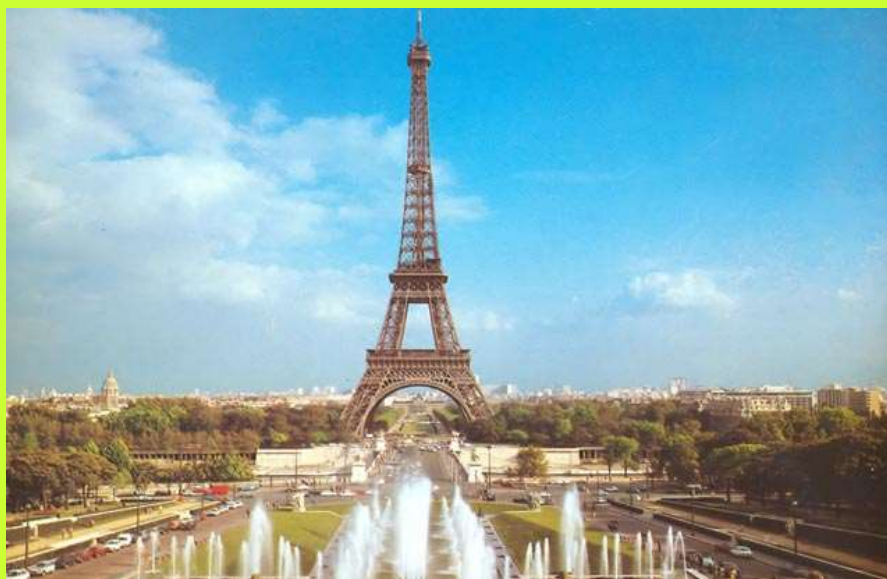


Муниципальное оздоровительное образовательное учреждение санаторного типа для  
детей, нуждающихся в длительном лечении.  
«СШИ №2»

# Проект

Изысканность по-французски

Perfectionnement en français



**Автор:** Селезнёва В.В.  
9 класс,  
Руководитель:  
Орехова Н.Н

г.Магнитогорск  
2012

## *Содержание*

<b>Введение</b> .....	3-4
<b>Поисково-исследовательский этап</b> .....	5-17
1) История французской кухни.....	5-11
2) Приём пищи.....	11
3) Француженки.....	12-13
4) Жизнь во Франции.....	13
5) Интерьер.....	14-17
<b>Технологическая часть</b> .....	18-30
1) План.....	18-20
2) Способ приготовления.....	21-28
3) Техника безопасности.....	29-30
<b>Вывод</b> .....	31
<b>Экономический расчёт</b> .....	32-33
<b>Список литературы</b> .....	34

## Введение

Франция как страна увлекла меня довольно давно. Все началось с истории средневековой Франции: времена войн, захвата власти, храбрых людей и отчаянных поступков. Позже это перелилось в литературу этой страны. Началось всё с романа Александра Дюмы-отца Королева Марго. Роман повествует о шестнадцатом веке, эпохе жестокой борьбы между протестантами и католиками, изощренных придворных интригах и трагической любви королевы Марго, поневоле ставшей участницей чужих политических игр. Он относится к историческим романам, и был написан 1845 году. Эта книга входит в трилогию о Генрихе Наваррском лидере французских протестантов и короле Франции и Наварры.

Вторым литературным произведением, окончательно пробудившим мой интерес не только к истории этой страны, но и её литературы стал роман «Воспитание чувств» Гюстава Флобера. В центре романа — молодой человек, Фредерик Моро, влюблённый в женщину бальзаковского возраста. Действие происходит на фоне революционных волнений 1848 года и прихода к власти Наполеона III.



Французские романы со временем породили большой интерес к кухне этой страны.

Описание её в литературных произведениях вводили в недоумение: *«Ему пришлось выбирать между десятью сортами горчицы. Он ел даспашьо, кэри, имбирь, корсиканских дроздов, римскую лапшу; он пил необыкновенные вина, либфрауенмилх и токайское...»*

Сначала захотелось просто разобраться в ней, а следом появилось, и желание хотя бы немного освоить ее. К моему удивлению большинство рецептов оказались вполне реальными и несложными, местами даже похожими на наши блюда.

Но просто так осваивать эту кухню мне показалось неинтересным, поэтому я решила устроить небольшой приём во французском стиле!

**Главная цель:** устроить вечеринку, где ознакомить своих подруг с Францией, ее обычаями, историей, модой и, конечно же, кухней!

Из большого обилия найденных и предложенных мне рецептов я составила меню, которое более-менее соответствует моим кулинарным способностям.

**Цель** моей работы научиться готовить блюда из французской кухни, чтобы потом радовать и удивлять своих близких и друзей хорошо и вкусно приготовленной едой.

**Главной задачей** является ознакомление с кухней выбранной страны, а так же её историей, обычаями, музыкой и географией. В результате у меня должно получиться правильно приготовленные блюда и отменная вечеринка!

