

**Západočeská univerzita v Plzni**

**Fakulta pedagogická**

**Diplomová práce**

**„Francouzská kuchyně“**

-

**didaktické zpracování tématu**

**Bc. Jana Šlosarová**

**Západočeská univerzita v Plzni**

**Fakulta pedagogická**

Katedra ruského a francouzského jazyka

**Studijní program Učitelství pro základní školy**

**Studijní obor Učitelství anglického a francouzského jazyka  
pro základní školy**

**Diplomová práce**

**„Francouzská kuchyně“**

-

**didaktické zpracování tématu**

**Bc. Jana Šlosarová**

*Vedoucí práce:*

PhDr. Sylva Nováková, Ph.D.

Katedra ruského a francouzského jazyka

Fakulta pedagogická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2012

Prohlašuji, že jsem práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a zdrojů informací.

*V Plzni, 25. března 2012*

.....

Děkuji PhDr. Sylvě Novákové, Ph.D. za cenné rady a připomínky při tvorbě této diplomové práce.

## OBSAH

<b>1 ÚVOD .....</b>	<b>10</b>
<b>2 FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ.....</b>	<b>12</b>
<b>2.1 Historie francouzské kuchyně.....</b>	<b>12</b>
2.1.1 Doba kamenná.....	13
2.1.2 Galie .....	14
2.1.3 Středověk.....	15
2.1.4 Renesance.....	17
2.1.5 Doba Ludvíka XIV., Ludvíka XV. a Ludvíka XVI. ....	19
2.1.6 Velká francouzská revoluce a zakládání prvních restaurací.....	21
2.1.7 Od Napoleona Bonaparta k návratu Bourbonů .....	22
2.1.8 Napoleon III. a válka s Pruskem.....	24
2.1.9 <i>Belle époque</i> .....	25
2.1.10 Dvacáté století a dnešní doba .....	25
<b>2.2 Francouzská kuchyně ve vybraných regionech.....</b>	<b>27</b>
2.2.1 Normandie .....	28
2.2.2 Paříž a Île-de-France.....	30
2.2.3 Lotrinsko .....	31
2.2.4 Alsasko .....	32
2.2.5 Burgundsko .....	33
2.2.6 Rhona-Alpy .....	34
2.2.7 Provence-Alpy-Azurové pobřeží.....	35
<b>2.3 Vybrané speciality francouzské kuchyně.....</b>	<b>37</b>
2.3.1 Husí játra .....	37
2.3.2 Palačinky .....	39
2.3.3 Cidre .....	40
2.3.4 Likér <i>chartreuse</i> .....	41
<b>2.4 Slavnostní kuchyně .....</b>	<b>43</b>
2.4.1 Vánoce.....	44
2.4.2 Velikonoce.....	44

2.4.3	Svátek Tří králů (Epifanie).....	44
2.5	Stravovací návyky, způsoby stolování.....	45
<b>3</b>	<b>DIDAKTICKÉ ZPRACOVÁNÍ TÉMATU .....</b>	<b>48</b>
3.1	Téma kuchyně v jazykovém vyučování.....	48
3.2	Výběr materiálů .....	49
3.3	Téma francouzské kuchyně v metodách <i>FLE</i> .....	51
3.3.1	Metoda <i>Le français entre nous</i> .....	51
3.3.2	Metoda <i>Extra !</i> .....	54
3.3.3	Metoda <i>Quartier libre</i> .....	56
3.4	Slovní zásoba a frazeologie týkající se jídla a stolování.....	58
<b>4</b>	<b>CUISINE FRANÇAISE : ACTIVITÉS POUR LA SENSIBILISATION AU THÈME.....</b>	<b>60</b>
4.1	Activités possibles.....	60
4.2	Fiches pédagogiques.....	62
4.2.1	Fiche pédagogique 1 : Spécialités de la cuisine française.....	63
4.2.2	Fiche pédagogique 2 : Œufs à l'hypocras.....	66
4.2.3	Fiche pédagogique 3 : Comparaison des repas en France et en République tchèque .....	68
<b>5</b>	<b>ZÁVĚR .....</b>	<b>72</b>
<b>6</b>	<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ INFORMACÍ. 74</b>	
6.1	Použitá literatura .....	74
6.2	Použité metody <i>FLE</i> .....	76
6.3	Použité elektronické zdroje .....	77

<b>7</b>	<b>RESUMÉ .....</b>	<b>81</b>
7.1	Resumé .....	81
7.2	Résumé en français .....	82
<b>8</b>	<b>PŘÍLOHY.....</b>	<b>83</b>
<b>8.1</b>	<b>Kuchyně dalších francouzských regionů .....</b>	<b>83</b>
8.1.1	Akvitánie .....	83
8.1.2	Auvergne .....	83
8.1.3	Bretaň .....	84
8.1.4	Centre .....	84
8.1.5	Champagne-Ardenne .....	85
8.1.6	Franche-Comté .....	85
8.1.7	Korsika .....	85
8.1.8	Languedoc-Roussillon.....	86
8.1.9	Limousin.....	86
8.1.10	Midi-Pyrénées.....	86
8.1.11	Nord-Pas de Calais .....	87
8.1.12	Pays de la Loire .....	87
8.1.13	Pikardie.....	87
8.1.14	Poitou-Charentes .....	88
<b>8.2</b>	<b>Le foie gras d'oie au naturel - recept na přípravu .....</b>	<b>89</b>
<b>8.3</b>	<b>Slovní zásoba a frazeologie týkající se jídla a stolování.....</b>	<b>90</b>
<b>8.4</b>	<b>Fiche pédagogique 1 : Spécialités de la cuisine française .....</b>	<b>91</b>
8.4.1	Fiche d'exercices : Spécialités de la cuisine française .....	91
8.4.2	Fiche des consignes pour le deuxième cours.....	94
8.4.3	Fiche d'exercices : Galette des rois .....	95
8.4.4	Fiche d'exercices : Menu de Noël.....	96
8.4.5	Fiche des consignes pour le troisième cours .....	98
<b>8.5</b>	<b>Fiche pédagogique 2 : Œufs à l'hypocras .....</b>	<b>99</b>

