

Франция



Эйфелева башня

Этот символ Парижа задумывался как временное сооружение — башня служила входной аркой парижской Всемирной выставке 1889 года. От планировавшегося сноса (через 20 лет после выставки) башню спасли радиоантенны, установленные на самом верху, — это была эпоха внедрения радио

ФРАНЦУЗСКИЙ ТРАДИЦИОННЫЙ КОСТЮМ



Франция - традиционно считается законодательницей моды.



PANELETT

Именно здесь создаются самые изысканные ароматы и самые модные наряды.

**Образование во
Франции
обязательно с 6 до
16 лет. Основные
принципы
французского
образования:
свобода
преподавания,
бесплатность
образования,
нейтральность
образования.**



Франция
богата на
творческих
людей и
очень
много
художников
. Таких как
Джеймс
Жак
Джозеф
Tissot(1836 -
умер 1902)



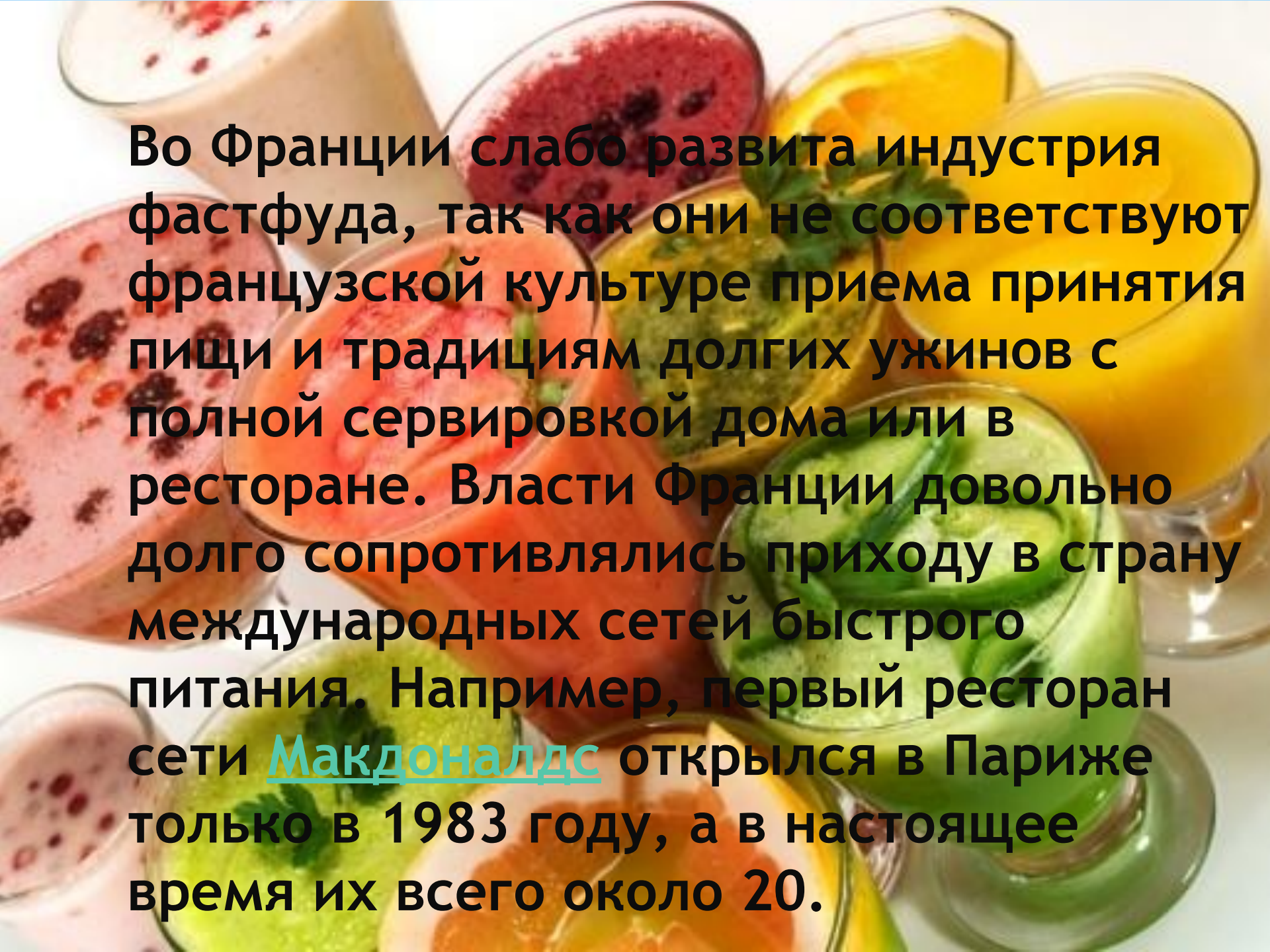
В Париже, на улице можно
встретить французского клоуна
МИМА

