

Φύλλο Εργασίας για τη Γαλλική Γαστρονομία

Οδηγίες για τους εκπαιδευτικούς

- ο **Πλαίσιο και γεωγραφική τοποθεσία πολιτιστικής κληρονομιάς:** Η γαλλική γαστρονομία - Άυλη πολιτιστική κληρονομιά
- ο **Περιγραφή και αιτιολόγηση:**

Η γαλλική γαστρονομία αποτελεί μια κοινωνική πρακτική που αποσκοπεί στον εορτασμό των πιο σημαντικών στιγμών στη ζωή ατόμων και ομάδων, όπως είναι μια γέννηση, ένας γάμος, μια επέτειος, μια επιτυχία ή μια επανασύνδεση ατόμων.

Αποτελεί ένα εορταστικό γεύμα στο οποίο οι καλεσμένοι ασκούν την τέχνη της «καλοφαγίας» και του «καλού ποτού» για την περίπτωση. Ένα γεύμα της γαλλικής γαστρονομίας δίνει έμφαση στον κοινωνικό χαρακτήρα που αποκτά μια συγκέντρωση ανθρώπων, στην απόλαυση των γεύσεων, στην αρμονία μεταξύ των ανθρώπων και των προϊόντων της φύσης. Σημαντικά στοιχεία ενός γεύματος της γαλλικής γαστρονομίας πρέπει να περιλαμβάνει: την προσεγμένη επιλογή πιάτων από ένα διαρκώς και μεγαλύτερο σύνολο συνταγών, την αγορά ποιοτικών, κατά προτίμηση τοπικών προϊόντων, των οποίων οι γεύσεις συνδυάζονται καλά μαζί· ο συνδυασμός φαγητού και κρασιού· το στόλισμα του τραπέζιού· και οι εθιμοτυπικές χειρονομίες/ τα εθιμοτυπικά κατά τη διάρκεια της γευσιγνωσίας των εδεσμάτων και των αρωμάτων τους.

Ένα τυπικό γεύμα της γαλλικής γαστρονομίας πρέπει να ακολουθεί ένα καθορισμένο μοτίβο: ξεκινά με ένα απεριτίφ και τελειώνει με ένα χωνευτικό ρόφημα, με τουλάχιστον τέσσερα πιάτα ενδιάμεσα, συγκεκριμένα ένα ορεκτικό, ψάρι ή/και κρέας με λαχανικά, τυρί και ένα επιδόρπιο.

Ένα γεύμα φέρνει την οικογένεια και τους φίλους πιο κοντά και, γενικότερα, ενισχύει τους κοινωνικούς δεσμούς.

- **Διάρκεια:** 45 λεπτά
- **Επίπεδο γλώσσας:** A2 Βασικός Χρήστης
- **Προαπαιτούμενες γνώσεις:**

Βασικό λεξιλόγιο που σχετίζεται με το φαγητό, ικανότητα κατανόησης γραπτού λόγου, ικανότητα κατανόησης απλού ηχητικού υλικού (προφορικός λόγος), ικανότητα παρακολούθησης οπτικοακουστικού υλικού (βίντεο) και ικανότητα επίλυσης ασκήσεων γύρω απ' αυτά. Γνώση του ενεστώτα και του αορίστου ομαλών και ανώμαλων ρημάτων.

- **Θεματική, γραμματική και συντακτικά φαινόμενα (μαθησιακοί στόχοι):**

Στο Φύλλο Εργασίας αυτό, οι μαθητές θα μάθουν για τη γαλλική γαστρονομία, τις παραδοσιακές γαλλικές συνταγές και τις γαλλικές παραδόσεις. Χάρη στην άσκηση που αφορά την ανάγνωση κειμένου, θα βελτιώσουν τις δεξιότητές τους στην κατανόηση του γραπτού λόγου και θα αποκτήσουν γνώσεις για τις γαλλικές παραδόσεις. Υπάρχουν δύο προφορικές ασκήσεις στο Φύλλο Εργασίας που θα υποδείξουν στους μαθητές πώς να υπερασπίζονται την άποψή τους και πώς να δίνουν οδηγίες σε κάποιον που έχει χαθεί (κατευθύνσεις/γεωγραφικές συντεταγμένες, αριστερά, δεξιά, πάνω, κάτω, νότια, βόρεια, κ.λπ.).