<b>8.6 Fiche pédagogique 3 : Comparaison des repas en France et en République tchèque.....</b>	<b>100</b>
8.6.1 Tableau A .....	100
8.6.2 Tableau B .....	101
8.6.3 Tableau C : Réponses possibles sur la République tchèque.....	102



## 1 ÚVOD

Téma „Francouzská kuchyně - didaktické zpracování tématu“ jsem si vybrala, protože studium na pedagogické fakultě je jistě vhodné zakončit prací s didaktickým tématem. Co se pak francouzské kuchyně týče, měla jsem možnost poznat kuchyni několika francouzských regionů, kterou jsem si velice oblíbila. Navíc seznámení s tématem kuchyně v rámci reálií je pro žáky důležité, protože se dozví, co je čeká, budou-li se v dané zemi stravovat. Jde také o to, aby se necítili například zaskočení použitím určitých surovin, které mohou být v jejich zemi neobvyklé nebo dokonce neznámé, což by mohlo vést k nedorozumění.

Nicméně je nutné dodat, že práce s tématem kuchyně by neměla být osamocena a je dobré ji propojit s dalšími kapitolami reálií, protože spolu souvisí. Například v průběhu historie země se odvíjí i historie kuchyně, která se stejně jako daná země vyvíjela a měnila. Ovšem také zemědělství kuchyni ovlivňuje. Její podoby v jednotlivých krajích jsou totiž často založeny na tom, co se v daném místě chová nebo pěstuje. Kuchyně je propojena i se svátky, k nimž se často vážou typické pokrmy. Navíc, v rámci tématu kuchyně lze porovnávat i pokrmy a stravovací návyky různých zemí, čímž mohou být v hodinách jazyka sledovány různé interkulturní cíle.

Tato práce se tedy zabývá francouzskou kuchyní. Jejím cílem je představit vlastní téma kuchyně a s ním související stolování, které také reprezentuje součást kultury dané země. Dále je záměrem toto téma didakticky zpracovat, což znamená navrhnout didaktické zásady a postupy, které by měly být při práci s reáliemi využívány. V neposlední řadě je ještě cílem ukázat, jakým způsobem se s tématem francouzské kuchyně pracuje ve vybraných metodách a dále předvést, jak může být toto téma zařazeno do výuky francouzštiny. Za tímto účelem je práce rozdělena na část teoretickou, psanou česky, a část praktickou, která je psána ve francouzském jazyce.

Po úvodní části práce následuje teoretická část. Její první kapitola se věnuje tématu kuchyně. Je rozdělena do několika podkapitol, z nichž první představuje definici výrazu kuchyně a historii francouzské kuchyně. Ta je zde popsána tak, jak se vyvíjela v průběhu významných období francouzské historie, jako je osídlení Římany, doba Ludvíka XIV. nebo Velká francouzská revoluce.

V další části je popsána kuchyně vybraných regionů. Jejím cílem je ukázat, že francouzská kuchyně není zcela jednotná, ale že se v jednotlivých krajích liší, poněvadž pro každý jsou typické například jiné suroviny.

Třetí podkapitola je věnována vybraným francouzským specialitám. Není zde však víno ani sýry. Je to proto, že se jedná snad o nejznámější pochutiny této země, avšak smyslem této části je představit speciality méně známé. Těmi jsou v této práci husí játra, palačinky, cidre a likér *chartreuse*.

Čtvrtá podkapitola se zabývá pokrmy, které jsou konzumovány při svátečních příležitostech.

Pátá podkapitola popisuje denní stravovací návyky Francouzů a chování vhodné pro stolování.

Druhá kapitola teoretické části se zabývá tématem kuchyně výhradně z didaktického hlediska. Její první podkapitolou je představení důvodů, proč se zabývat reáliemi a tématem kuchyně. Druhá část ukazuje, jak vybírat materiály pro práci s reáliemi. Další podkapitola se věnuje metodám *FLE* (*français langue étrangère*, francouzština jako cizí jazyk). Je v ní popsáno, jak vybrané metody seznamují žáky s tématem francouzské kuchyně. Na závěr je podán přehled základní frazeologie používané při jídle a stolování, poněvadž tuto frazeologii by měl žák ovládat, aby se při jídle dorozuměl.

Po teoretických částech následuje praktická část práce (kapitola 4), v níž se prolínají poznatky a informace z předchozích kapitol. Tato část je rozdělena na dvě podkapitoly. První nabízí návrhy aktivit, které mohou být využité při práci s tématem francouzské kuchyně, druhá obsahuje kompletní přípravy jednotlivých vyučovacích celků zaměřených na představení téhož tématu.

Práci doplňují přílohy, jejichž součástí jsou například materiály k jednotlivým přípravám.

## 2 FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ

Při vyhledání výrazu kuchyně ve výkladovém slovníku najdeme více možných definic tohoto slova. Z toho lze usuzovat, že přesnější význam dodá pojmu kuchyně až slovní spojení, věta nebo dokonce celý kontext, v němž je výraz použit. V této práci se objevuje spojení francouzská kuchyně, z čehož je patrné, že výraz není zamýšlen ve smyslu místnost, v níž se vaří a v níž jsou připravovány různé pokrmy, ale ve smyslu „*způsob úpravy pokrmů*“. (viz el. zdroj 15)

To, že je slovo kuchyně použito s přídavným jménem „francouzská“ dále značí, že se jedná o přípravu pokrmů pocházejících z Francie nebo typických pro tuto zemi. Nelze však říci, že jde o jídla připravovaná jen na daném území. S cestováním do zahraničí, s mezinárodním obchodem, ale i s migrací obyvatelstva si totiž lidé ze svých cest přivážejí recepty na pokrmy typické pro danou zemi nebo naopak lidé z určité země s sebou přinášejí typická jídla do jiné země. Jednotlivé státy také mnohé potravinářské výrobky vyváží.

Pojem francouzská kuchyně v sobě skrývá několik aspektů. Jedním z nich je její historie, protože tak jako samotná země i ona prošla a neustále prochází určitým vývojem. Dále zahrnuje kuchyni regionální a kuchyni určenou pro slavnostní příležitosti. Úzce s ní také souvisí denní stravovací návyky a různé zvyky, které se stejně jako kuchyně v historii měnily.

