

ΣΕΝΑΡΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΜΑΘΕΤΕ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΓΑΛΛΙΚΑ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΜΑΤΑ



Καλημέρα, καλωσορίσατε στη Γαλλία.

Bonjour, bienvenue en France.

Τι θα πρέπει να γνωρίζετε για τα πιο τυπικά πιάτα που θα βρείτε σε ένα γαλλικό μενού;



Μια τάρτα κικ παρασκευάζεται με διάφορα γαρνιτούρα, ανάλογα με την περιοχή. Η κικ Λωρραίνης (καταγωγής βορειοανατολικά της Γαλλίας) με κρέμα, μπέικον κομμένο σε κύβους και αυγά - *quiche Lorraine, crème, lardon, œufs*. Το κικ μπορεί να καταναλωθεί ως ορεκτικό ή ως κύριο πιάτο - *hors-d'oeuvre, plat principal*.



Το χειμώνα, η κρεμμυδόσουπα εκτιμάται πολύ - *soup à l'oignon*. Παρασκευάζεται με κρεμμύδια, φρυγανιά και τυρί - *oignons, croutons, fromage*. Είναι εύκολο στη προετοιμασία και φτηνό καθώς και μπορεί να καταναλωθεί ως ορεκτικό ή ως κύριο πιάτο.



Τα σαλιγκάρια παρασκευάζονται με μαιντανό και βούτυρο, τα οποία καταναλώνονται κυρίως τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά - **escargots, persil, beurre**. Το σαλιγκάρι δίνει το όνομά του σε μια διάσημη σοκολάτα.



Pâté en croute είναι ένα γλυκό γεμιστό με κιμά χοιρινού - **porc haché**. Στο Μεσαίωνα το γλυκό (κρούστα) δεν τρώγονταν. Η χρήση ήταν για μαγείρεμα και αποθήκευση.



Gratin Dauphinois είναι ένα πιάτο που παρασκευάζεται με πατάτες σε φέτες - **pommes de terre**, και ψήνεται με κρέμα και σκόρδο - **crème, ail**. Rapées είναι ένας κιμάς με πατάτες και κρεμμύδια μαγειρεμένα στη κατσαρόλα.



Bouillabaisse είναι μια σούπα με ψάρια της Μεσογείου - **poisson**.



Cassoulet είναι ένα πιάτο με ξερά φασόλια και πάπια - **haricot secs, canard**. Το όνομα Cassoulet προέρχεται από το όνομα του πιάτου που χρησιμοποιείται - **cassole**.



Poulet Basquaise είναι κοτόπουλο στιφάδο με ντομάτες, γλυκιά πιπεριά, κρεμμύδια και λίγη καυτερή πιπεριά από την Γαλλική Χώρα των Βάσκων - **poulet, poivron, piment**.



Brioche τρώγεται για κάθε περίπτωση. Μπορεί να είναι απλό ή γαρνιρισμένο με ροζ πραλίνες (αμύγδαλο τυλιγμένο με ροζ ζάχαρη).

Bûche de Noël είναι ένα γαλλικό παραδοσιακό γλυκό για τα Χριστούγεννα. Είναι ένα ρολό παντεσπάνι γαρνιρισμένο με αρωματισμένη κρέμα.



galette des rois

Galette des rois είναι μια αμυγδαλόπιτα σφολιάτας που παραδοσιακά σερβίρεται την πρώτη Κυριακή μετά την Πρωτοχρονιά.



Bon
Appétit!

Bon appétit! (Καλή όρεξη!)

ΛΕΞΙΛΟΓΙΟ

ΤΟΜΕΑΣ: ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΑ ΣΤΗ ΓΑΛΛΙΑ

ΘΕΜΑ: ΜΑΘΕΤΕ ΓΙΑ ΤΑ ΠΙΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΓΑΛΛΙΚΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΦΑΓΗΤΑ ΚΑΙ ΓΕΥΜΑΤΑ

ΓΑΛΛΙΚΑ	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
<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>	