- **Ανάπτυξη Δεξιοτήτων (ή τα μαθησιακά οφέλη για τους μαθητές):**

Με την ολοκλήρωση του Φύλλου Εργασίας, οι μαθητές θα μπορούν να μιλήσουν για τη γαλλική γαστρονομία, θα μάθουν για τα διάφορα πιάτα κατά τη διάρκεια ενός γεύματος και θα μάθουν ποια συστατικά χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ενός σουφλέ που είναι ένα από τα παραδοσιακά πιάτα της γαλλικής γαστρονομίας. Θα μάθουν λεξιλόγιο που συνδέεται με το στόλισμα του τραπεζιού.

Θα μάθουν πώς μπορούν να βοηθούν κάποιον που τους ζητά οδηγίες γεωγραφικού προσανατολισμού και πώς να εκφράζουν την άποψή τους σε ένα πολιτιστικό ζήτημα.

- **Υλικά**

Στυλό και μολύβι για τους μαθητές, για να κρατούν σημειώσεις και να καταγράφουν τις σκέψεις τους γύρω από ένα θέμα.

Συνιστούμε την εκτύπωση του Φύλλου Εργασίας - με αυτό τον τρόπο ο μαθητής που

λαμβάνει τις οδηγίες γεωγραφικού προσανατολισμού θα μπορεί να τις σχεδιάσει στη δική του εκδοχή για το χάρτη, και στη συνέχεια, οι δύο συμμετέχοντες θα μπορούν να συγκρίνουν τους χάρτες τους, μεταξύ τους.

- **Αναφορές και πηγές:**

- Chenal, L. (2021, 11 mai). The French Art Of Table Setting. Leonce Chenal. <https://leoncechenal.com/french-table-setting/>
- Disney, O. M. (2016, 15 avril). Fall Food Inspired by Ratatouille. Oh My Disney. <https://ohmy.disney.com/food/2013/09/22/fall-food-inspired-by-ratatouille/>
- Ratatouille –. (2016, 14 juillet). DisneyMeals. <http://disneymeals.me/category/ratatouille/>

Φύλλο Εργασίας για τον μαθητή

ΑΣΚΗΣΗ 1: παρασκευή ενός γεύματος της γαλλικής γαστρονομίας

(Διάρκεια: 20 λεπτά)

Εργασία 1: Διαβάστε το παρακάτω κείμενο.

Το στόλισμα του τραπέζιου πριν το γεύμα

«Το στόλισμα του τραπέζιου αποτελεί ένα είδος τέχνης στη γαλλική κουλτούρα. Είναι πάντα καλύτερο να καλύπτετε το τραπέζι σας με ένα τραπεζομάντιλο ακόμα κι αν έχετε ένα πολύ όμορφο τραπέζι. Οι Γάλλοι προτιμούν συνήθως ένα κλασικό λευκό τραπεζομάντιλο που ταιριάζει με κάθε στόλισμα τραπέζιου. Σε ένα κομψό γαλλικό δείπνο, υπάρχουν πάντα διάφορα είδη και μεγέθη πιατικών, επειδή κάθε γεύμα έχει το δικό του πιάτο.

Για να στρώσετε το τραπέζι σας όπως ένα Γάλλο, υπάρχουν λίγοι κανόνες που πρέπει να ακολουθήσετε όταν πρόκειται να τοποθετήσετε τα μαχαιροπίρουνα (**les couverts** στα γαλλικά). Πρώτον, τα πιρούνια πρέπει πάντα να τοποθετούνται στα αριστερά του πιάτου στη χαρτοπετσέτα και με τα δόντια να δείχνουν προς τα κάτω, δηλαδή **à la française** (που σημαίνει «με τον γαλλικό τρόπο»). Στη συνέχεια, τα μαχαιρία πρέπει να τοποθετούνται στα δεξιά του πιάτου με τις επιφάνειες κοπής να δείχνουν προς το πιάτο. Το κουτάλι τοποθετείται στα δεξιά του μαχαιριού και μπρούμυτα. Τα μαχαιροπίρουνα τοποθετούνται με τη σειρά που θα τα χρησιμοποιήσετε κατά τη διάρκεια του γεύματος, όπως για παράδειγμα στην περίπτωση που θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πρώτα ένα οδοντωτό μαχαίρι για μπριζόλα από κόκκινο κρέας και μετά ένα μαχαίρι για ψάρι, ακολουθώντας τη σωστή σειρά. Όσο πιο μακριά βρίσκεται ένα μαχαιροπίρουνο, τότε αυτό σημαίνει ότι θα το χρησιμοποιήσετε πρώτα.