### 2.1 Historie francouzské kuchyně

Ačkoliv by se mohlo zdát zbytečné se vývojem kuchyně zabývat, jde o téma, které může být užitečné, protože tak jako je historie důležitá pro pochopení současnosti, podílí se i minulost kuchyně na její současné podobě.

Přestože při uvedení tématu kuchyně nebude učitel žáky s celou historií seznamovat, může vybrat několik zajímavých či kuriózních aspektů, které žákům s osvojováním tématu pomohou. Stejně tak může postupovat i učitel dějepisu a například při výkladu o Ludvíku XIV. zmínit, že byl milovníkem vajec (Berghová; Briandová, 2002). Historie kuchyně navíc úzce souvisí s historií daného státu, poněvadž například díky rozvoji mezinárodního obchodu a mořeplavectví se do země dostávají i nové plodiny a koření.

Budeme-li se zabývat historií francouzské kuchyně, je třeba si uvědomit, že v jejích počátcích nemůžeme hovořit o francouzské kuchyni v pravém slova smyslu, ale spíše o kuchyni typické pro území, na němž se dnes Francie rozkládá. Francie, jako jiné státy, totiž neměla územně vždy takovou podobu, jakou má dnes. Velikost i tvar jejího území se různě proměňovaly.

Ještě před vlastním popisem vývoje francouzské kuchyně je třeba zmínit zdroj, podle něhož je tato část, až na několik úseků, zpracována. Je jím kniha *Histoire de la gastronomie en France* (Guy, 1985).

Jedním z prvních období, kdy se objevuje příprava pokrmů, je doba kamenná.

### **2.1.1 Doba kamenná**

Charakteristiku kuchyně v době kamenné (3 500 000 - 3 000 před naším letopočtem) představuje ve své knize Rowley (1997). Tato doba je z hlediska kuchyně významná přechodem od syrové stravy k tepelné úpravě pokrmů.

V paleolitu, tedy starší době kamenné, se lidé živili ještě stravou syrovou. Jejich jídelníček byl tvořen hlavně různými kořeny, semeny, ovocem, hlodavci, hmyzem nebo ještěrkami, dále pak získávali sběrem med a ořechy. Velkou část jídelníčku představovalo maso ulovené zvěře. V dobách ledových to byl mamut, sob, lev, vlk či bizon, v dobách meziledových medvěd, hroch, jelen, pratur nebo divoký kůň. Kromě masa se lidé živili i míchou zvěře. Stranou však nezůstával ani rybolov. Ryby, zejména losos a pstruh, byly konzumovány nasolené a sušené. Součástí potravy byla pravděpodobně i ptačí vejce.

Tento typ stravy přetrvával i v mezolitu, střední době kamenné, začaly se však objevovat nové druhy zvěře: los, srnec, zajíc a divoké prase.

S nástupem neolitu, tedy mladší doby kamenné, došlo k ochočení některých zvířat. Lidé začali chovat prasata, ovce a krávy, ale také pěstovat obilí. Naučili se mlít zrna a tak získávat mouku pro přípravu plackek na rozpáleném kameni. Objevuje se i tepelná úprava masa vařením. Maso se také suší či udí, protože lidé zjišťují, že těmito úpravami mohou masu dodat určitou chuť. Pokud jde o nápoje, konzumuje se voda, čistá nebo smíchaná s medem, čerstvá zvířecí krev, ovocné šťávy nebo míza.

Je tedy zřejmé, že ačkoliv trvala doba kamenná přes tři miliony let, vývoj kuchyně nebyl nijak zvlášť pestrý a výrazný kromě dvou již zmíněných faktů, počátku tepelné úpravy pokrmů a mletí mouky. V této době navíc příprava pokrmů nehrála tak významnou roli jako v jiných dobách. Šlo hlavně o to sehnat obživu, díky které bylo možné přežít. (Rowley, 1997)

V dalších obdobích vývoj kuchyně pokračuje, významná je například doba, kdy se na území dnešní Francie rozkládala Galie.

### 2.1.2 Galie

Jako Galii označovali Římané oblast západně od Alp, jejíž součástí bylo i území dnešní Francie, a kterou postupně dobývali, až si ji v roce 58 před naším letopočtem pod vedením Julia Caesara zcela podmanili. S pronikáním vojenských jednotek se do Galie dostávaly i prvky římské kuchyně, z nichž některé tamější obyvatelé převzali.

Strava hrála v každodenním životě Galů významnou roli, nicméně její příprava ještě nebyla v této době na takové úrovni jako příprava pokrmů u Římanů. Galové kupříkladu převzali od Římanů nástroj na sekání masa, aby po jeho nasekání a následném nasolení mohli vyrábět uzeniny, tak jak to dělali Římané. Galové se však učili i od Féničanů, kteří sídlili na jihu dnešní Francie a založili zde město Marseille. Díky nim Galové poznali, jak nechat vykynout těsto na chléb. Ten si pekla každá rodina vlastní, ovšem jeho konzumace nebyla moc vysoká. Veřejné pekárny začaly vznikat po vzoru Římanů až později.

Jiné věci zvládli Galové sami, aniž by potřebovali další národy, od nichž by se učili. Díky dostatku kovů na jejich území si vyráběli kvalitní kuchyňské nástroje. Byli pěstiteli obilí (ječmen, žito, pšenice), ze kterého vařili kaše a připravovali placky, a zeleniny, z níž snad nejdůležitější byla cibule, která se připravovala například s kmínem a anýzem. Často byla také předmětem obchodu. Používala se i při přípravě „*pikantní omáčky používané hlavně v regionech vzdálených od moře*“ (Guy, 1985, s. 6 - pozn. vlastní překlad), která se jmenovala *embrecton*. Další používanou omáčkou byla omáčka *garum*, k jejíž přípravě se používaly vnitřnosti malých sušených ryb. Vedle zeleniny znali Galové i různé druhy ovoce: jablka, třešně, broskve, trnky, olivy.