«Зеркало сцены французский мим»



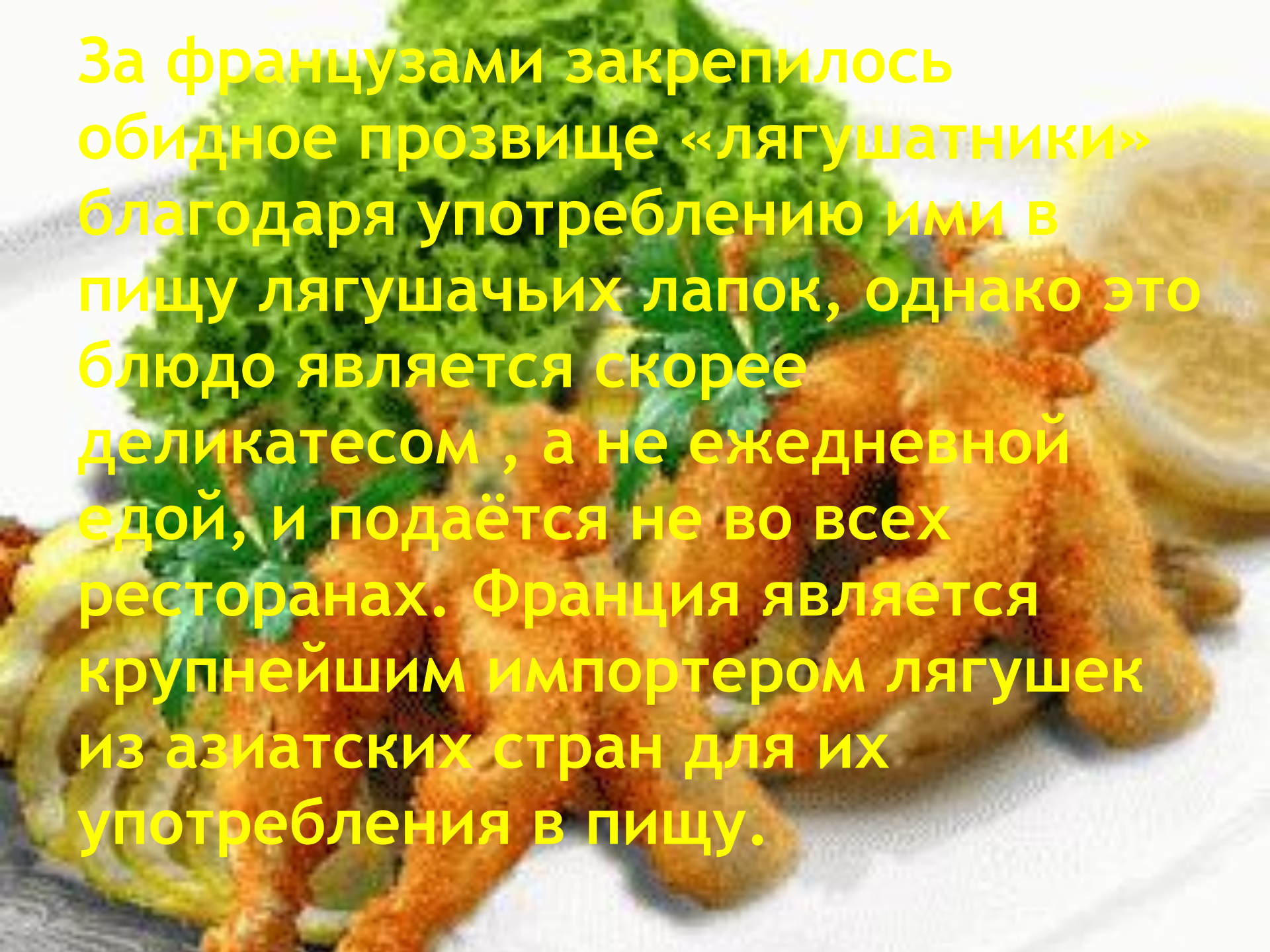
A white ceramic bowl with a dark red rim is filled with a vibrant green, creamy soup. Several golden-brown, cubed croutons are scattered on top of the soup. The bowl is placed on a grey, textured surface.

