

## SKRIPT

SEKTOR: GASTRONOMIE IN FRANKREICH

THEMA: LERNE DIE WICHTIGSTEN TRADITIONELLEN  
GERICHTE FRANKREICHS KENNEN



Bonjour, bienvenue en France.

Was musst Du über die typischsten Gerichte wissen, die Du auf einer französischen Speisekarte finden?



Eine **Quiche a tarte** wird je nach Region mit unterschiedlichen Garnituren zubereitet. Die **Quiche Lorraine** (Ursprung im Nordosten Frankreichs) mit Sahne, Speckwürfeln und Eiern -  
**Crème**  
**Lardon,**  
**Oeufs**

Die Quiche kann als Vorspeise **hors-d'oeuvre** oder als Hauptgericht **plat principal** verzehrt werden.



Im Winter ist die Zwiebelsuppe sehr beliebt - **soup à l'oignon**. Sie wird mit Zwiebeln, Toast und Käse zubereitet:

**Oignons**  
**Croutons**  
**Fromage**

Sie ist einfach zuzubereiten und preiswert. Sie kann als Vorspeise oder als Hauptgericht gegessen werden.



Mit Petersilie und Butter zubereitete Schnecken sind zu Weihnachten und Neujahr sehr beliebt:

Escargots

Persil

Beurre

Die Schnecke gibt einer berühmten Schokolade ihren Namen.



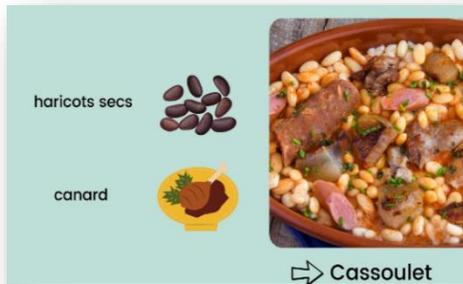
Pâté en croute ist ein Teig, der mit Schweinehackfleisch gefüllt ist - porc haché. Im Mittelalter wurde die Pastete (Kruste) nicht gegessen. Sie wurde zum Kochen und Aufbewahren verwendet.



Gratin Dauphinois ist ein Gericht, das mit in Scheiben geschnittenen Kartoffeln - pommes de terre - zubereitet und mit Sahne und Knoblauch - crème, ail - überbacken wird. Die Rapées sind gehackte Kartoffeln mit Zwiebeln, die in einer Pfanne gebraten werden.



Bouillabaisse ist eine Suppe, die mit Fisch aus dem Mittelmeer zubereitet wird - Poisson.



**Cassoulet** ist ein Gericht, das mit getrockneten Bohnen und Ente - **haricot secs, canard** - zubereitet wird. Der Name **Cassoulet** kommt von dem Namen der verwendeten Auflaufform - **Cassole**.



**Poulet Basquaise** ist geschmortes Hühnerfleisch mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und etwas scharfem Pfeffer aus dem Baskenland - **poulet, poivron, piment**.



**Brioche** wird zu jeder Gelegenheit gegessen. Sie kann pur oder mit rosa Pralinen (mit rosa Zucker umhüllte Mandeln) garniert sein.

Die **Bûche de Noël** ist ein traditionelles französisches Dessert zu Weihnachten. Es handelt sich um einen gerollten Biskuitkuchen, der mit aromatisierter Sahne garniert ist.



Galette des rois ist eine Mandel-Blätterteigtorte, die traditionell am ersten Sonntag nach Neujahr serviert wird.



Bon appétit!

## WORTSCHATZLISTE

**SEKTOR:** GASTRONOMIE IN FRANKREICH

**THEMA:** LERNE DIE WICHTIGSTEN TRADITIONELLEN  
GERICHTE FRANKREICHS KENNEN

### FRANZÖSISCH

### DEINE SPRACHE

<i>Bonjour, bienvenue en France.</i>	
<i>hors-d'oeuvre</i>	
<i>plat principal</i>	
<i>soup à l'oignon</i>	
<i>oignons</i>	
<i>croutons</i>	
<i>fromage</i>	
<i>escargots</i>	
<i>persil</i>	
<i>beurre</i>	
<i>pâté en croute</i>	
<i>porc haché</i>	
<i>gratin Dauphinois</i>	
<i>pommes de terre</i>	
<i>crème</i>	
<i>ail</i>	
<i>bouillabaisse</i>	
<i>poisson</i>	
<i>cassoulet</i>	
<i>haricot secs</i>	
<i>canard</i>	
<i>cassole</i>	
<i>poulet Basquaise</i>	
<i>poivron</i>	
<i>piment</i>	
<i>brioche</i>	
<i>bûche de Noël</i>	
<i>galette des rois</i>	
<i>Bon appétit!</i>	

# InMobVET

Social Inclusion through Mobility  
in Vocational Education and Training