Značnou část jídelníčku tvořilo maso, hlavně zvěřina, poněvadž Galové byli milovníky lovu. Maso se jedlo vařené, pečené na rožni nebo na uhlí. Z vepřového se připravovala šunka, pro níž byl používán výraz *gamba*. Ani vnitřnosti zvířat nezůstávaly nazmar. Připravovaly se vařené či pečené nebo se používaly k výrobě jitrnic. Dále se připravovaly různé paštiky a teriny. Galové chovali prasata, krávy, ale také drůbež, kachny, slepice, kohouty a husy, které byly předmětem obchodu s Římany. Mezi pokrmy byli také pečení šneci, jejichž ulita byla plněna česnekem, petrželí, případně drcenými lískovými ořechy a medem, který byl používán místo cukru, jež představoval luxus a používal se jako lék. Kvůli medu chovali Galové včely.

V přímořských oblastech se na jídelníčku objevovaly slávky a ústřice, které byly také součástí obchodu s Římem. Konzumovány byly i sladkovodní ryby: pstruzi, lipani, parmy, tloušti a lososi. Ty byly často uchovávány po vzoru Říma v sádkách.

Při jídle se pilo víno a nápoj nazývaný *picatum*, což bylo víno s přídavkem smoly. Co se týče zvyků spojených se stolováním, Galové seděli při jídle s lokty na stole. Při hostinách lovců a válečníků seděli u stolu pouze muži. Při ostatních příležitostech se k nim připojovaly i ženy.

Po začátku našeho letopočtu pronikají na území dnešní Francie, tehdejší Galie, nové kmeny a s koncem starověku v roce 476 se dostává na tamější území středověk, jehož kuchyně v sobě opět odráží historické souvislosti.

### 2.1.3 Středověk

Na počátku popisu středověké kuchyně je třeba zmínit, že od této chvíle půjde většinou o dva druhy kuchyní, jednak o kuchyni královskou a kuchyni bohatých lidí a potom o kuchyni těch chudších, kteří často shánějí jídlo opět jen kvůli přežití.

S počátkem středověku proniká do Galie kmen Franků v čele s králem Chlodvíkem, milovníkem vepřového masa, a toto území dobývá. Společně s ním se do země dostávají nové zvyklosti a mění se i společnost, která se stává středověkou. Společně s ní se přetváří i podoba tehdejší kuchyně a stolování.

V této době se poprvé setkáváme s polévkou. Píše o ní biskup a historik Řehoř z Tours, který ji jedl na dvoře krále Childericha I., otce Chlodvíka. Řehoř ji popsal jako „nápoj, který se neskládá než z drůbežního masa a malého množství hrachu. Ale na dno

*misky byly dávány plátky chleba, na které byla vařící tekutina nalévána.*“ (Guy, 1985, s. 10 - pozn. vlastní překlad)

Pro toto období je mimo jiné typické i rozdělení královského jídelního sálu sloupy na tři části. První část sloužila královské rodině, tedy hostitelům, ve druhé části jedli státní úředníci, důstojníci a kaplani, ve třetí části pak pozvané osoby a méně významní lidé. V domácnostech u bohatých lidí se objevují jídelny označované výrazem *triclina*.

Po nástupu Karla Velikého na trůn je zaveden nový zvyk. Hlavní jídlo dne, kterým je již z dřívějších dob večeře, je doprovázeno ceremoniálem. Král, a později císař, sedí oproti ostatním stolovníkům na vyvýšeném místě. Před podáváním každého chodu zazní hoboj či píšťala. V této slavnostní tradici pokračují i další králové (Hugo Kapet, Filip II. August, Ludvík IX., Filip IV. Sličný a Karel IV. Krásný), kteří pořádají velkolepé středověké hostiny. Na nich podávané jídlo se skládalo z několika chodů. Jako první bylo podáváno například *sabourot de poussins*, což je kuřecí maso smažené na cibuli, smíchané s chlebovou střídou a kořeněné zázvorem, nebo *boussac de lièvre*, tedy pečený králík zvolna vařený v hovězím vývaru s vínem, skořicí, zázvorem a hřebíčkem. Jako druhý chod se podávaly ryby. Třetí chod tvořilo *rôts*, což bylo vepřové, drůbeží a hovězí maso poskládané do tvaru pyramidy. Jako dezert se servirovaly koláče, kompoty nebo ovoce. Podával se také sýr. Po jídle byly přineseny misky s vodou a ubrousky, aby si každý mohl umýt ruce. Následovalo shromáždění stolovníků uprostřed místnosti a společné recitování modliteb.

Na královském dvoře se lze setkat i s prací známého kuchaře Guillaumea Tirela, jehož si do služby povolal Karel V. Moudrý. Jeho dílo *Viandier de Taillevent* bylo ve Francii první tištěnou knihou o kuchyni.

Jídelníček obyčejného lidu je oproti tomu královskému dost skromný. Základ tvoří různě husté kaše připravované z obilí nebo zeleniny.

Určitá část francouzského území je v této době obývána Araby. Ti připravují pokrmy z ovčích vnitřností, pistácií, jako koření používají šafrán. Jedním z připravovaných jídel je *couchicouchq*. Jde o „*kuřecí a skopové maso s obilnou krupicí namáčenou ve vývaru a s kořeněnou omáčkou*“. (Guy, 1985, s. 12 - pozn. vlastní překlad)

Konzumovány jsou také ryby, zejména v době půstu. Ty sladkovodní se jí čerstvě (vařené, pečené), zatímco mořské ryby se suší a udí. Připravuje se z nich také paštika.

Toto období je mimo jiné poznamenáno zákazem konzumace koňského masa, které církve považuje za ďábelské.

Pokud jde o zeleninu a ovoce, na tamější území je přivezena rebarbora a salátová okurka, ze které je připravována osvěžující šťáva. Další nové plodiny a potraviny se dostávají do země díky vzrůstajícímu obchodu s Východem. Jsou to například fiky z Malty, švestky z Damašku, ale také datle. Sám král Ludvík IX. se snaží při svých cestách najít rostliny, které by mohly být v zemi pěstovány.

