

ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΤΥΠΙΚΟΥ ΠΙΑΤΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΕΤΟΙΜΑΖΕΤΕ ΤΟ ΒΟΕΥΦ ΜΙJOTÉ
DE BOURGOGNE ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ



Καλώς ήρθατε στη Βουργουνδία.
Bienvenue en Bourgogne.

bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne



bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne

Μοσχάρισιο σιγοβρασμένο με κόκκινο κρασί Βουργουνδίας

Το βασικό συστατικό είναι μοσχάρι σιγομαγειρεμένο
(μαγειρεμένο απαλά) με κόκκινο κρασί Βουργουνδίας και
κάποια άλλα υλικά:



Βοδικό κρέας - *Bœuf*

Κόκκινο κρασί - *Vin rouge*

Κρεμμύδι - *oignons*

Καρότα - *carottes*

Αλεύρι - *farine*

Μπέικον - *lardons*

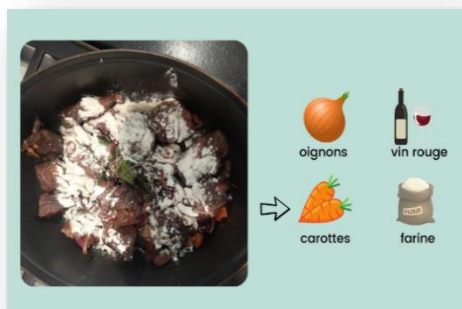
Μανιτάρια- *champignons*



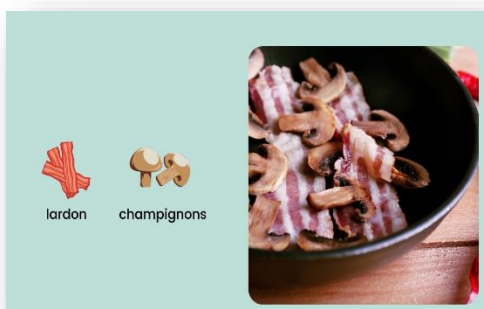
Καθαρίστε, πλύνετε και κόψτε τα καρότα και τα κρεμμύδια.
[Épluchage, lavage, taillage, oignons, carottes.](#)



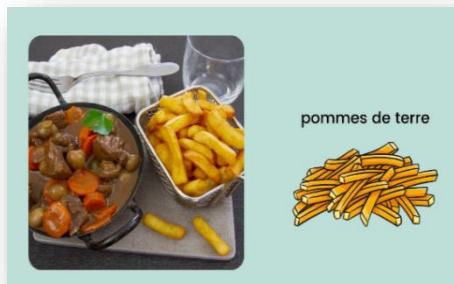
Ροδίζετε το μοσχάρι σε ένα τηγάνι - [colorer le boeuf.](#)



Προσθέστε αλεύρι, καρότα, κρεμμύδια, έπειτα το κρασί , και αφήστε το να ψηθεί απαλά
[Farine, carottes, oigneaux, vin rouge](#)



Βράστε το μπέικον και ταμανιτάρια και προσθέστε τα πριν το σερβίρισμα.
[Lardon, champignons](#)



Σε ένα πιάτο βάλτε το κρέας με τη σάλτσα.

Σερβίρουμε αυτό το πιάτο με πατάτες σε διαφορετικό πιάτο - **pommes de terre**.

Ο σερβιτόρος ετοιμάζει το πιάτο μπροστά στον πελάτη που καλείται **guéridon**.



Bon appétit!

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΝΟΣ ΤΥΠΙΚΟΥ ΠΙΑΤΟΥ:
ΜΑΘΕΤΕ ΠΩΣ ΝΑ ΕΤΟΙΜΑΣΕΤΕ ΤΟ ΒΟΕΥΦ ΜΙJΟΤÉ DE BOURGOGNE ΚΑΙ ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΙΣ
ΛΕΞΕΙΣ ΚΛΕΙΔΙΑ

ΓΑΛΛΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<i>Bienvenue en Bourgogne.</i>	
<i>bœuf mijoté avec le vin rouge de Bourgogne</i>	
<i>Bœuf</i>	
<i>Vin rouge</i>	
<i>oignons</i>	
<i>carottes</i>	
<i>farine</i>	
<i>Lardon</i>	
<i>champignons</i>	
<i>épluchage</i>	
<i>lavage</i>	
<i>taillage</i>	
<i>colorer</i>	
<i>pommes de terre</i>	
<i>guéridon</i>	
<i>Bon appétit</i>	