Οι Γάλλοι χρησιμοποιούν πάντα χαρτοπετσέτες από ύφασμα και όχι από χαρτί. Μπορείτε να τις τοποθετήσετε είτε στα αριστερά του πιάτου είτε επάνω στο πιάτο. Σε κάθε κομψό τραπέζι, υπάρχει πάντα ένα ανοιχτό μπουκάλι κρασί και μια όμορφη καράφα με νερό. Αποφύγετε τα πλαστικά μπουκάλια. Επίσης,

μπορείτε να προσθέσετε ψωμί, βούτυρο και άλλα καρυκεύματα σε μικρά ραμεκινάκια (κεραμικά φορμάκια) για να κάνετε το τραπέζι σας πιο όμορφο.

Εργασία 2

Αφού διαβάσετε το απόσπασμα από το άρθρο, επιλέξτε τα απαραίτητα μαχαιροπίρουνα που χρειάζονται σε ένα γαλλικό γεύμα από την παρακάτω λίστα. Προσοχή, υπάρχουν δύο επιπρόσθετες λέξεις!

Σε ένα τυπικό γαλλικό δείπνο, θα χρειαστείτε (κυκλώστε τις σωστές απαντήσεις):

κουτάλια - αλατιέρα - χαρτοπετσέτες - ένα τραπεζομάντιλο - μαχαίρια -
κρουασάν - πιρουνία - μια καράφα νερό - πιάτα - ποτήρια

Εργασία 3

Οδηγίες: αριστερά, δεξιά, πάνω, κάτω, δίπλα, απέναντι από...

ΣΕ ΖΕΥΓΑΡΙΑ

Γαλλική γαστρονομία σημαίνει επίσης η αναζήτηση τοπικών προϊόντων άριστης ποιότητας. Στη Γαλλία, τα μικρά καταστήματα που ειδικεύονται στην πώληση τυριών, κρασιού ή ψαριών αποτελούν ένα ευχάριστο κομμάτι της καθημερινής ζωής των Γάλλων και ένα σημαντικό κομμάτι της παρασκευής εδεσμάτων στη γαλλική γαστρονομία. Ξεκινώντας από το σημείο Α - το σπίτι σας, προσπαθήστε να κατευθύνεται το διπλανό σας προς το σημείο Β - ένα τοπικό τυροκομείο.

Χρησιμοποιήστε τις κατευθύνσεις: αριστερά, δεξιά, ευθεία κ.λπ. Ετοιμάσαμε ένα κουτί με χρήσιμες λέξεις που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε:

Ανάμεσα σε (στο(ν) /η(ν) /ο) <u>αιτιατική</u> Μεταξύ + του/της/του <u>γενική</u> Μέσα από τον/τη(ν)/το <u>αιτιατική</u>	Στη μέση δύο πραγμάτων ή ατόμων/ ενδιάμεσα
Δίπλα + προσωπική αντωνυμία στη γενική (σου/ του/της/του των) Δίπλα σε (στο(ν) /η(ν) /ο) <u>αιτιατική</u> Δίπλα από + τον/την/το <u>αιτιατική</u>	Στην πλευρά ενός πράγματος η ατόμου
Πίσω + προσωπική αντωνυμία στη γενική (σου/ του/της/του των) Πίσω από + τον/τη(ν)/το <u>αιτιατική</u> Πίσω σε (στο(ν) /η(ν) /ο) <u>αιτιατική</u>	Στο πίσω μέρος κάποιου πράγματος
Μπροστά + προσωπική αντωνυμία στη γενική (σου/ του/της/του των) Μπροστά σε (στο(ν) /η(ν) /ο) <u>αιτιατική</u> Μπροστά από τον/την/το <u>αιτιατική</u>	Απέναντι ή αντίθετα από κάτι ή κάποιον
Κοντά+ προσωπική αντωνυμία στη γενική (σου/ του/της/του	Σε κοντινή θέση/ απόσταση ενός πράγματος ή ατόμου