Именно во Франции
сформировалось такое
блюдо как суп с
прозрачным бульоном



Во Франции слабо развита индустрия фастфуда, так как они не соответствуют французской культуре приема принятия пищи и традициям долгих ужинов с полной сервировкой дома или в ресторане. Власти Франции довольно долго сопротивлялись приходу в страну международных сетей быстрого питания. Например, первый ресторан сети Макдоналдс открылся в Париже только в 1983 году, а в настоящее время их всего около 20.

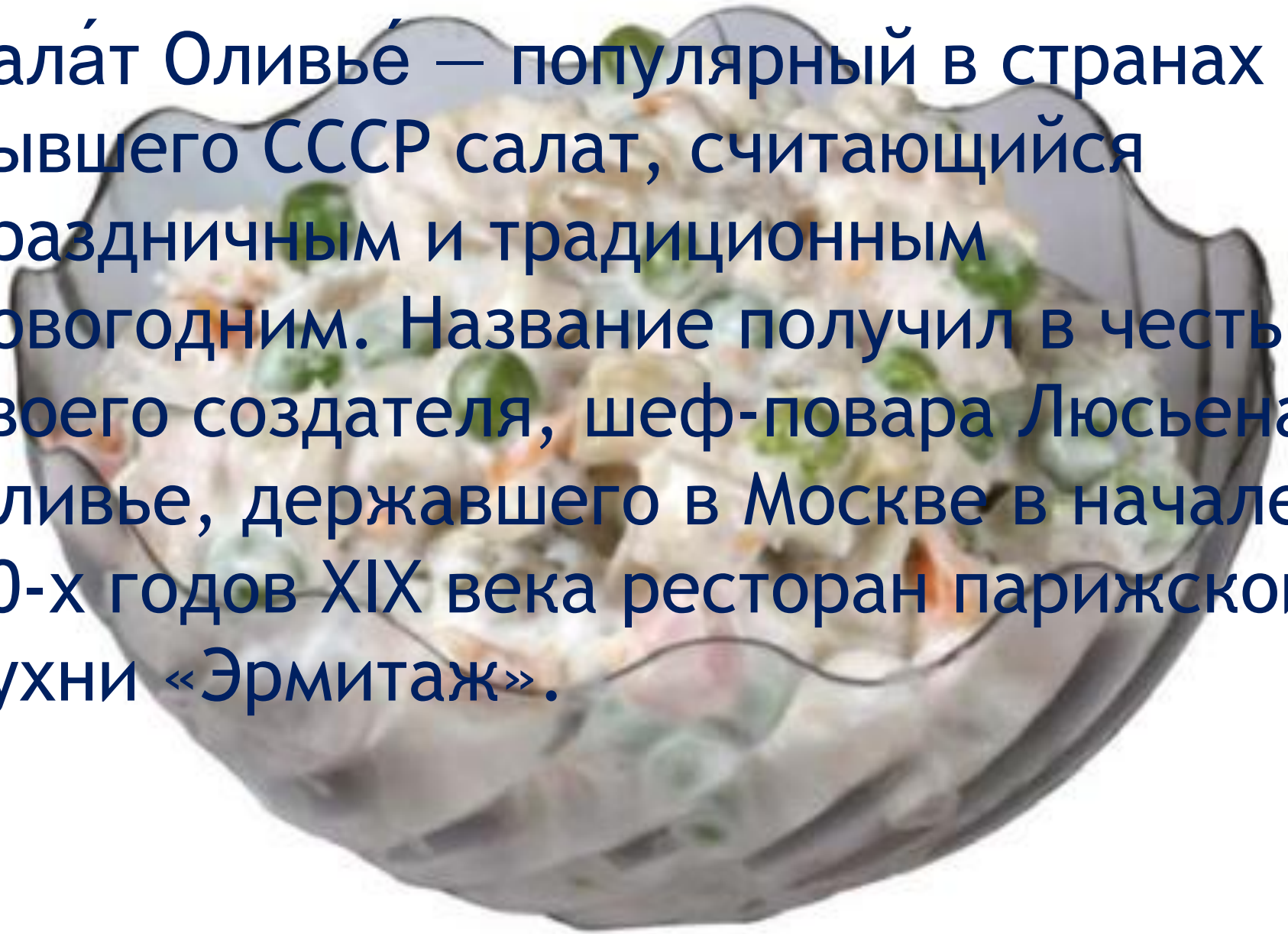
За французами закрепилось
обидное прозвище «лягушатники»
благодаря употреблению ими в
пищу лягушачьих лапок, однако это
блюдо является скорее
деликатесом , а не ежедневной
едой, и подаётся не во всех
ресторанах. Франция является
крупнейшим импортером лягушек
из азиатских стран для их
употребления в пищу.