## *Поисково-исследовательский этап.*

### *История французской кухни.*

История французской кухни берёт начало в 1400 годах нашей эры, когда появились первые французские кулинарные книги, подражающие кухне мавров (Мусульманское население Пиренейского полуострова и западной части Северной Африки — арабы и берберы). Сахар, который до сих пор являлся роскошью, делал блюда слаще. Шафран окрашивал их, розовая вода добавляла аромат, а молоко и миндаль делали их более насыщенными.

Эпоха Ренессанса в 1500-х годах. Кухонные "художники" отбросили палитру мавров. Новых поваров вдохновляли острые, соленые и вязкие предпочтения древнего Рима. Доктор при дворе Генриха II (годы жизни 1519 - 1559) был обеспокоен использованием грибов в качестве еды: эти "склизкие отходы", предупреждал он, были древними орудиями убийства, которые могли "положить" всех участников банкета в древние времена. Хорошее вино, еще одно увлечение римлян, играло вспомогательную роль, стимулировало аппетит и помогало пищеварению.

1600 года королевский двор стал продвигать французскую кухню. Генрих IV (1553 - 1610), который поставил целью положить "по курице в каждую кастрюлю бедняка" организовывал целые банкеты в поддержку своей политики. На столе Людовика XIII (1601 - 1643) стояло 22 сорта рыбы и 28 типов фруктов. Его преемник Людовик XVI (1638 - 1715) ввел при дворе просвещенное обжорство. Его невестка наблюдала, как он съедал "четыре супа, фазана, куропатку, тарелку салата, нарезанную баранину с чесноком, два куса ветчины, блюдо пирожных, фрукты и варенья" за один присест. Секреты кухни Людовика описаны в двух книгах: к 1691 году, когда Франсуа Массалот (1760 - 1733) опубликовал книгу "Буржуазная королевская кухня", где указал на социальное расслоение, началось "буржуазирование" высокого кулинарного искусства. Тем временем Дом Периньон (1639 - 1715) изобрел искусство приготовления Шампанского. Кофе, появившееся в 1644 году, оживило интерес к экзотике, а в 1686 году появление круассана отметило христианскую победу в Австрии над исламом турков.



В 1700 привлекательность французской кухни увеличивалась с престижем французской культуры: только Англия могла сопротивляться и оставаться лояльной к ростбифу и скептически относилась к изобилию соусов. Империализм начал эпоху сахара, шоколада и глобальный продуктовых поставок. Изобилие вдохновляло экстремальные гастрономические изобретения для элиты. Кулинария стала философией к 1765 году, когда в "доме здоровья" началось ресторанное движение М Буланжера. Родился новый вид журналистов - ресторанные и кулинарные критики - они сделали Париж храмом гастрономических пилигримов. Позднее, когда Революция снизошла до поварского мира обезглавленных аристократов, французский кулинарный стиль, медленно распространявшийся в течение веков, внезапно стал универсальным.

XIX век - век французского превосходства. Антонин Карем (1784-1833) - основатель "высокой" кухни, организовывал шикарные обеды в римском стиле. В 1825 году Жан-Антельм Брилля-Саварин написал книгу, которая до сих пор является лучшей в мире - "Психология вкуса". В 1804 году Николас Апперт (1750-1841) начал эксперименты по консервированию: сначала на нужды армии, но когда он публично сообщил о своем успехе в 1810 году, он обращался уже к домохозяйкам и гурманам Ипполит Меж-Мурис (1817-1880) ответил на кризис в поставках масла в 1869 году, смешав говяжий жир с обезжиренным молоком и с небольшим количеством вымени. Он назвал свой продукт "маргарин", поскольку его бледный цвет напоминал жемчужины, известные как "Маргарита". Наука спасла даже производство вина после того, как виноградная тля напала на виноградники.

1900. Август Эскоффье (1846-1935) основал изысканный кулинарный стиль, оставивший кулинаров-любителей и традиционные кухни других стран по ту сторону ущелья. Его книги стали самыми влиятельными кулинарными книгами. Он создавал блюда для "звезд" новой эпохи: *cuisses de nymphe Aurore* (блюдо с лягушачьими лапками) для Принца Уэльского, персик Мельба в честь владелицы самого восхитительного голоса в те дни, но о которой помнят только в меню. Его медленные, гениальные, опьяненные ликером, приправленные сливками, блюда преобладали во французской кухне до 70-х годов, когда появилась легкая в приготовлении, легкая для желудка "новая кухня". Она вошла в моду и привела к тому, что мы едим



сейчас.

2000 годы. Наше время. Пессимисты предрекают падение превосходства французской кухни. Французские вина стали считать лучшими из худших. Одна страна не может больше преобладать ни на столах мира, ни даже на Западе, но столетия страстной любви к французской кухне невозможно забыть так просто. Французы прошли через все кризисы прошлого, ни разу не забывая о качестве. Возможно, главенство французской кухни на мировой тарелке невозможно будет удержать, но ее совершенство так и осталось непоколебимо.