Další ze středověkých králů, král Filip II. August, nejen že pořádal velkolepé hody, dovolil také, aby každý pekař měl vlastní pec, aniž by odváděl dávky. Peče se tak několik druhů chleba. Jmenujme například *pain faitis* (nejlevnější chléb), *pain bourgeois* (chléb ve tvaru mušle), *pain bénit* (chléb určený pro nedělní mše), *pain de Noël* (chléb jehož kousky se schovávaly pro štěstí), *pain raté* (chléb ohlodaný od myší, který byl darován chudým) nebo *pain féodal* (chléb darovaný na Nový rok svému pánovi).

Je evidentní, že středověká kuchyně je bohatší než kuchyně dob dřívějších. Začínáme se také setkávat s rozdělením kuchyně na tu určenou pro královský dvůr a na kuchyni obyčejného lidu. I přes tohle všechno však ještě nelze mluvit o skutečné francouzské kuchyni. Ta se rodí až v dalším období, v období renesance.

#### 2.1.4 Renesance

Období renesance představuje nástup nových myšlenek, obrat v chápání světa. Dochází k objevitelským plavbám, kdy jsou z objevených zemí dováženy nové druhy plodin i zvířat, například krocán z Mexika, kterého Francouzi začínají chovat. V roce 1560 je dovezena kukuřice. Dále jsou přivezeny papriky, rajčata či brambory, které se však zatím používají jen v části Francie.

Tato doba představuje i zvrát v kuchyni. Rodí se totiž skutečná francouzská kuchyně. Svůj vzor našla v gastronomii italské, jejíž receptury s sebou do země přivezla Kateřina Medicejská, manželka budoucího krále Jindřicha II. Kromě svých kuchařů,



kteří vařili na královském dvoře, s sebou přivezla i těstoviny. Ty byly zapékány se sýrem. Kateřina Medicejská byla následována také mnohými florentskými šlechtici, například hrabětem Frangipanem, jehož příjmení se stalo jménem sladkého krému.

Bylo to také možná právě v této době, kdy byl vynalezen bešamel (omáčka z mléka, mouky a másla), který se stal základem dalších omáček. Existuje více verzí o jeho vzniku. Podle jedné z nich to byl italský kuchař, který ho v této době připravil poprvé. Podle dalších teorií byl jeho vynálezcem vévoda Filip de Mornay v sedmnáctém století nebo byl pojmenován po markýzi Ludvíku de Béchamel, finančníkovi z téhož století. Jiná verze říká, že jeho autorem byl kuchař Francois Pierre de la Varenne. (viz el. zdroj 30)

O něco dříve, konkrétně na svatbě budoucího Františka I. s Klaudíí Francouzskou, se poprvé objevují talíře. Jsou vyrobené z fajánsu. Nejprve byly kolektivní, což znamená, že z jednoho talíře jedlo více lidí, většinou však dva. Až v době Jindřicha III. má každý u stolu svůj vlastní talíř. Od této doby se používá i nový výraz pro slovo „chod“. Dřívější výraz *service* je nahrazen výrazem *assiette*, což je slovo označující právě nově používaný talíř. Za vlády Jindřicha III. se začíná používat vidlička. Co se pokrmů týče, na začátku jídla se často podával chřest, který měl zabránit případným žaludečním nevolnostem.

Součástí jídelníčku tvoří mnohdy lanýže. V této době „*se hledají ve Franche-Comté, v Burgundsku, v Angoumois, v Alsasku, s pomocí vepře s náhubkem. Uchovávají se v octě nebo v sádle. Nejlepší způsob, jak si je vychutnat, je nechat je péci v popelu.*“ (Guy, 1985, s. 28 - pozn. vlastní překlad)

Velmi oceňované je telecí maso, případně morek, kterým je ochucováno zelí. Na rozdíl od telecího masa, vepřové maso je složkou stravy spíše obyčejných lidí. Přípravují se z něj ale také uzeniny, například v Lyonu nebo šunka v Bayonne. Konzumováno je i maso ulovené zvěře a ptáků: divoký králík, zajíc, srnec, jelen, daněk, čáp, volavka, bažant, koroptev, drozd. Loveny jsou i ryby: losos, kapr, parmice, treska, sledř. Součástí jídelníčku jsou i rybí vajíčka, například v podobě pokrmu *boutarge*, což jsou nasolená vajíčka parmice, která se suší na slunci do doby, než zčernají. V oblíbenosti jsou i ústřice. „*Zbavené skořápky, opláchnuté, vložené do rákosového košíku jsou připraveny k dušení nebo do ragú.*“ (Guy, 1985, s. 34 - pozn. vlastní překlad) Jejich milovníkem byl Jindřich IV.

Králem, jehož zálibou bylo vaření, byl Ludvík XIII. Jeho specialitami byly smrže s telecím frikasé se šťávou z hroznů nebo ragú s houbami. Byl také vášnivým houbařem, často sbíral houby i při lovu. Znal mnoho receptů na přípravu vajec, měl rád zvěřinu a zajíce, kteří se v této době kastrovali, díky čemuž bylo jejich maso chutnější. Zemřel, když připravoval houby na sušení.

V době renesance se objevují další významní kuchaři. François Pierre de La Varenne píše knihu *Le Cuisinier français enseignant la manière de bien apprêter et assaisonner toutes sortes de viandes grasses et maigres, légumes, pâtisseries et autres mets servis tant à la table des grands que des particuliers*, která se stala klasikou francouzské kuchyně. Další osobnosti francouzské kuchyně, Guillaumeu Vergerovi, je přisuzován vynález listového těsta. Jako jeho vynálezce je však označován také Claude Gellée, malíř, který se na počátku vlády Ludvíka XIII. věnoval cukrářství.

Zatímco na královském dvoře dochází ke změnám v kuchyni i ve způsobech stolování, kuchyně obyčejných lidí zůstává nadále prostá. A nejinak tomu bude i za vlády dalšího krále, Ludvíka XIV.