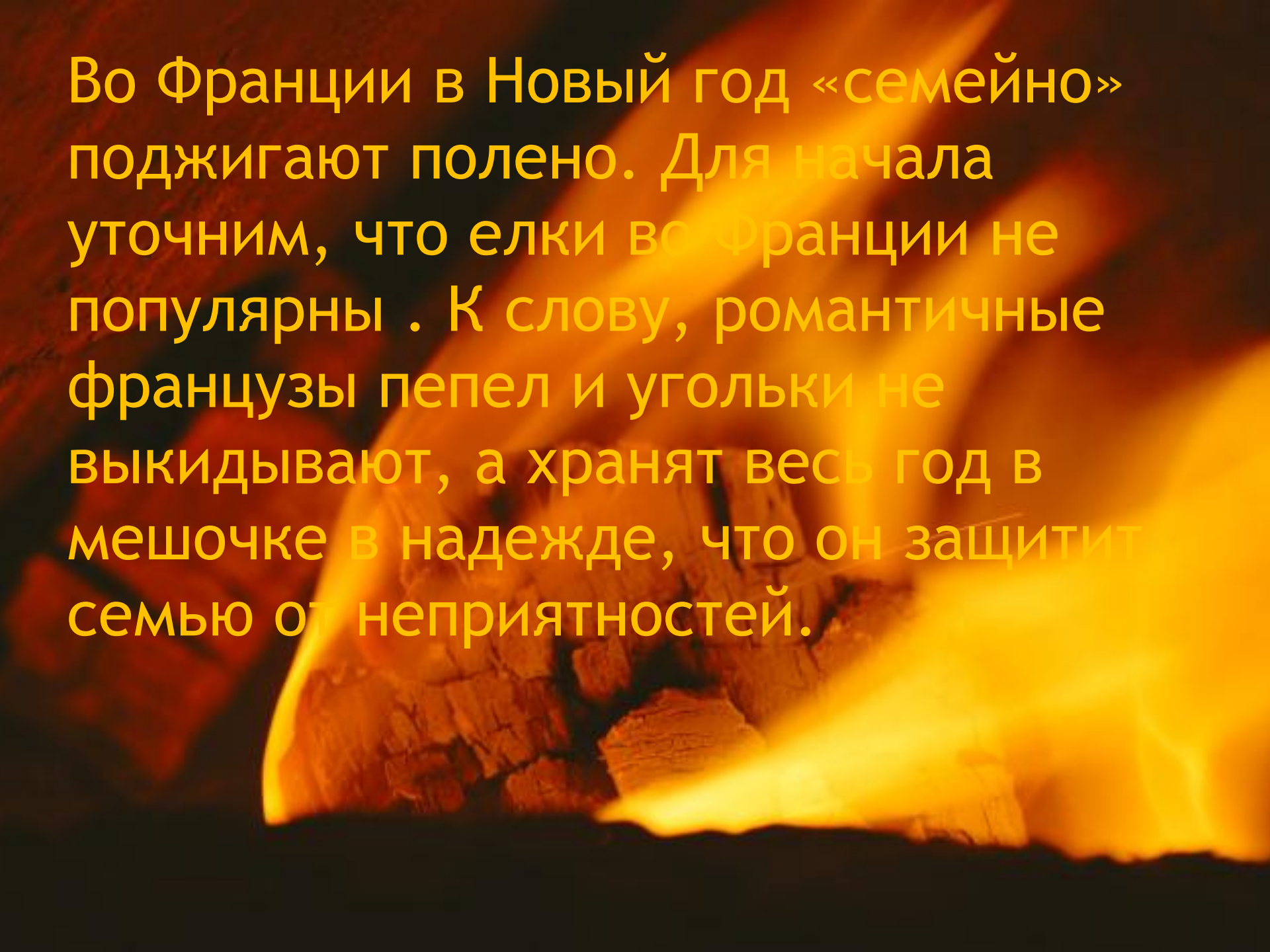


Основной
закуской является —
сыр, которого здесь
более 400 сортов.



Салат Оливье — популярный в странах бывшего СССР салат, считающийся праздничным и традиционным новогодним. Название получил в честь своего создателя, шеф-повара Люсьена Оливье, державшего в Москве в начале 60-х годов XIX века ресторан парижской кухни «Эрмитаж».





Во Франции в Новый год «семейно» поджигают полено. Для начала уточним, что елки во Франции не популярны . К слову, романтичные французы пепел и угольки не выкидывают, а хранят весь год в мешочке в надежде, что он защитит семью от неприятностей.



**Обзорную экскурсию по Франции
подготовила учитель ИЗО
Купцова Ольга Анатольевна
ГБОУ СОШ № 800**