των) Κοντά σε (στο(ν) /η(ν) /ο) <u>αιτιατική</u> Κοντά από τον/την/το <u>αιτιατική</u>	
Μακριά + προσωπική αντωνυμία στη γενική (σου του/της/του των) Μακριά σε (στο(ν) /η(ν) /ο) <u>αιτιατική</u> Μακριά από τον/τη(ν)/το <u>αιτιατική</u>	Σε μακρινή θέση/ απόσταση ενός πράγματος ή ατόμου
Στη γωνία του/της/του <u>γενική</u>	Η γωνία όπου συναντώνται δύο δρόμοι
Στα αριστερά + του/της/του <u>γενική</u> Αριστερά από +τον/τη(ν)/το <u>αιτιατική</u>	Στη δυτική πλευρά ή κατεύθυνση
Στα δεξιά του/της/του <u>γενική</u> Αριστερά από +τον/τη(ν)/το <u>αιτιατική</u>	Στην ανατολική πλευρά ή κατεύθυνση
ευθεία του/της/του <u>γενική</u>	Προχωρήστε στον ίδιο δρόμο (μην στρίψετε)

Και μερικές χρήσιμες προτάσεις:

Προσπεράστε το εστιατόριο

Προχωρήστε στον ίδιο δρόμο.

Προχωρήστε ευθεία (= μείνετε στον ίδιο δρόμο, μην στρίψετε).

Περάστε μέσα από το τούνελ.

Βρίσκεται στα αριστερά σου.

Στρίψτε αριστερά / στρίψτε δεξιά.

Θα το δεις μπροστά σου.

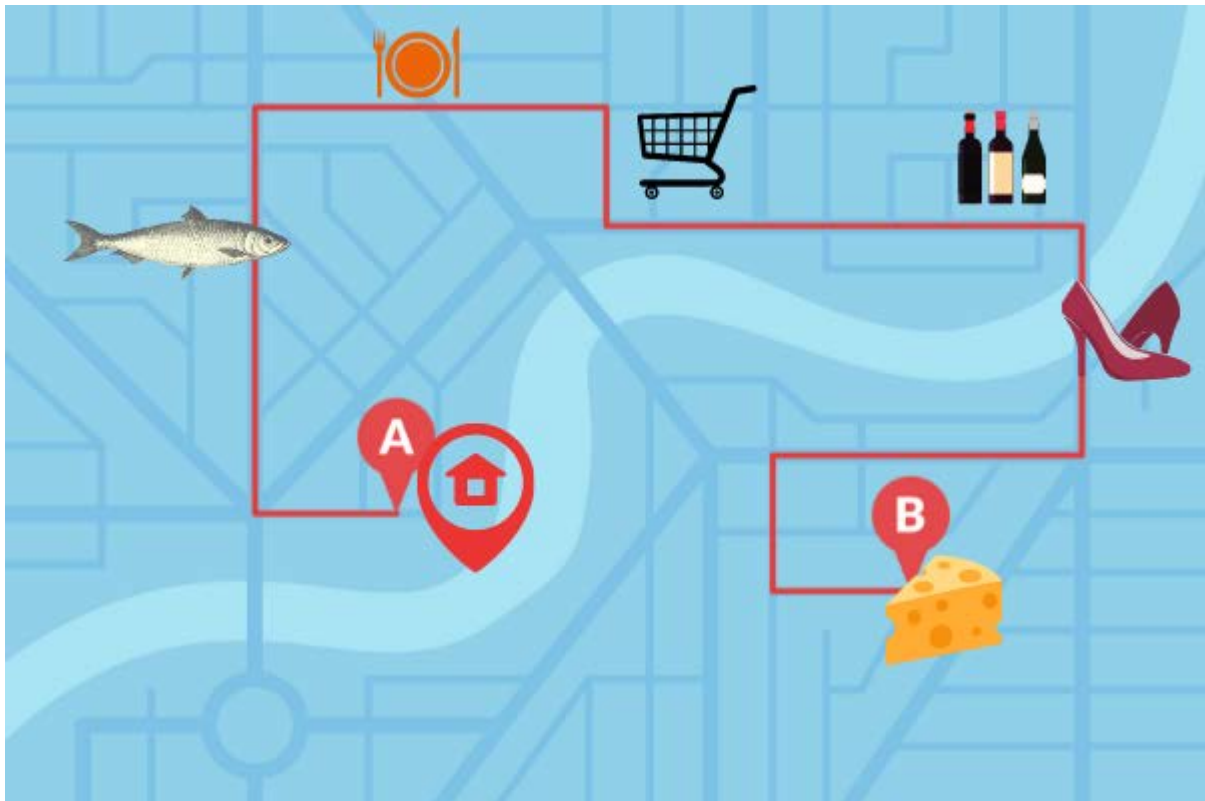
Είναι στην άλλη πλευρά του δρόμου.