### **2.1.5 Doba Ludvíka XIV., Ludvíka XV. a Ludvíka XVI.**

Jak píše Guy (1985, s. 36 - pozn. vlastní překlad), „*Ludvík XIV. chce francouzskou kuchyni hodnou svého obrazu a své Francie. Kuchyni nákladnou a bohatou, vydatnou stejně jako vznešenou. Jedním slovem majestátnou.*“ Tudiž lze říci, že i v gastronomii se odráží jeho osobnost. Ludvík XIV. byl, ostatně jako všichni Bourboni s výjimkou Ludvíka XIII., velkým jedlíkem. Podle svědectví vévodkyně z Bercy snědl najednou čtyři různé druhy polévky, hlavní chod, velký talíř sladkostí a ovoce. Kromě toho jedl hodně saláty. Snídal chléb a víno s vodou. Obědval většinou mezi desátou a jedenáctou hodinou ve svém pokoji, zároveň přijímal úředníky. Pil víno smíchané s vodou.

Večeře se podávala mezi pátou a šestou hodinou, řídila se přísnými pravidly etikety. 7. ledna 1681 bylo vydáno nařízení, které stanovilo každému ze sluhů, co přesně má při večeři dělat. Nejprve byly servírovány polévky. Následoval teplý předkrm, někdy omelety ze žloutků. Dalším chodem byla pečená masa. Poté, co Francii navštívil v roce 1690 anglický král Jakub II. a nechal jako poděkování králi připravit večeři, jejíž součástí byl *roast beef*, začal se tento pokrm vařit i ve Francii. Kuchaři ho přejmenovali

na *ros de bif* a připravovali ho nejen z hovězího masa. Jako dezert se na konci 17. století začínají objevovat croissanty, jinak se servírují například pusinky.

V noci měl král u své postele talíř s různými druhy masa a víno s vodou, aby nemusel volat sluhy a mohl se obsloužit sám. Pro tento druh jídla se používal výraz *en-cas de nuit*. Kromě toho, že byl král velkým jedlíkem, byl také milovníkem vajec natvrdo, jak již bylo dříve zmíněno. Kuchaři z nich dokonce připravovali dezert *œufs à l'hypocras*. (Berghová; Briandová, 2002)

V této době se na stole poprvé objevuje hrášek. V polovině 17. století je do Francie přivezena káva a v roce 1684 přichází Pierre Pérignon, mnich z opatství v Hautvillers, s bílým šumivým vínem. Vzniká tak slavné víno, šampaňské.

Po smrti Ludvíka XIV. se podoba kuchyně mění. V čele země stojí regent Filip II. Orleánský, země je zchudlá kvůli válkám, tudíž se i kuchyně stává skromnější. Jídla jsou jednodušší, už nejsou servírována s takovou okázalostí jako dříve. Regent kvůli své pracovní vytíženosti ani nemá na dlouhé hostiny čas. Sám snídá černou kávu, někdy s mlékem. Zkracuje se doba večeře. On sám dává přednost jídlu v soukromí, často i mimo královskou rezidenci. Na druhou stranu se rodí moderní kuchyně. Do ní zasahuje i šlechtic a regentův přítel, vévoda Saint-Simon, který z nově vynalezeného šampaňského připravuje omáčku servírovanou s lanýži.

Po nástupu Ludvíka XV. na trůn se mění zvyky, pokud jde o stolování. On povoluje mužům, aby jedli bez pokrývky hlavy, což ještě v době regentství nebylo možné.

Dalším ze šlechticů, který se věnoval kuchařskému umění byl vévoda Richelieu, na jehož stole se roku 1757 poprvé objevila omáčka zvaná *mahonnaise* (dnes majonéza). Původní jméno bylo odvozeno od Port-Mahonu, kde Francie pod jeho vedením porazila v bitvě Anglii.

S nástupem Ludvíka XVI. se kulinářské zvyky opět změnily. Jeho žena, Marie Antoinetta, odmítala jíst na veřejnosti kvůli přesvědčení, že kousání je příčinou vrásek a navíc při něm vypadá obličej deformovaný. Její vzor následovalo mnoho žen. Proto kuchaři připravovali různá želé a pěny, které nebylo zapotřebí kousat. V této době tak byly připravovány pokrmy, které „neměly ani jméno ani podobu toho, co skutečně byly“. (Guy, 1985, s. 52 - pozn. vlastní překlad) Například byla servírována zeleninová

pěna naaranžovaná do tvaru ryby. Kuchaři se také snažili jídla odtučňovat a používat méně mouky.

Mění se také používané nádoby. Stříbro a keramika jsou nahrazeny porcelánem dováženým z Číny nebo vyrobeným v Sèvres. Uprostřed stolů jsou rozmístěny řezané květiny obklopené miniaturními figurkami ze škrobového těsta.

V roce 1786 Antoine-Augustin Parmentier představuje králi novou plodinu, brambor, která se začíná pěstovat. Ovšem například v Ariège tamější obyvatelé brambory již používali, označovali je výrazem bílý lanýž. Oproti tomu v Normandii je neznali ještě ani v době Velké francouzské revoluce.

Tři různé králové a jeden regent, čtyři různé gastronomické zvyky, tak by se dalo toto období, co se kuchyně týče, charakterizovat. Nicméně dalo by se tak popsat jakékoliv období francouzských dějin, protože nové tradice přicházely neustále, a to ať už s novým panovníkem nebo i třeba s novým dějinným obdobím, například s Velkou francouzskou revolucí.

### 2.1.6 Velká francouzská revoluce a zakládání prvních restaurací

Velká francouzská revoluce patří k nejvýznamnějším mezníkům francouzské historie stejně jako zakládání prvních restaurací patří k mezníkům gastronomie. Tato část se těmto významným událostem věnuje současně i přesto, že první restaurace byla založena ještě dříve než revoluce vypukla.

První restaurace je otevřena roku 1765 v ulici Bailleul v Paříži. Následně vzniká mnoho dalších restaurací. Madame Hardy, například, otevírá zařízení *Grande-Batelière*, kde se obědvá „na vidličku“. Na dlouhém grilu je umístěno maso a vnitřnosti a každý z hostů si bere, na co má chuť. Roku 1791 je otevřena v Paříži první luxusní restaurace, jejímž šéfkuchařem je Antoine Beauvilliers. Roku 1793 je však uvězněn a po propuštění si v ulici Richelieu otevírá vlastní restauraci se jménem *La Taverne de Londres*. Další restaurací je zařízení *Les Frères Provençaux*, jež vlastní dva přátelé z dětství, kteří zde připravují speciality z Provence, například tresčí pomazánku. Restaurace *Rocher de Caucale* je zase navštěvována kvůli zdejším ústřicím.

