороку використовують близько 500 мільйонів штук. Ця закуска подається на святкових заходах, таких як Новий рік, Різдво та інші свята. Різноманіття сиру. У цій країні виробляється понад 400 видів сиру, і різні види сиру завжди присутні на столі в кожній французькій родині. Дозвольте розповісти вам легенду про сир Рокфор. Кажуть, що колись молодий чоловік їв овечий сир у печері, і, побачивши поруч красуню, закохався в неї. У тій печері він залишив свої речі і пішов за дівчиною. Він повернувся до печери через кілька місяців, і сир, який лежав там так довго, був покритий синім пліснявим. Ось як з'явився синій сир.

Картопля фрі. Під час Першої світової війни деяких американців транспортували до Бельгії. Вони жили в регіоні, де розмовляли французькою, і саме там вони вперше спробували цю страву, яку пізніше назвали картоплею фрі, це бельгійське походження. Цікаво, що це не має нічого спільного з Францією.

Тост - це хліб, який не дозволяється псуватися. Коли хліб стає черствим, з нього готують страву. Це також не французька кухня, це блюдо походить із Римської імперії.

Круасани також пов'язані з цим, ці випічка має австрійське походження. У 13-му столітті пекар з Австрії відкрив свою пекарню, де продавалися ці випічка із Відня. Згодом французи прийняли цей рецепт, додавши свій власний штрих, і так з'явився французький круасан.

Ще один цікавий факт: якщо ви коли-небудь опинитеся у французькому ресторані, не дивуйтеся, як побачите, що гамбургери або піца їдяться приборами, а не руками, як ми звикли. Неохоложене молоко. Молоко у Франції не зберігається у магазинах у холодильниках, але тримається на полицях, оскільки пастеризація цього продукту проводиться при дуже високій температурі, тому молоко не потребує зберігання у холодильниках і не псується. Цей процес був відкритий вченим Луї Пастером. Отже, назва (Пастеризація).

Дешеве вино. Ми можемо дозволити собі вино тільки на свята, але воно не настільки дороге, як у інших країнах. Тут низький податок на алкоголь, одна пляшка може коштувати 3-4 євро, не враховуючи дорогі вина. Це країна, що виробляє найкращі вина, це місцевий виробник, тому вина тут є дешевими.

У Франції дозволяється пити вино з 16 років, а напої, що містять 21% алкоголю, можна вживати з 18 років. У цій країні вино п'ють щодня, з обідом випивають склянку, а іноді й цілу пляшку. Вино, яке п'ють перед їжею, називається аперитивом, це допомагає підготувати ротову порожнину до прийому їжі, а вино, що п'ють під час обіду, називається дайджестивом, щоб полегшити травлення.

У Марселі виробляється лікер з ароматом ананаса, який полюбляється всією країною як аперитив.

Франція є другою за обсягами виробництва вина, за Італією, яка посідає перше місце. Виробництво вина в Франції сягає римських часів. Щороку виробляється від 37 до 47 мільйонів гектолітрів алкогольних напоїв, які відомі у всьому світі.

Спеціальний пиріг.

День Трьох Королів, також називається Явленням, святкується 6 січня, і пекуть королівський пиріг, який є блискавичною з фруктовим наповненням, а пекар ховає в ньому фігурку. Той, хто знаходить цю фігурку, стає королем або королевою.

Заборона на відходи їжі. Продукти харчування, які не продані у супермаркетах чи магазинах, не викидаються, але віддаються бідним або передаються на благодійність. Викидати їжу тут є незаконно. На жаль, інші країни не практикують це.

Сніданки. Французи не вважають сніданок основним прийомом їжі; вони можуть не снідати зовсім. Вони приділяють велике значення обіду та вечері.

Французи люблять насолоджуватися їжею під час обідів, їхня кухня в цілому не гостра; вони додають трави до страв для смаку, але ніколи не додають спецій.

Французи п'ють каву або чай не з кубків, а з мисок, у які вони занурюють хліб перед їжею, вони роблять це лише на сніданок. Вони не використовують масло для хліба.

Французька кухня особлива і унікальна; ми радимо вам спробувати і насолоджуватися нею.

ФРАНЦУЗЬКА

Diversité de la cuisine française :

La France est divisée en régions, et chacune de ces régions a sa propre cuisine. Paris est le centre de la région où toutes les cuisines du pays sont réunies. Le vin de Bordeaux, la crème Chantilly, la moutarde de Dijon et de nombreux autres produits, il y en a d'innombrables, tous nommés d'après chaque région et protégés, sont appelés authentiques.

Durée du repas :

Dans les restaurants ou les cafés, si trois plats et un dessert sont servis, le repas sera généralement plus long. Les Français ont une attitude particulière envers le déjeuner, ils

conversent à table, discutent de divers sujets, de la façon dont s'est passée la journée, et la durée d'un tel repas peut aller de 2 à 4 heures.

Faits intéressants sur le pain :

Dans chaque restaurant, le pain est placé dans un panier tressé, il est gratuit pour les visiteurs. Dans ce pays, il existe une loi sur le pain (Décret pain), ce qui signifie que là où il est cuit, ce pain est également vendu. La loi a été adoptée en 1993.

