

KUCHNIA EUROPEJSKA

**DNI EUROPEJSKIE
2021**

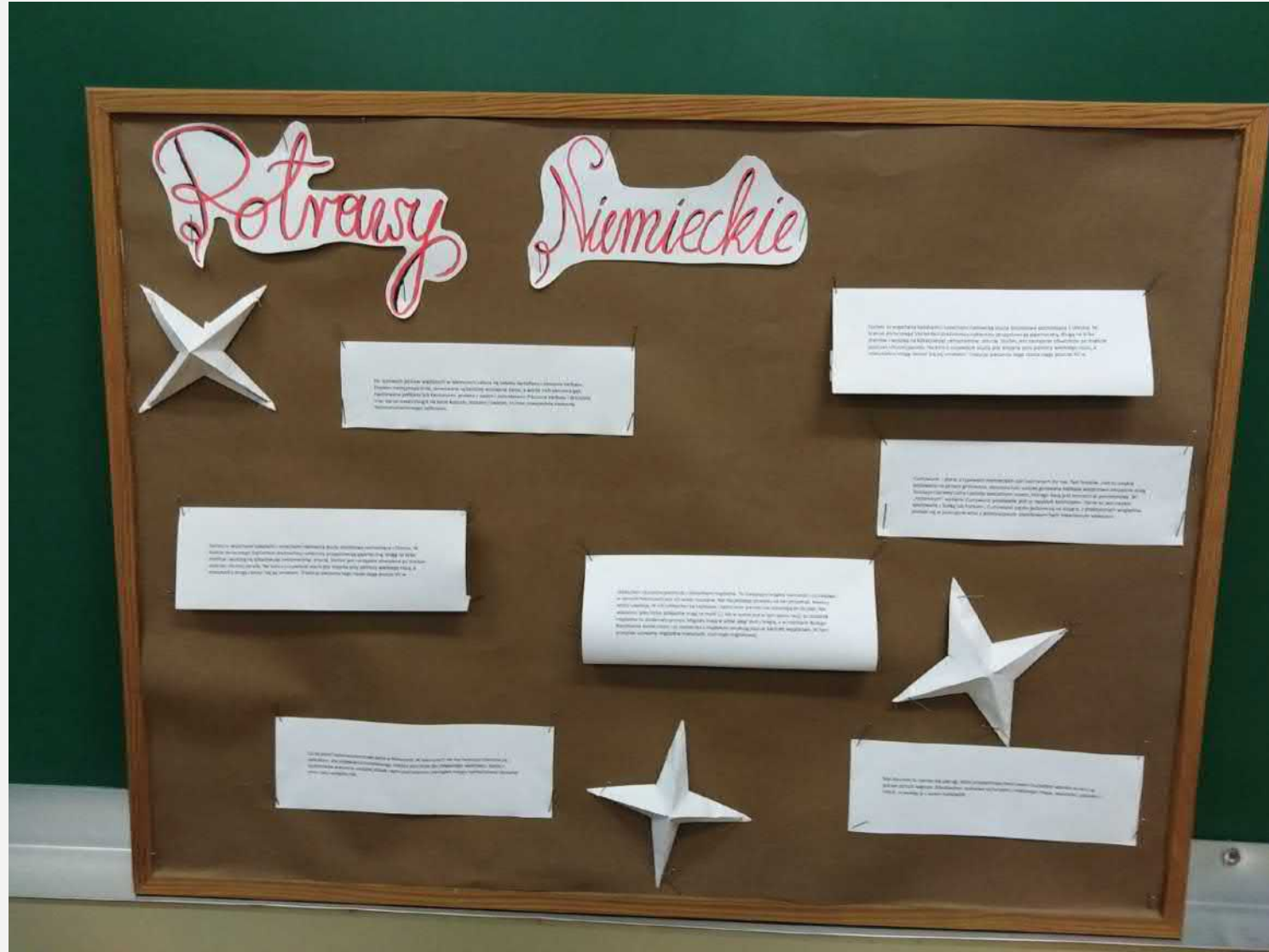


WĘGRY



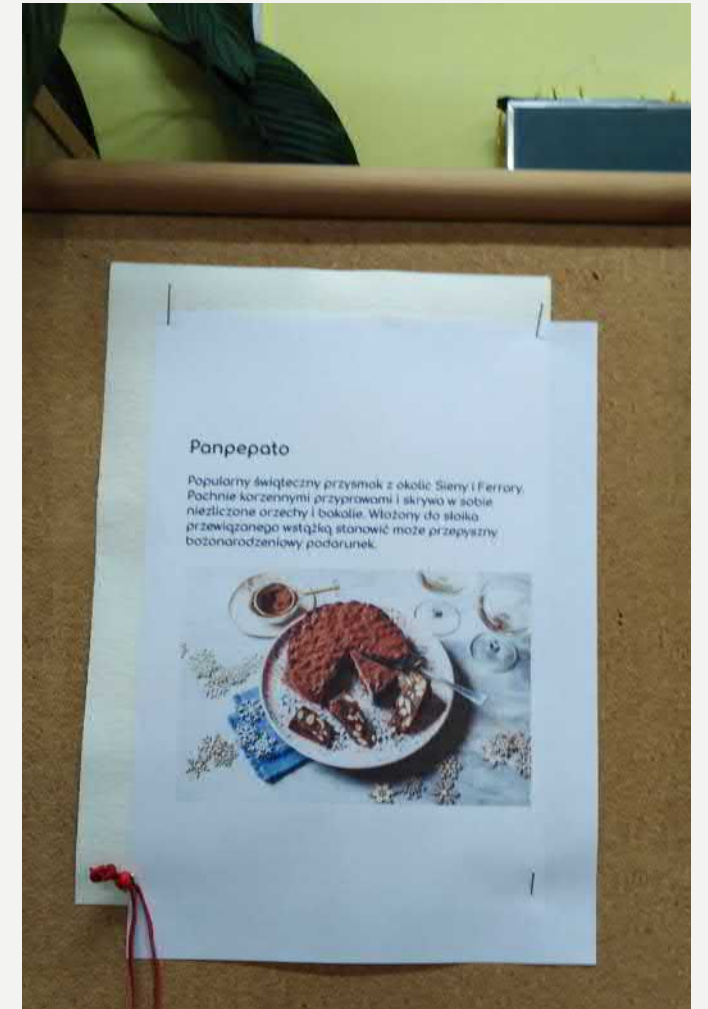
Erasmus+

NIEMCY

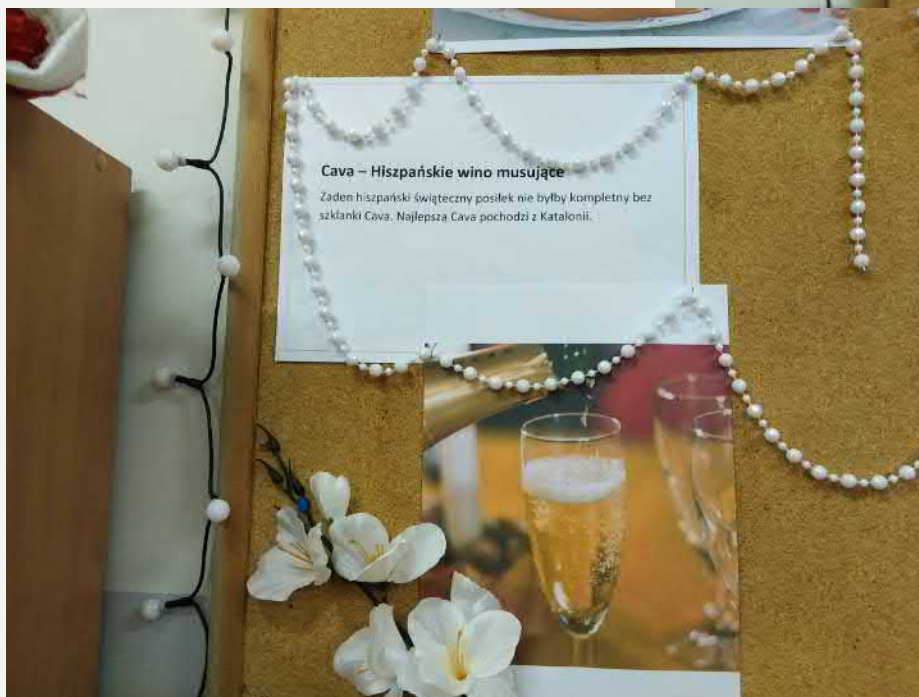


Erasmus+

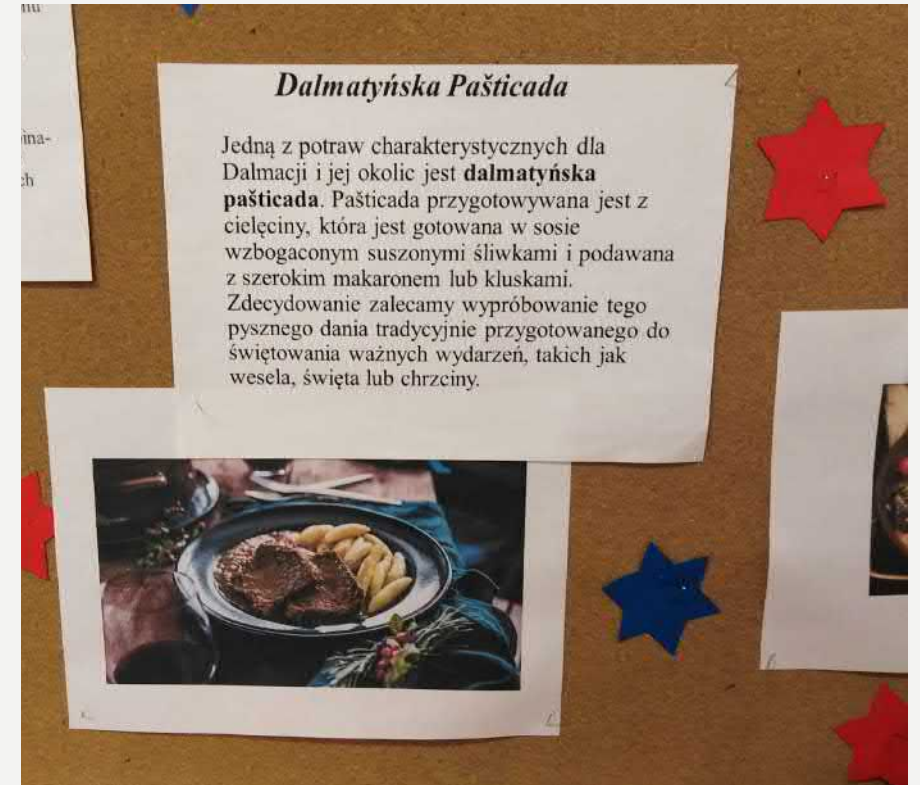
WŁOCHY



HISZPANIA



CHORWACJA



Erasmus+

WIELKA BRYTANIA



Erasmus+

FRANCJA



We Francji prezenty otwiera się dopiero w Boże Narodzenie. W większości domów stoi także choinka, mieszkania przyozdabia się kolorowymi lampkami. Francuzi silnie kultywują tradycję szopki, największą popularnością cieszą się szopki w katedrze Notre-Dame na Île de la Cité, w domach często stawia się je pod choinką. Popularne są także jasełka. W świąteczną atmosferę od początku grudnia wprowadzają Francuzów specjalne jarmarki bożonarodzeniowe.

we Francji