Πήρες λανθασμένο δρόμο.

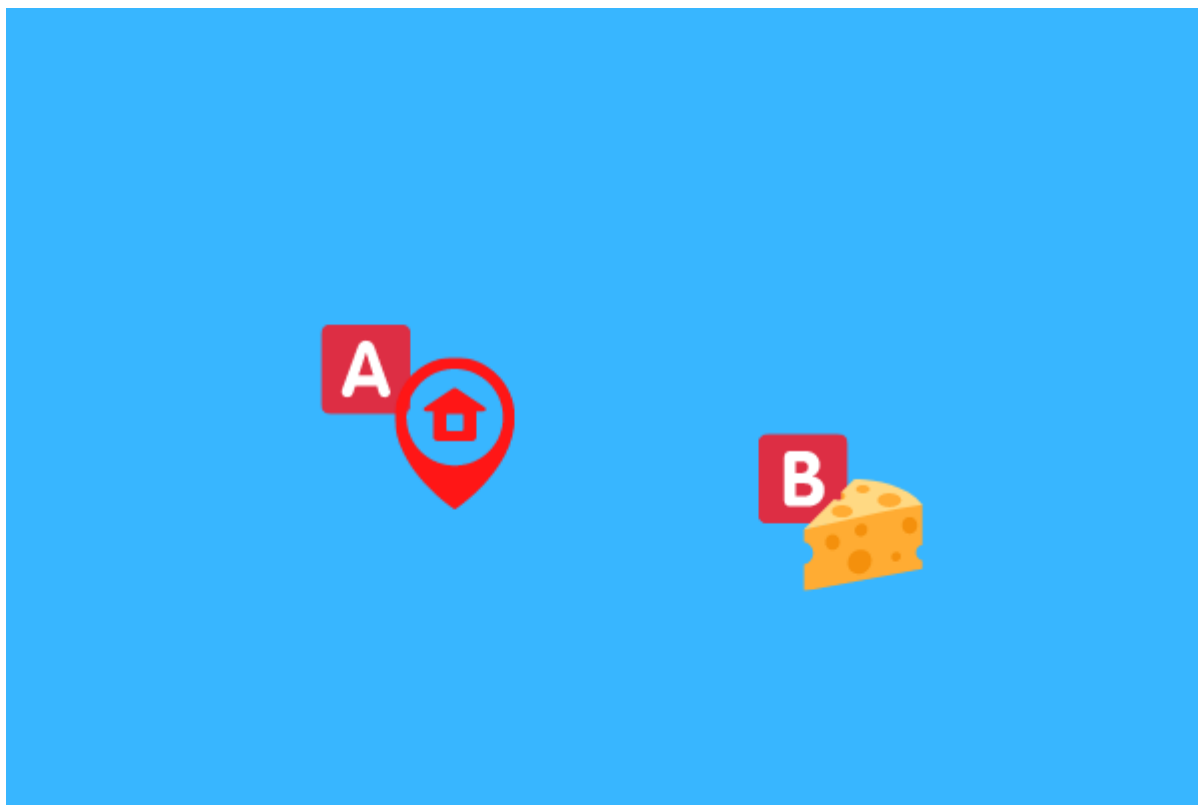
Κανόνες

Σε ομάδες των 2 ατόμων: ο καθένας από εσάς έχει μια διαφορετική εκδοχή του χάρτη - ο ένας έχει την εκδοχή 1 – δηλ. αυτός που θα δίνει τις οδηγίες. Ο άλλος έχει την εκδοχή 2 του χάρτη. Αυτός θα ακούει τις οδηγίες του/της διπλανού/ης του/της και ανάλογα με τις οδηγίες θα χαράζει γραμμές στο χάρτη. Σκοπός αυτής της άσκησης είναι η συνεργασία. Το άτομο 1 πρέπει να καθοδηγήσει το άτομο 2.