Французская кухня всегда была примером совершенства в искусстве кулинарии. Лексикон французской кухни органически вошел в терминологию многих национальных кухонь. Десятки слов, начиная от слова "ресторан" и кончая словом "омлет", являются свидетельством популярности французской кухни. Французы расценивают кулинарию как искусство, а известных поваров называют своего рода поэтами. Они считают, что готовые рецепты служат лишь основой для приготовления пищи, используя которую, каждая хозяйка может привнести что-то свое и тем самым сделать свои блюда отличными от блюд подаваемых же названия, подаваемых в ресторанах или других семьях. Французскую кухню условно делят на три части: *cuisine regionale*, региональная кухня; *cuisine bourgeoise*, общераспространенная французская кухня и *haute cuisine*, чрезвычайно изысканная кухня, примером которой в свое время являлась придворная кухня французских королей. Условность такого деления видна, например, из того, что если мясо по-бургундски в Париже являем региональным блюдом, то в самой Бургундии оно представляет общераспространенную французскую кухню.

Региональная французская кухня южных провинций (Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука.



Одной из особенностей французской кухни является активное использование виноградного вина, коньяка ликера в приготовлении самых разнообразных блюд. Вино при этом, как правило, подвергается значительному вывариванию, в результате которого винный спирт испаряется, а остающийся состав придает пище неповторимый привкус и наполняет ее приятным ароматом. В любом блюде, не требующем длительного приготовления, в итоге остается не более половины начального объема вина. Помимо того, что вино используется для приготовления блюд, оно также служит главной составной частью маринадов для мяса и бульонов для отваривания рыбы. Нет точного правила, когда нужно использовать белое и когда красное вино. Красное вино, однако, чаще употребляется для приготовления блюд из мяса домашних и диких животных, а белое, для блюд из рыбы.

Во Французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Белое вино должно быть не очень сухим (кислым). Если же вино слишком кислое, его следует перед смешиванием со сметаной или сливками влить в посуду и хорошо выварить, это снизит его кислотность. Во многих рецептах французской кухни, которые теперь стали классическими, рекомендуется применять некоторые нефранцузские вина типа порто, херес и др.

Другая особенность французской кухни, большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому поводу; если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции, три вида религии и триста шестьдесят рецептов соусов. На самом деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов.

Французские домашние хозяйки с помощью соусов придают пище определенный вкус и аромат и при неизменном составе основных продуктов разнообразят ими питание. К этому следует добавить, что при наличии у хозяйки в холодильнике заранее сваренного бульона приготовление соуса не требует много времени.

Арсенал специй французской хозяйки несколько отличается от нашего, а именно, широким употреблением чабера, лука-порея, кервеля, эстрагона, розмарина и др.

Употребление этих ароматических трав желательно, ибо они придают пище особый вкус и запах. Однако в средней полосе Советского Союза их не всегда возможно достать. Но, несомненно, мы можем заменить эти травы хорошо знакомыми сельдереем, петрушкой, укропом. Приготавливая многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый сборный букет, *bouquet garni*, небольшой пучок из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей на стол букет из пищи извлекают.

О том, что французы славятся гурманами, слышали, наверное, многие. Во Франции интерес людей к вкусной еде считается совершенно естественным и стоит, возможно, даже впереди интереса к любви, в который, по всемирному признанию, у французов нет равных. Я была в Бордо и видела



однажды, как француженка выбирала овощи: пучки укропа были все переюханы, кочаны капусты придирчиво со всех сторон осмотрены, про базилик эта дама пожелала узнать, откуда он родом и когда был срезан - утром или вечером... В общем, наши продавцы давно бы высказали женщине свое мнение о ней, а французский торговец только посмеивался, отвечая даме и попутно жонглируя луковыми головками, и казался вполне довольным.

Несмотря на региональные различия (а кухня Прованса и кухня Бургундии значительно отличаются), характерной особенностью национальной французской кухни является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпината, капуста различных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты используются для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарниров.



По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Во Франции производят не менее 500 сортов сыра. Может быть и больше, ведь почти в каждой французской деревушке знают свой неповторимый рецепт приготовления сыра. Среди них такие широко известные, как рокфор, грюер, камамбер и др.

Характерны для французского стола омлеты и сырные суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью. Французская кухня основывается принципиально на свежих продуктах. Качество и присущие каждому продукту особенности должны сохраниться и после тепловой обработки.

Из первых блюд любимые суп-пюре из лука-порей с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Широко известен также провансальский густой рыбный суп-буйабес.

Французские кулинары используют все виды мясных продуктов: телятину, говядину, баранину, птицу, дичь. Очень популярны блюда из морской и пресноводной рыбы: трески, палтуса, щуки, карпа, а также из таких продуктов моря, как устрицы, креветки, лангусты, морские гребешки.

Французы считаются изобретателями соусов, в их приготовлении и придумывании новых рецептов равным им не сыщешь во всем мире.