Les baguettes doivent être cuites à partir de farine de blé, de levure, de sel et d'eau. Elles peuvent être achetées même la nuit. Les boulangeries avaient l'habitude de partir en vacances avec l'autorisation du gouvernement, cela a été adopté en 2015 pour que les boulangeries ne ferment pas toutes en même temps, ce qui aurait un impact sur la livraison de pain dans les environs. Pour éviter que les boulangeries n'attendent l'autorisation du gouvernement, des distributeurs automatiques ont été inventés, ils fonctionnent 24 heures sur 24, vous mettez de l'argent, et voilà votre baguette, ce qui est devenu beaucoup plus facile.

Délices français :

Les huîtres et les escargots font partie intégrante de la cuisine française, environ 500 millions d'entre eux sont utilisés chaque année. Cette entrée est servie lors d'occasions festives telles que le Nouvel An, Noël et d'autres fêtes. La variété de fromage. Dans ce pays, plus de 400 types de fromages sont produits, et divers types de fromages sont toujours présents sur la table de chaque famille française. Laissez-moi vous raconter une légende sur le fromage Roquefort. On dit qu'une fois, un jeune homme a mangé du fromage de brebis dans une grotte et, voyant une beauté à proximité, en est tombé amoureux. Dans cette grotte, il a laissé ses affaires et est parti à la poursuite de la fille. Il est revenu dans la grotte plusieurs mois plus tard, et le fromage qui y avait été laissé depuis si longtemps était recouvert de moisissure bleue. C'est ainsi que le fromage bleu a été trouvé.

Les frites. Pendant la Première Guerre mondiale, certains Américains ont été transportés en Belgique. Ils vivaient dans une région où le français était parlé, et c'est là qu'ils ont goûté pour la première fois ce plat, qui a ensuite été appelé frites françaises, c'est belge. Fait intéressant, cela n'a rien à voir avec la France.

Toast est du pain qui n'est pas autorisé à se gâter. Lorsque le pain devient rassis, on en fait un plat, ce n'est pas non plus de la cuisine française, ce plat est originaire de l'Empire romain.

Les croissants sont également liés à cela, ces pâtisseries ont une origine autrichienne. Au XIII^e siècle, un boulanger autrichien a ouvert sa boutique où ces pâtisseries de Vienne étaient vendues. Plus tard, les Français ont adopté cette recette, y ajoutant leur touche personnelle, et c'est ainsi que le croissant français est apparu.

Il y a un autre fait intéressant, si vous vous retrouvez un jour dans un restaurant français, ne soyez pas surpris de voir des hamburgers ou des pizzas être mangés avec des couverts, pas avec les mains, comme nous le faisons. Lait non réfrigéré. Le lait en France n'est pas réfrigéré dans les magasins mais conservé sur les étagères car la pasteurisation de ce produit est effectuée à très haute température, donc le lait n'a pas besoin d'être stocké dans des réfrigérateurs, et il ne se gâte pas. Ce processus a été découvert par le scientifique Louis Pasteur. D'où le nom (Pasteurisation).

Vin bon marché. Nous pouvons nous permettre du vin seulement pendant les vacances, mais en France, ce n'est pas aussi cher que dans d'autres pays. Il y a une faible taxe sur l'alcool ici, une bouteille peut coûter 3-4 euros, sans tenir compte des vins fins. C'est un pays qui produit les meilleurs vins, c'est un fabricant local, donc les vins ici sont bon marché.

En France, il est autorisé de boire du vin à partir de l'âge de 16 ans, et les boissons contenant 21% d'alcool peuvent être consommées à partir de 18 ans. Le vin est bu tous les jours dans ce pays, un verre est bu avec le déjeuner, et parfois même une bouteille entière. Le vin bu avant le repas s'appelle un apéritif, ce nom signifie préparer votre cavité buccale à l'ingestion de nourriture, et le vin bu pendant le déjeuner s'appelle un digestif pour aider à la digestion.

À Marseille, une liqueur est fabriquée avec un arôme d'ananas, qui est aimée comme apéritif par tout le pays.

La France est deuxième en production de vin, après l'Italie. La production de vin en France remonte à l'époque romaine. De 37 à 47 millions d'hectolitres de boissons alcoolisées sont produites chaque année, connues dans le monde entier.

Galette spéciale.

Le jour de l'Épiphanie, également appelé Fête des Rois, est célébré le 6 janvier, et une galette des rois est cuite, qui est une sorte de crêpe avec une garniture de fruits, et le chef cache une figurine à l'intérieur. Celui qui trouve cette figurine devient roi ou reine.

Interdiction du gaspillage alimentaire. Les aliments qui ne sont pas vendus dans les supermarchés ou les magasins ne sont pas jetés mais donnés aux pauvres ou donnés à des œuvres de charité. Jeter de la nourriture est illégal ici. Malheureusement, d'autres pays ne pratiquent pas cela.

Petits-déjeuners. Les Français ne considèrent pas le petit-déjeuner comme le repas principal ; ils peuvent même ne pas prendre de petit-déjeuner du tout. Ils accordent une grande importance au déjeuner et au dîner.

Les Français aiment savourer leur repas pendant le déjeuner, leur cuisine n'est généralement pas épicée ; ils ajoutent des herbes aux plats pour la saveur, mais jamais d'épices.

Les Français boivent du café ou du thé non pas dans des tasses, mais dans des bols, dans lesquels ils trempent du pain avant de manger, ils ne font cela que pour le petit-déjeuner. Ils n'utilisent pas de beurre pour le pain.

La cuisine française est spéciale et unique ; nous vous recommandons de la goûter et de l'apprécier.