Εκδοχή 1 για το άτομο που θα δίνει τις οδηγίες



Εκδοχή 2 για το άτομο που θα λαμβάνει τις οδηγίες



ΑΣΚΗΣΗ 2: ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΝΤΑΣ ΜΕ ΤΟ ΡΕΜΙ

(Διάρκεια: 25 λεπτά)



Πιθανότατα γνωρίζετε τον Ρεμί - είναι ο φιλικός αρουραίος στην ταινία **Ratatouille** της Pixar. Αυτή η ταινία είναι επίσης ένα καλό παράδειγμα για την προβολή παραδοσιακών γαλλικών πιάτων της γαλλικής γαστρονομίας. Για τον λόγο αυτό, αποφασίσαμε να ζητήσουμε από το Ρεμί να μας βοηθήσει στις ασκήσεις. Ελπίζουμε να σας αρέσει!

Εργασία 1: Διαβάστε το παρακάτω κείμενο.

Οι Γάλλοι είναι γνωστοί για το πάθος τους με το φαγητό. Η γαλλική κουζίνα διαθέτει μεγάλη ποικιλία και είναι πολύ εκλεπτυσμένη. Όσοι δεν έχουν δοκιμάσει ποτέ ένα γαλλικό δείπνο, θα πρέπει να είναι προετοιμασμένοι για ένα μακρύ βράδυ μπροστά τους. Οι Γάλλοι εκτιμούν κάθε μπουκιά που βάζουν στο στόμα τους και τους αρέσει να αφιερώνουν αρκετό χρόνο όταν τρώνε. Ένα παραδοσιακό γεύμα της γαλλικής γαστρονομίας χωρίζεται σε διαφορετικά πιάτα. Κάθε πιάτο αναφέρεται στα τρόφιμα που σερβίρονται μαζί ταυτόχρονα. Για παράδειγμα, μια σαλάτα, η σάλτσα της και το ψωμί αποτελεί ένα πιάτο. Τα γεύματα μπορούν επίσης να διαρκέσουν μέχρι και πέντε ή έξι ώρες - Τα παραδοσιακά γαλλικά δείπνα έχουν μέχρι και επτά πιάτα. Μπορούμε να αναφέρουμε πιάτα όπως:

Το ορεκτικό (L'Entrée)

Η σούπα (Le potage)

Το κυρίως πιάτο (Le Plat Principal)

Το τυρί (le fromage) και η Σαλάτα (La Salade)

Το επιδόρπιο (Le Dessert)

Ο καφές (Le Café)

Ο Ρεμί λέει ότι ένα **σουφλέ** είναι πράγματι ένα πολύ νόστιμο ορεκτικό. Μας έδωσε μάλιστα τη συνταγή που πήρε από τον Γκουστώ! Τώρα θα πάμε σε ένα παντοπωλείο για να προμηθευτούμε τα απαραίτητα υλικά. Διαβάστε την παρακάτω συνταγή για να μάθετε τι θα χρειαστούμε για να ετοιμάσουμε αυτό το νόστιμο πιάτο!

Στη συνταγή λέει:

Βάση

- ½ φλιτζάνι γάλα
- 1 ½ φλιτζάνι φρέσκας κρέμας (creme fraiche)
- 4 κρόκοι αυγού
- 225 γραμμάρια ζάχαρης
- 85 γραμμάρια αλεύρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού άμυλο καλαμποκιού

Για το σουφλέ

- 1 ½ κουταλάκι του γλυκού βάση σουφλέ
- 2 ασπράδια αυγών, χτυπημένα μέχρι να σφίξουν και να σχηματίσουν κορυφές

Εργασία 1 Επιλέξτε τη σωστή ονομασία από τη λίστα και αντιστοιχίστε την με τη σωστή εικόνα. Γράψτε τις ονομασίες των προϊόντων κάτω από κάθε εικόνα, στις γραμμές. Υπάρχουν δύο επιπρόσθετες εικόνες.