Kromě restaurací vznikají zařízení s označením *guinguette*. Jde o „malá zařízení venkovského charakteru, umístěná ve čtvrtích za hradbami Paříže. Díky omezenějším

*právům, než jaká jsou uvnitř města, je zde levnější víno.*“ (Guy, 1985, s. 59 - pozn. vlastní překlad)

V době revoluce jsou prováděny různé pokusy, které vedou k nalezení nových chutí. Jsou označovány výrazem *essais de bouche*. Při nich experimentátoři zjistili, že například housenka má mandlovou chuť a pavouk chutná jako lískový oříšek. Běžně se však připravují klasická jídla, například *buyaudière*, což jsou vařené kousky hovězího masa smaženého na husím sádle s cibulí, solí, pepřem a octem. Tento pokrm je základem jídla *miroton*, které se stává slavnostním pokrmem.

V roce 1794 vychází první kuchařka s recepty z brambor s názvem *Des diverses manières d'accomoder des pommes de terres*. Jsou v ní recepty například na bramborový salát nebo na levné koláče.

Po Velké francouzské revoluci poznamenané zakládáním restaurací a chuťovými experimenty usedá na trůn Napoleon Bonaparte. Ten, podobně jako předchozí panovníci, má své vlastní zvyky, co se kuchyně týká.

### **2.1.7 Od Napoleona Bonaparta k návratu Bourbonů**

Napoleon Bonaparte nebyl, na rozdíl od svých předchůdců, velkým jedlíkem. Trpěl zažívacími potížemi. Pravděpodobně i z tohoto důvodu měl ve zvyku se od stolu během večeře kdykoliv zvednout a opustit jídelnu, aniž by dojedl. Hosté pak přestali jíst, třebaže jedli teprve polévku. Později pod vlivem Marie-Luisy dovolil Napoleon ostatním stolovníkům, aby své jídlo dojedli, i když on sál opustil.

V této době působil na císařském dvoře kuchař Antonin Carême, jehož Guy (1985) označuje jako opravdového boha kuchyně. Carême psal také knihy, například *Le Cuisinier parisien*. V této době žil i Grimod de la Reynière, milovník kuchyně, který roku 1803 vydal knihu *Almanach des gourmands*. (Rowley, 1997)

Pokud jde o stravování Francie té doby, roku 1811 zničily deště úrodu obilí, a tak byl nedostatek chleba. To se císař snažil řešit nákupem zahraniční mouky, která však byla drahá. Při hledání nových zdrojů potravin došlo k objevení možnosti vyrábět cukr z cukrové řepy a k vynálezu konzervy.

Napoleon Bonaparte se snažil o svůj lid postarat. Byl vydán dekret, který od 1. dubna 1812 nařizoval, aby byly denně chudým rozdány dva miliony porcí polévky *à la Rumfort*. Polévka nesla jméno svého vynálezce, Benjamina Thomsona, hraběte z Rumfortu. Hrabě do ní vybral levné přísady s velkou výživovou hodnotou, aby byli lidé skutečně sytí.

V této době se ve Francii upevňuje nová tradice, která trvá dodnes. Po jídle se vždy jí kousek sýra, a to v každém kraji jiný, protože každý region vyrábí svůj vlastní sýr.

Po Napoleonu Bonapartovi se na trůn vrací Bourboni a král Ludvík XVIII. Ten společně se svým přítelem experimentoval a tvořil nové pokrmy, například kotletu po mučednicku (*côtelette à la martyre*) nebo lanýže na kaši ze strnada. Kotleta po mučednicku se připravovala na roštu, kde se pekly tři jehněčí kotlety. Ovšem jedla se jen ta prostřední, která do sebe natáhla chuť krajních kotlet. Druhý pokrm se připravoval tak, že se k lanýžům vařeným v šampaňském přidalo maso ze strnada, které se nejprve osmažilo, rozmělnilo a vyšlehalo s máslem a šťávou z lanýžů.

I nadále vznikají nové restaurace. 15. července 1822 se například otevírá zařízení *Café de Paris*, kde jsou pochoutkou ryby. Nepřestávají se ale ani vydávat knihy o vaření. Vychází publikace *La Physiologie du goût*, kterou napsal Jean-Anthelme Brillat-Savarin.

Za vlády Karla X. se francouzská armáda dostává do Alžírsko, odkud přiváží kuskus. Jeho základy však již ve středověku objevili Arabové v Auvergne, odkud si je odvezli a Francouzi ho tak objevili až nyní.

V této době se rodí, čistě náhodou, také nová omáčka, *sauce béarnaise*. Pojmenována byla podle oblasti Béarn, kde se narodil Jindřich IV. Tato omáčka se skládá ze žloutků, másla, octa, bílého vína, šalotky, soli, pepře, estragonu a kerblíku. (viz el. zdroj 29)

Po době Napoleona Bonaparta, kdy se rodí dodnes trvající tradice konzumace sýra, a období restaurace, kdy se do Francie dostává kuskus, nastává období dalšího císařství, a to císařství Napoleona III.

### 2.1.8 Napoleon III. a válka s Pruskem

Za Napoleona III. se do stolování vrací již dříve uplatňovaný zvyk - servírování ovoce před podáváním sýra. Podávají se také likéry, počet jejichž druhů neustále roste. Podobně roste i počet restaurací. Roku 1867 dostává Louis Bignon jako první restaurátér v historii Řád čestné legie, společně s ním obdrží i titul První restaurátér na světě.

I na poli kuchařů se rodí nové hvězdy. Carêmuv žák, Jules Gouffé, je kromě několika vydaných knih považován za autora dekorativní kuchyně. V roce 1854 je ve městě Noisel založena první průmyslová čokoládovna na světě. Roku 1858 je poprvé připravena zmrzlina *plombières*. Přípravuje se smícháním mandlového mléka se šlehaným krémem a přidáním meruňkové marmelády. Roku 1866 se objevuje recept na norskou omeletu, což je sladký dezert. Rodí se také další nový vynález, tzv. *potages prêts à l'emploi*. Jde o tablety vyrobené na základě masového výtažku. Nejznámější jsou tablety *Feyeux*.