Popularnym daniem jest indyk podawany z kasztanami. Je się także wędzonego łososia, kawior, paszet z gęsich wątrobek, ostrygi oraz ślimaki. Ciekawą przystawką jest z kolei wydrążony bochenek chleba, w którym znajdują się małe kanapeczki z różnymi pastami, czyli Faine surprise. W większości domów na stołach gości także przetrznięte ciasto w kształcie polana drzewa – Bûche de Noël. Krolują także przepyszne desery, chociaż coraz częściej zastępuje się je deserami lodowymi. Aby uczcić Boże Narodzenie najczęściej pije się szampanem lub winem. W Prowansji po zjedzeniu głównych dań w czasie Wigilii podaje się trzynaście deserów. W zależności od regionu podawane potrawy różnią się.

We Francji prezenty otwiera się dopiero w Boże Narodzenie. W większości domów stoi także choinka, mieszkania przyozdabia się kolorowymi lampkami. Francuzi silnie kultywują tradycję szopki, największą popularnością cieszą się szopki w katedrze Notre-Dame na Île de la Cité, w domach często stawia się je pod choinką. Popularne są także jasełka. W świąteczną atmosferę od początku grudnia wprowadzają Francuzów specjalne jarmarki bożonarodzeniowe.



Popularnym daniem jest indyk podawany z kasztanami. Je się także wędzonego łososia, kawior, paszet z gęsich wątrobek, ostrygi oraz ślimaki. Ciekawą przystawką jest z kolei wydrążony bochenek chleba, w którym znajdują się małe kanapeczki z różnymi pastami, czyli Faine surprise. W większości domów na stołach gości także przetrznięte ciasto w kształcie polana drzewa – Bûche de Noël. Krolują także inne przepyszne desery, chociaż coraz częściej zastępuje się je deserami lodowymi. Aby uczcić Boże Narodzenie najczęściej pije się szampanem lub winem. W Prowansji po zjedzeniu głównych dań w czasie Wigilii podaje się trzynaście deserów. W zależności od regionu podawane potrawy różnią się.



Erasmus+

DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ



2021