Естественно, что во Франции самым распространенным блюдом являются устрицы. Знатки считают этих моллюсков самым изысканным кушаньем. Устриц выращивают на специальных плантациях с морской водой, где содержание соли понижено, или вылавливают в приливо-отливной зоне, близ устья рек. Французские плоские виды устриц называются белон, маренн, аркашон. Продаются устрицы на вес с сентября по октябрь. При покупке устриц надо убедиться, что створки их раковин плотно закрыты; если раковина открыта, то моллюск мертв. Для открывания устриц существует специальный нож. После открытия раковины на устрицу надо выдавить немного лимонного сока, высосать ее из раковины вместе с вкуснейшим устричным соком.

Готовя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, который придает блюдам неповторимый французский аромат. Он называется "букет гарни" и состоит из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей пучок извлекают.

Нельзя умолчать и о шикарных десертах, в которых французы несомненно знают толк. Это и вишневый пирог клафути, восхитительные tarte tatin - открытые торты с фруктами и конечно же знаменитый крем брюле - сливки запеченные с карамельной корочкой - король и повелитель всех десертов.

Из напитков французы предпочитают фруктовые соки, минеральные воды. Чрезвычайно популярен кофе. Из спиртных напитков во Франции распространены абсент, кальвадос, коньяк. Все считают, что французы дня не могут прожить без бокала вина. Это действительно так, но скорее относится к южным провинциям. В городах же наметилась тенденция к большому потреблению пива.

## Порядок приема пищи.

В еде французы придерживаются строгого порядка. Утром - маленький завтрак - "petit dejeuner". Типичный завтрак состоит из сока, чашки кофе, круассана и кусочков хлеба, намазанных маслом и мармеладом.

Около часа дня - просто завтрак - "dejeuner", больше похожий на наш обед. Он состоит из салата, горячего блюда, десерта и сопровождается вином или пивом.

Вечером, после восьми - обед.

Обед и ужин могут включать в качестве закуски заливное из свиной головы, паштет или рыбный суп, после чего идет основное блюдо, например, рагу из телятины. На десерт часто подаются сыр (сразу несколько видов) или кусок яблочного пирога.

Перед приемом пищи обычно пьют аперитив, например, кир (смесь белого вина и черно-смородинового ликера), мускат, порто, в то время как "digestif" (коньяк или бренди Арманьяк) подается в конце для улучшения пищеварения.

Во время еды также пьют вино, так как Франция по праву считается крупнейшей винной "державой".

Из супов французы предпочитают супы-пюре" (они называют их "крем") или прозрачные бульоны. Особенно популярны суп-пюре из лука-порея с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Широко известен также провансальский рыбный суп "буйабесс", для приготовления которого по всем правилам нужна не только свежая рыба, но и запах морской травы и водорослей. Кстати, не удивляйтесь, если суп за обедом вам подадут до закуски – во Франции принят именно такой порядок подачи блюд.

Обедать французы часть ходят в рестораны и почти никогда не приглашают гостей в дом - только в ресторан. Меню зависит от заведения. Если это простая брассери - нечто среднее между кафе и рестораном - то обед может быть весьма скромным. Если же речь идет о так называемом "гастрономическом" ресторане, то следует готовиться к разным чудесам французской кухни. Пример меню одного из таких обедов. В качестве закусок предлагается морской ёж, протёртый со сливками и подаваемый в собственной оболочке, а также морской гребешок со свежим трюфелем. Горячее блюдо - жаркое из молодой куропатки по старинному рецепту. Десерт - шоколадное печенье с медовым мороженым.

Стоимость обеда в ресторане среднего класса: 30-60 евро. Чаевые в ресторанах и кафе составляют 10% от стоимости заказа. На счете внизу указано, включены ли эти 10% в цены заведения.

Чаевые могут составлять и меньшую сумму. Все зависит от качества обслуживания. На улице можно купить большой блин (crepe), выпекаемый прямо на ваших глазах. Начинка по выбору - сыр, ветчина, шоколад. Также на улице можно купить сэндвич с курицей, сыром, ветчиной или помидорами - вкусно и быстро. В Париже есть сеть заведений Макдональдс, рестораны Пицца-Хат и много закусочных типа фаст-фуд.

## Француженки



Известно, что Франция – законодательница моды, а француженки у нас ассоциируются с шиком, изяществом и женственностью. Однако стиль одежды француженки характеризует изысканная небрежность. Ее наряд небросок, в нем присутствует стиль и индивидуальность. Француженка, прекрасно разбирающаяся в тенденциях моды, свободно может чувствовать себя и в недорогой одежде, но обязательно дополненной дорогим аксессуаром или ярким шейным платком. При выборе одежды француженка может сэкономить, но туфли и сумка у нее всегда дороги. Мини-юбки, короткие шорты носят лишь юные представительницы прекрасного пола. Француженка никогда не вырядится в мини-юбку, декольтированную блузку и в туфли на высоких шпильках. Этот кричащий наряд недопустим. Открытой частью тела может быть только одна: грудь, или ноги. Джинсы, брюки светлых тонов, элегантные блузки в сочетании с умело подобранной бижутерией, винтажной вещицей - этот наряд уместен для походов в ресторан, в театр. Шляпки, береты, модные шарфы, искусно повязанные платки: все эти «мелочи» придают одежде свой неповторимый стиль. Стиль француженки. Праздничный наряд надевается в особо торжественных случаях, например, на свадьбу. Облику француженки присуща натуральность. И краска для волос, и косметика используются как можно ближе к природному цвету волос и лица. При этом на приобретение косметики тратятся немалые средства. Длинные ногти, покрытые ярким лаком, а тем более, наращенные, не приветствуются. Духи француженки подбирают соответственно одежде и времени года. Детей