αυγά - γάλα - ζάχαρη - αλεύρι



Εργασία 2

Ο Ρέμι κάλεσε τους φίλους του για δείπνο. Οι φίλοι του όμως δεν είναι συνηθισμένοι σε όλα τα τυπικά πιάτα της γαλλικής κουζίνας και μας ρωτούν συνέχεια πότε θα φάνε τυρί. Θα μπορούσατε να μας βοηθήσετε να συμπληρώσουμε τα κενά του κειμένου, ώστε οι φίλοι του Ρεμί να γνωρίζουν τη χρονολογική σειρά του φαγητού; Για υποδείξεις, αναφερθείτε στην Εργασία 1 Άσκηση 2.

Στη Γαλλία, ξεκινάμε το γεύμα μας με ένα _____ - είναι μια μικρή ποσότητα φαγητού που σερβίρεται πριν από το κυρίως γεύμα. Μετά το _____, τρώμε _____ για να ζεσταθούν οι κοιλίες μας. Στη συνέχεια, επιτέλους, καταφθάνει το κύριο ατραξιόν: το _____!!! Συνήθως, αυτό αποτελείται από κρέας με ένα συνοδευτικό, όπως πατάτες, σπαράγγια ή άλλα λαχανικά. Στη συνέχεια, τρώμε _____. Εάν είστε λάτρεις του _____, η Γαλλία είναι το ιδανικότερο μέρος για σας. Υπάρχουν έως και 400 ποικιλίες _____ στη Γαλλία. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη που διαφέρουν στη γεύση και ανά περιοχή. Αλλά ένα πράγμα δεν αλλάζει - όλα μυρίζουν άσχημα! Στις γαλλικές οικογένειες, τρώμε

_____ με τυρί- μόνο και μόνο για να έχουμε κάτι πράσινο στο πιάτο μας! Μετά έρχεται το _____ ή όπως μας αρέσει να το λέμε, κάτι γλυκό για την ψυχή μας. Μπορεί να περιλαμβάνει ένα κέικ σαν ένα **εκλέρ (éclair)**, ένα **μιλφείγ (mille-feuille)** ή ένα **φοντάν σοκολάτας (fondant au chocolat)**, που είναι ένα σοκολατένιο κέικ με γέμιση υγρής σοκολάτας. Είναι άπαιχτο σας λέω! Τέλος, για να τελειώσουμε το τρελό γλέντι, πίνουμε _____. Η πικράδα του φέρνει μια ωραία, ευχάριστη αντίθεση σε σχέση με όλα τα γλυκά που μόλις φάγαμε! Μαύρος, δυνατός και ζεστός, ο _____ είναι ένα τέλειος τρόπος για να τελειώσεις το γεύμα σου στη γαλλική γαστρονομία.

Εργασία 3: Διαβάστε το σύντομο κείμενο και συζητήστε σε ζευγάρια.

Η γαλλική γαστρονομία είναι μέρος της πολιτιστικής κληρονομιάς της χώρας. Το 2010 επισημοποιήθηκε η προσθήκη ενός γαλλικού παραδοσιακού πιάτου στον κατάλογο της παγκόσμιας πολιτιστικής κληρονομιάς της Unesco. Η γαστρονομία αποτελεί ένα αναπόσπαστο κομμάτι της γαλλικής κουλτούρας και των αναγκών κάθε Γάλλου. Η καλοφαγία είναι ένα απαραίτητο κομμάτι του γαλλικού τρόπου ζωής! Γιατί όμως; Σκεφτείτε μερικούς λόγους για τους οποίους η γαστρονομία είναι τόσο σημαντική στη γαλλική κουλτούρα. Προσπαθήστε να σκεφτείτε άλλους λόγους εκτός από αυτούς που αφορούν τις ανθρώπινες φυσιολογικές ανάγκες και αναφέρετε τουλάχιστον 3.

