



Nacionalne gastronomije

Osnovne karakteristike
Gastronomije Francuske



Nastavnik:
dr Nikola Vuksanović, docent

1



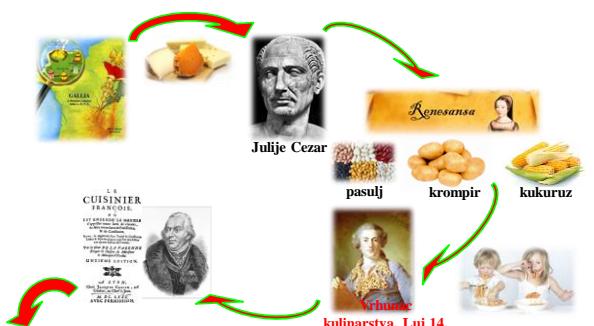
2

PITANJA

1. Kako se razvijala francuska kuhinja kroz istoriju?
2. Koje istorijske ličnosti su imale značaj u formiranju francuske kuhinje?
3. Koje su karakteristike za francusku kuhinju?
4. Koje vrste mesa, masti i ulja su karakteristične za francusku kuhinju?
5. Koja vrste namirnica biljnog porekla su karakteristične za Francusku?
6. Po kojim proizvodima iz mlekarске industrije je poznata Francuska?
7. Koja jela su karakteristična za regione Francuske?
8. Koje navike u ishrani imaju Francuzi?
9. Koje su osnovne karakteristike konjaka?
10. Koja pića su karakteristična za Francusku?

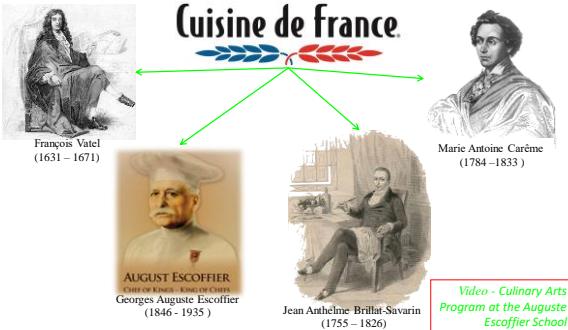
3

1. Kako se razvijala francuska kuhinja kroz istoriju?

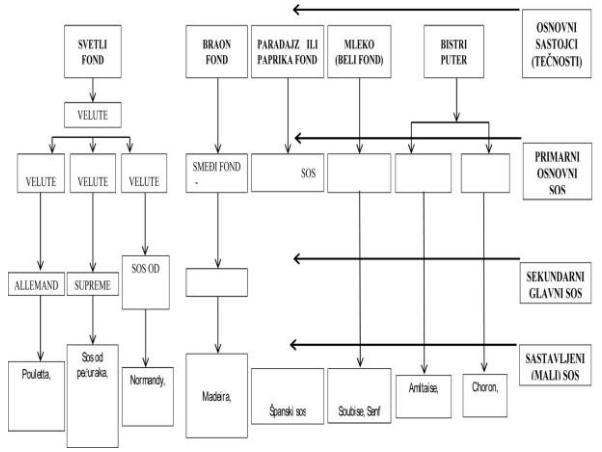


4

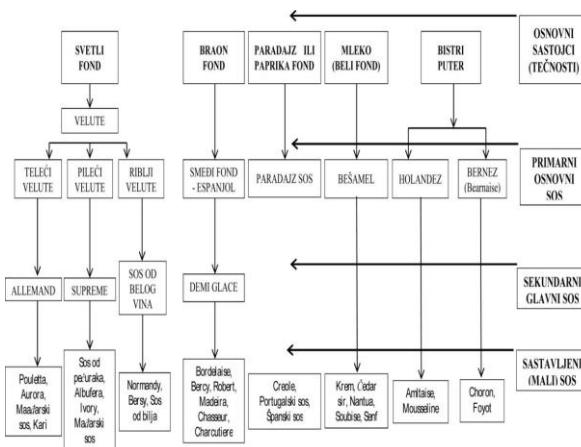
2. Koje istorijske ličnosti su imale značaj u formiranju francuske kuhinje?



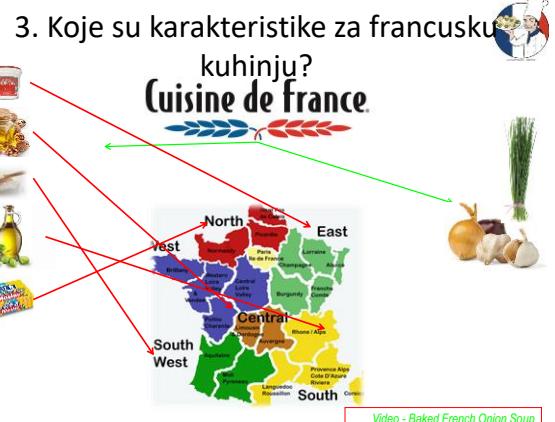
5



6



7



8

4. Koje vrste mesa su karakteristične za francusku kuhinju?



9

5. Koje vrste namirnica biljnog porekla su karakteristične za Francusku?



10

6. Po kojim proizvodima iz mlekovarske industrije je poznata Francuska?



11

7. Koja jela su karakteristična za pojedine regije Francuske?



12

8. Koje navike u ishrani imaju Francuzi?



DORUČAK

1. kafa sa mlekom,
2. parče svežeg hleba,
3. kroasan ili briōs.



RUČAK

1. Predjelo od svežeg povrća,
2. Supa sa sezonskim povrćem,
3. Kuvano meso i povrće,
4. Desert.



VEČERA

1. Predjelo (slano pecivo, riba, meso, povrće),
2. Supa,
3. Riba sa prilogom,
4. Glavno mesno jelo,
5. Sir, voće ili desert.



9. Koje su osnovne karakteristike konjaka?



Belo grožđe (suvo, kiselo)



14

13

10. Koja pića su karakteristična za Francusku?



Crveno = tamnija i teža jela
Belo = riba, bela mesa, lagana jela

Hvala na pažnji!!!

Nastavnik:
dr Nikola Vuksanović, docent



15

16