женщины во Франции рожают ближе к 30 годам, чаще всего в незарегистрированном браке. Ведь в случае развода никому не хочется платить адвокату немалые деньги и испытывать на себе все тяготы в судебных процессах по разделу имущества. Эмансипированные мамы после рождения малыша торопятся выйти на работу и рано отдают его в ясли. В семье у ребенка воспитывается самостоятельность, поощряется открыто выражать свои мысли, эмоции. К семи годам ребенок во Франции – личность, интересный собеседник.

### *Жизнь во Франции. Обычаи французов.*

Французская семья очень отличается от русской, хотя бы по взаимоотношениям родителей и детей. Французские родители не будут посвящать все свое свободное время внукам хотя бы потому, что они имеют свою личную, как правило очень насыщенную жизнь, которую надо принимать во внимание. Так что если вам необходима помощь бабушек, приучите себя договариваться с ними об этом заранее. Во Франции вообще все надо планировать заранее, созваниваться по любому визиту: в гости или по делу за неделю, не меньше. К родителям и друзьям не получится сделать визит-сюрприз с детьми, так как это будет расценено как невежливость и даже может обидеть людей.

Во французской семье принято работать женщинам, даже если дети очень маленькие и средств, зарабатываемых мужем достаточно.

Французы - исключительные оптимисты. Их девиз "Все будет хорошо". Для них порой не важен результат, сколько позитивный настрой и отношение к делу. Вообще вся жизнь во Франции построена на культуре наслаждения. Все должно быть в удовольствии - и вас постоянно будут спрашивать, довольны ли вы едой в ресторане, фильмом в кинотеатре, проведенным временем в гостях и так далее.

## Интерьер



Интерьер французского дома, выдержанный в стилевых традициях, всегда очень элегантный и романтичный, но никогда не нарочитый. Французский шик создан специально для тех, кто тоскует по прикосновению роскоши. Сочетая приглушенные краски с богато декорированной мебелью, навевающей воспоминания об истории Франции, французский стиль более всего подходит для просторных домов с хорошим естественным освещением и интерьеров квартир с высокими потолками.

До сих пор внутреннее убранство французских интерьеров - современное традиционное, отличается множеством изящных мелочей, придающих всей обстановке истинно французский шарм. Такое обилие чайных и туалетных столиков на низких и высоких ножках, цветочных столиков - жардиньерок, можно встретить только во французских домах. Круглые и квадратные, деревянные и металлические, стеклянные и раскрашенные «под мрамор», они располагаются и в гостиной, и в спальне, и в прихожей. Во французском стиле столы и мебель украшены вазами или горшочками с цветами, небольшими керамическими вазочками, шкатулками, всевозможными сувенирными фигурками и подсвечниками.

Для французского стиля важна сочетаемость старинных элементов с современными - стены отделаны тканями, картины висят в красивых окладах, ковры, гобелены, зеркала в позолоченных рамках и т.д.

У французов безупречно обставлена спальня, она удобная, но в тоже время нарядная. Столовую украшает шкаф с фарфоровой посудой. Французский стиль много смешивает разные рисунки и ткани - цветочные узоры и полосы, ворсистую ткань шенилл и дамаст. Дамаст чаще используют для обивки мебели. Контрастная обивка стульев, полосатая, обязательно в одном тоне с абажуром светильника - еще один элемент французского стиля в интерьере.

Для мебелировки французского интерьера используется деревянная мебель с эффектом «состаривания» и ажурные элементы из кованого

металла. Особенно часто этот прием применяют в спальне. Идеально, если Вы найдете антикварную мебель, она станет настоящим украшением Вашего интерьера. Вся мебель выдержана в золотистых, бронзовых, серебристых, черных и белых тонах, дополнена декоративными элементами из стекла, зеркал, текстиля, фарфора.

Убранство интерьера гармонично дополняют изысканные и элегантные аксессуары из муранского стекла, картины в обрамлении роскошных рам, сверкающий хрусталь, обилие нарядных подушек.

Кровать с роскошной обивкой и чудный розово-мраморный декор камина создают два эффектных визуальных центра в чувственном будуаре французского дизайна. Мягкие тона сирени и заиндевевшего серебра гарантируют атмосферу женственности, а хрустальные канделябры замечательно довершают ощущение интимного соприкосновения с галантной эпохой.