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

ΑΣΚΗΣΗ 1: προετοιμασία ενός γεύματος της γαλλικής γαστρονομίας

Εργασία 1

Σε ένα τυπικό γαλλικό δείπνο, θα χρειαστούμε:

Ένα κουτάλι, αλατιέρα, χαρτοπετσέτες, ένα τραπεζομάνηλο, ένα μαχαίρι, κρουασάν, ένα πιρούνι, μια καράφα νερό, πιάτα, ποτήρια

Εργασία 2



Για να φτάσετε στο τυροκομείο, στρίψτε αριστερά και συνεχίστε ευθεία για ένα λεπτό. Στη συνέχεια στρίψτε δεξιά και μετά συνεχίστε ευθεία. Μετά το ιχθυοπωλείο, στρίψτε αριστερά. Περάστε το εστιατόριο και συνεχίστε ευθεία μέχρι να δείτε ένα παντοπωλείο. Πριν από το παντοπωλείο, στρίψτε δεξιά και μετά στρίψτε αριστερά. Περάστε το οινοπωλείο και συνεχίστε μέχρι το τέλος του δρόμου. Μετά, στρίψτε δεξιά. Στα αριστερά σας, θα δείτε ένα κατάστημα υποδημάτων. Περάστε το και στρίψτε δεξιά. Συνεχίστε για 2 λεπτά και μετά στρίψτε αριστερά και πάλι αριστερά. Τέλος, το τυροκομείο θα βρίσκεται μπροστά σας.

Εργασία 2

Στη Γαλλία, ξεκινάμε το γεύμα μας με ένα **ορεκτικό/ απεριτίφ** - είναι μια μικρή ποσότητα φαγητού που σερβίρεται πριν από το κυρίως γεύμα. Μετά από **το ορεκτικό**, τρώμε **σούπα** για να ζεσταθούν οι κοιλίες μας. Στη συνέχεια, επιτέλους, καταφθάνει το κύριο ατραξιόν: **το κυρίως πιάτο!!!** Συνήθως, αυτό αποτελείται από κρέας με ένα συνοδευτικό, όπως πατάτες, σπαράγγια ή άλλα λαχανικά. Στη συνέχεια, τρώμε **τυρί**. Εάν είστε λάτρεις του τυριού, η Γαλλία είναι το ιδανικότερο μέρος για σας. Υπάρχουν μέχρι και 400 ποικιλίες **τυριού** στη Γαλλία. Υπάρχουν πολλά διαφορετικά είδη που διαφέρουν στη γεύση και ανά περιοχή. Αλλά ένα πράγμα δεν αλλάζει - όλα μυρίζουν άσχημα! Στις γαλλικές οικογένειες, τρώμε μια

σαλάτα με **τυρί** - μόνο και μόνο για να έχουμε κάτι πράσινο στο πιάτο μας! Μετά έρχεται το **επιδόρπιο** ή όπως μας αρέσει να το λέμε, κάτι γλυκό για την ψυχή μας. Μπορεί να είναι ένα κέικ σαν ένα εκλέρ (**éclair**), ένα μιλφείγ (**mille-feuille**) ή ένα φοντάν σοκολάτας (**fondant au chocolat**), που είναι ένα σοκολατένιο κέικ με γέμιση υγρής σοκολάτας. Είναι άπαιχτο σας λέω! Τέλος, για να τελειώσουμε το τρελό γλέντι, πίνουμε **καφέ**. Η πικράδα του φέρνει μια ωραία, ευχάριστη αντίθεση σε σχέση με όλα τα γλυκά που μόλις φάγαμε! Μαύρος, δυνατό και ζεστός, ο **καφές** είναι ένα τέλειος τρόπος για να τελειώσεις το γεύμα σου στη γαλλική γαστρονομία.

Εργασία 3

Η γαλλική γαστρονομία είναι ένα πολύ σημαντικό στοιχείο της κουλτούρας των Γάλλων επειδή δίνει την αφορμή για μια κοινωνική συγκέντρωση. Κατά τη διάρκεια ενός γεύματος, μπορούμε να ειπωθούμε με τα μέλη της οικογένειάς μας ή τους φίλους μας. Η ώρα που αφιερώνουμε για ένα γεύμα μας δίνει την αφορμή να μιλήσουμε και να γελάσουμε μαζί, αλλά και να δοκιμάσουμε νόστιμα πιάτα. Ενισχύει τους κοινωνικούς δεσμούς και ενισχύει την εθνική μας ταυτότητα... κ.λπ.