Французский интерьер держится на своих неизменных атрибутах. «Бержер» - это глубокое, и вместе с тем низкое комфортное кресло для отдыха в гостиной. «Геридон» - обеденный стол, а «дрессуар» - посудный шкаф, который обычно располагается в столовой, и является ее украшением. Эти элементы подчеркивают французский стиль в интерьере столовой.

Также, французский стиль в интерьере предусматривает использование кухонной мебели, в которой применяется натуральный камень. Лучше всего использовать песчаник разных цветов, мрамор, травертин или гранит. Камнем можно облицевать барную стойку, столешницу, ящики, тумбы и шкафы.

Французский стиль в интерьере спальни подчеркнет кованая кровать. Если же это интерьер гостиной, то непременно должен быть пуфик и кушетка. Кухня же должна быть в этом случае со стеллажом для различной утвари. Французский стиль в плане мебели делает акцент на металлических изделиях, которые плавно сочетаются и другими изделиями из фарфора, стекла, фарфор, дерева и текстиля.

Французы изобрели низкое и глубокое кресло, наполненное морскими водорослями или конским волосом, столик с деревянной столешницей, которая крепится к металлическому основанию в виде трех прутьев, столы с ножками в виде лап льва.

Для французского стиля в интерьере одинаково важно и то, какая мебель стоит дома, и то, из чего она сделана. «Изюминкой» галльского стиля считается особая технология обработки натурального дуба. На производстве его покрывают белилами, которые потом затираются, зачищаются, что придает текстуре дерева состаренный вид.

Интерьеры французского стиля наполнены солнечным светом. Французский стиль в интерьере зависит от гаммы цветов. В большей степени выделяются розовый и сиреневый оттенки наряду с зеленым и серебристым. Французский стиль в интерьере отличается использованием оттенков и цветов, которые близки друг к другу.



Цветовая палитра французского интерьера состоит в основном из пастельных тонов. Фавориты - зеленый и розовый, смешанные с серым. Вы правильно передадите атмосферу утонченного шика французского дома, если оформите интерьер в жемчужно-розовом, серебристо-сером или бледно-сиреневом тонах. Традиционными для французского интерьера также считается цвет слоновой кости, черный, терракотовый, комбинация темно-синего и белого цветов. Но ни в коем случае нельзя допускать резких переходов одного тона в другой.

Традиционный рисунок, используемый при оформлении помещений во французском стиле интерьера, это сочетание полосы и цветочного или растительного узора. Дополнительный шик рисунку придают характерные позолоченные завитки. Однако и тут важно не переборщить - от орнамента не должно «рваться» в глазах, и он играет только второстепенную роль.

Стены обычно покрываются матовыми красками. Покрытие стен имеет перламутровую поверхность и неброский рисунок. Французский стиль в интерьере приобретет определенные романтические очертания, если будут использованы обои, на которых изображен рисунок из старинного ситца.

Французский стиль отличается своей изысканностью. Он сочетает в себе шарм и комфорт, его можно определить по использованным аксессуарам и примененным в работе над ним отделочным материалам.

Французский стиль в интерьере имеет свои тонкости. Применение специальных технологий по обработке дуба позволяет состариться его текстуре. Это очень модно сегодня, придавать современным материалам очертания далекого прошлого. Винтажные вещи французского дизайна - индивидуальны по своей натуре, и не терпят конкуренции, вся глубина их



очарования проявляется именно во взаимодействии с современными предметами обстановки, на фоне которых они горделиво щеголяют почтенным возрастом.

В гостиных комнатах французского стиля много света, там находятся мягкие ковры ручной работы и светильники, похожие на ювелирные украшения, столы и стулья с резными ножками, посуда из тонкого фарфора с позолотой и скромным рисунком.



Французский стиль в интерьере спальни украсят ковры из шелка или шерсти. Так же подобные ковры могут отразить французский стиль в интерьере холла или гостиной. Это будет определенный акцент, говорящий о богатстве интерьера и вместе с тем уюта. Французский стиль в интерьере сопряжен с подбором тканей в том числе. Они должны быть спокойных оттенков. Наиболее ярко французский стиль в интерьере виден при применении тканей, которые имеют камчатное переплетение. Их рисунок можно увидеть только при наличии определенного освещения.



## Технологическая часть

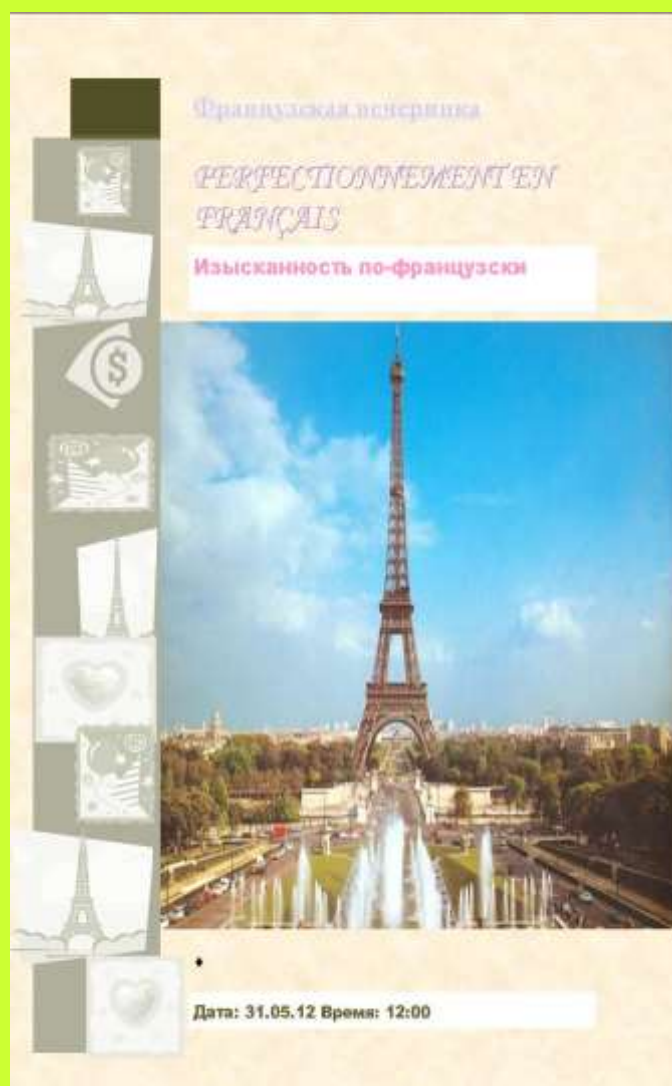
### План

Для того чтобы подготовиться к встрече в французском стиле нужно составить подробный план, меню, оформление комнаты.

Меню:

1. Зелёный салат с сыром.
2. Жюльен из птицы с картофельными шариками.
3. Фруктовый пирог с кофе.

В специальной программе Microsoft Office Publisher я создала публикацию, как приглашение на вечеринку. В нём содержится информация о том, как гости будут проводить на ней время.





**МЕНЮ**

1. Зелёный салат с омаром.
2. Жюльен из птицы с картофельными шариками.
3. Фруктивный пирог с кофе.

*Приятного аппетита!*

*План вечера*

*Дискоотека,  
Урок Французского,  
Фестиваль кино,  
Французский стол.*

*Музыка:  
Moulin Rouge  
L'Espresso  
Le Pastiche  
L'Espresso  
Jesse Jacobson*



«Влюбись в меня, если осмелишься»



*Судьба свела нас не зря: вечно мы составляли странную, но гармоничную пару. Они родились великими индивидуальными титанами, от которых стали ниско. Их предки можно было бы судить и окрестить нас закоренными судиланами, если бы эти двое не были просто маленькими детьми.*

*Они придумали веру, веру, которую могли придумать только они, веру интеллектуалов — не осмеливаясь. Они брали друг друга они слаби. Мера росла вместе с нами, и однажды они стали взрослыми. Все изменилось, но они уже не могли отложить веру от жизни, потому что вера была нас жизнью. Никто не хотел уступать. Они любили и смеялись, они делали друг другу больно, они страдали и теряли годы...*

## КИНО

«Господин Никто»



Немо просыпается в отдаленном будущем в возрасте 118 лет и пытается вспомнить факты своей биографии. Он рассказывает о своей жизни как о множестве параллельных настоящих жизней, которые он прожил. Являясь коллекцией всевозможных идей, этот фильм, по словам режиссёра, задаёт вопросы, но не даёт ответов — именно это было основой фильма. Главная же проблема заключается в том, что каждый человек вынужден делать выбор, и не бывает правильного или неправильного выбора. Даже казалось бы самое неудачное решение может привести к очень счастливым последствиям — и наоборот.



*Примечание:*

*Одежды свободная, но обязательное присутствие беретки, с собой мудро взять Французско-русский разговорник/или словарь.*

*При встрече и прощании гостей нужно трижды поцеловать.*

## Способ приготовления

### Шарики из картофеля

Ингредиенты:

1 килограмм картофеля

50 грамм сыра

4 желтка

0,30 литра сливок

Соль, перец

Растительное масло.



Из варенного и очищенного картофеля, протертого через сито, тёртого сыра, желтков, сливок соли перца приготовить тесто.





Из теста скатать шарики и обжарить их в масле до появления золотистой корочки.



## Жюльен из птицы

Ингредиенты:

400 грамм куриного мяса

1 столовая ложка муки

1 стакан горячего молока или куриного бульона

2 столовые ложки сливочного масла

1 столовая ложка тёртого сыра

Сметана,

Соль

Обжарить в сливочном масле куриное мясо, нарезанное кусочками, которое нужно залить соусом.



Муку подсушить на сковороде, не обжаривая ее. Затем добавить сливочное масло и слегка обжарить. Влить горячее молоко, и часто помешивая довести до кипения. Смешать со сметаной.





Залить курицу соусом, добавить сыр, запечь в духовке.



## Фруктовый пирог

Тесто	Начинка	Заливка
175 грамм муки	3-4 груши	1 желток
100 грамм сливочного масла	100 грамм шоколада	142 миллилитра сливок
2 столовые ложки сахара	1-2 столовые ложки сахара	Ванилин
1 яичный желток		

Тесто:

1. Просеять муку на стол. Сделать в центре колодец. Соединить масло (оно должно быть чуть мягким - см советы ниже), желток, сахар, соль и 1 ст л холодной воды. Вылить в центр смесь и замесить с мукой. Если тесто слишком крошится, добавьте еще 1 ст л воды и помните руками 4-5 раз. Оно должно получиться мягким и не прилипающим к рукам. Скатайте шар, заверните его в пергамент или пленку и остужайте в холодильнике 15 мин, пока оно не станет твердым.

2. Взять низкую круглую форму с разъемным дном диаметром 24 см. Раскатать тесто на столе, стараясь использовать как можно меньше муки. Положить тесто в форму и слегка прижать к стенкам. Проткнуть основание вилкой и остудить в холодильнике еще 15 мин. Разогреть духовку до 180 гр С и нагреть противень.

Начинка:

3. Для крема взбить 1 целое яйцо, яичный желток, сливки и ваниль. Порезать пополам груши, очистить от кожуры и семян груши. Нарезать круши тонкими ломтиками поперек, сохраняя их форму. Посыпать шоколадом тесто.

4. Разложить груши на шоколаде, как лепестки цветка. Залить кремом. Поставить форму с тортом на противень и запекать 10 мин. Снизить температуру духовки до 180 гр С/Gas 4 и печь еще 20-25 мин до появления коричневой корочки. Если груши не закарамелизовались, поставьте торт под гриль на 2-3 минуты. Дать торту остыть 5-10 мин перед тем, как доставать.



Подавать при комнатной температуре.



*Приятного аппетита!!!*

## *Техника безопасности при кулинарных работах*

### *При пользовании газовыми плитами*

1. Перед использованием плиты хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).
2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.
3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 мин.

### *При пользовании электрической плиткой*

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.
3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

### *При пользовании режущими инструментами*

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.
  2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.
- Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотнo удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

*При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)*

1. Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

## *Вывод*

В результате вечеринка прошла на Ура! Многие гости познакомились с новыми течениями музыки на французском языке, попробовали французскую кухню, освоили азы иностранного языка, а так же узнали много нового.

Идея устроить вечеринку привела меня к подробному ознакомлению с Францией и помогла мне открыть в себе способности к кулинарии. Я могу с уверенностью сказать, что у меня получились выбранные блюда, потому что они понравились не только моим подругам, но и самому главному моему критику - моей маме! А значит, мой проект удался на славу!

Мне самой, безусловно, понравилось делать этот проект, готовиться к вечеринки и учиться готовить! За это время я успела полюбить Францию как страну, я развивалась! Узнала много нового, расширила свои интересы!



## Экономический расчёт

Картофельные шарики		
Наименование	Количество (грамм)	Цена(руб.)
Картофель	1000	25
Сыр	100	50
Сливки	300	39,90
Яйца	10 штук	29,60
		Итого: 144,50 рубля

Жюльен из птицы		
Наименование	Количество (грамм)	Цена(руб.)
Курица	400	61,90
Мука	1000	36
Молоко	100	26
Сливочное масло	1 штука	40
		Итого: 103 рубля

Фруктовый пирог		
Наименование	Количество (грамм)	Цена(руб.)
Шоколад	100	32
Сахар	200	15
Груши	100	26
Ванилин	1 штука	9
		Итого: 82 рубля



## Список литературы

Кухня:

<http://www.gotovim.ru/national/french/> - Готовим.ру -Французская кухня

[http://www.pokushay.ru/world\\_kitchens/france/](http://www.pokushay.ru/world_kitchens/france/) - Покушай.ру

Винсен Буэ, Убер Делорм «Энциклопедия французской кухни»

Наталия Лукашенко «Французская кухня»

Н.Мельникова «300 рецептов французской кухни»

Маруся Блинова «Французская домашняя кухня»

Интерьер:

<http://my-handmade.livejournal.com/29430.html>

<http://www.polostroy.org/interior/france/>

Разное:

<http://www.ketrin.ru/index.php?productID=1031> - Француженки

Гюстав Флобер «Воспитание чувств»

Александр Дюма «Королева Марго»

<http://www.lovetfrance.ru/>- Всё о Франции

<http://www.dimaxblog.ru/france-facts/> - Интересные факты

Вечеринка:

<http://girls-only.org/7970998.html> - Женское сообщество

[http://www.kissjournal.ru/hobbies/Dekorirovanie\\_doma/Bilet\\_v\\_Paris/](http://www.kissjournal.ru/hobbies/Dekorirovanie_doma/Bilet_v_Paris/) - Женский

Журнал

<http://pik-tanya.livejournal.com/164835.html>

<http://fashionchat.ru/?p=1247> – Модный чат