V rámci boje proti předsudkům vzrůstá konzumace koňského masa. 6. prosince 1855 se v Grand hotelu koná banket, kde se podává pouze koňské maso. Účastní se ho například zoolog Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire nebo veterinář Émile Decroix. Roku 1866 se otevírá první řeznictví nabízející pouze koňské maso. Zanedlouho země vstupuje do války s Pruskem a lidé jsou nuceni prodávat řezníkům své koně, které nemají čím krmit. Koňské maso tak tvoří základ stravy. Prodává se také oslí maso, ovšem je označeno jako telecí. Nezaměstnaní lidé loví ryby ze Seiny, které prodávají. Znovu jsou rozdávány polévky chudým inspirované receptem hraběte z Rumfortu. V Paříži se otevírá trh, kde se prodávají myši. V restauraci *Voisin* vaří myš na šampaňském. Menu restaurace *Marguery* nabízí například obalované psí kotlety, ragú z kočky nebo z myši. Kvůli nedostatku obilí se peče *pain du siège*, chléb, jehož těsto se připravuje, kromě obilné mouky, také například z mouky bramborové, čočkové, hrachové a ovesné.

Po válce s Pruskem, kdy byla Francie sužována hladem z nedostatku jídla, se začíná blýskat na lepší časy. Zanedlouho nastane období označované jako *Belle époque*.

### 2.1.9 *Belle époque*

V tomto období Francie vzkvétá. Svědčí o tom i podoba tehdejší kuchyně, kdy už lidé nebyli nuceni jíst psy nebo kočky, protože jiné maso prostě nebylo k dostání. Nejvíce se konzumuje hovězí. Podává se i na obrovském banketu starostů 22. září 1900, kterého se účastní 22 295 starostů. Kromě hovězího se servíruje plátek z lososa, kachně nebo například drůbež z Bresse. Pijí se vína z Bordeaux, Burgundska nebo šampaňské. Stejněho roku vzniká organizace francouzského senátu s názvem *Conseil national des arts culinaires (CNAC)*. Jejím úkolem je „*zhodnocení francouzského kulinářského dědictví a výchova chuti*“. (viz el. zdroj 1 - pozn. vlastní překlad) Za tímto účelem organizace pořádá různé akce, například besedy ve školách.

V této době působí také velký počet restaurací. V restauraci *Café Anglais* stojí na jídelním lístku pokrmy jmenující se podle osobností. Například polévka *germiny* byla pojmenovaná podle guvernéra Francouzské národní banky. V restauraci *Weber*, kde se scházeli umělci, byl specialitou pokrm nazvaný *welsh-rare-bit*. Jednalo se o recept z Británie, podle něhož se připravoval chléb pečený se sýrem a pivem podávaný k whisky. Na začátku století se v Limoges otevírá během stávků dělníků první komunistická restaurace, kde každý platí za jídlo v rámci svých možností. Restaurace začínají vznikat i ve vlacích. Roku 1884 je první jídelní vůz připojen k expresu Brusel - Paříž. Francouzská kuchyně zaujímá důležité postavení i na Světové výstavě v Paříži, která se koná roku 1900.

V této době začínají působit noví kuchaři, například Prosper Montagné, Philéas Gilbert nebo Auguste Escoffier, vynálezce receptu broskv Melba.

Nicméně i po tomto období plném rozkvětu přichází období jiné, tak jako tomu bylo již v minulosti. Tím obdobím je první světová válka.

### 2.1.10 Dvacáté století a dnešní doba

Na počátku dvacátého století ještě trvá období *Belle époque*. V roce 1914 však začíná první světová válka. Tato doba je poznamenána nedostatkem masa, ke kterému došlo v roce 1915. Důvod byl jednoznačný: Francouzi snědli více masa, než kolik Francie vyprodukovala. Řešením byl dovoz mraženého masa z Anglie i přes názory, že mražené maso není zdravé.



Kvůli nedostatku masa a kvůli nutnosti šetřit se rodí nový způsob vaření, a to umění vaření ze zbytků (*art d'accommoder les restes*). Vycházejí kuchařky s recepty a 26. června 1916 se koná akce *Déjeuner de la poubelle délicieuse*, kterou pořádá novinář Louis Forest. Této akce se účastnili i členové vlády. Menu sestavil kuchař Prosper Montagné. Podávala se například tato jídla: *croûtes de moelle végétale, joue de bœuf aux croquettes d'orties, salade de flore sauce ménagère, fanes de carotte à la crème* nebo *gâteaux aux écorces de fruits*.

O deset let později, roku 1926 se rodí významné ocenění restaurací, hvězdičky udělované turistickým průvodcem Michelin. Restaurace oceněné jednou až třemi hvězdičkami jsou zmíněny v průvodci, který začal vycházet roku 1900 za účelem podpory rozvoje automobilismu. Působnost průvodce i jeho hvězdiček se později rozšířila za hranice Francie, a tak je možné navštívit oceněné restaurace i jinde ve světě. (viz el. zdroj 20)

Po první světové válce opět vzrůstá obliba restaurací. Mezi nejznámější patří *Berkeley*, kde jsou specialitou jehněčí žebírka na způsob *à la Champvallon*. V restauraci *Café de la Paix* je specialitou *fricassée de volaille à l'ancienne*. V této době nepřestávají vycházet knihy o vaření. Roku 1938 vychází *Larousse gastronomique*, jehož autorem je již výše zmiňovaný Prosper Montagné.

Po vypuknutí druhé světové války byly zavedeny přidělové lístky na maso a mouku. Rostl také černý trh. V některých restauracích se scházela pouze německá klientela, například v zařízení *Maxim's*. Byly však také zakládány tzv. *rescos*. Jednalo se o „komunitní restaurace, v nichž se mohli stravovat pouze zaměstnanci s platem nepřesahujícím měsíčně tři tisíce franků. Za osm až šestnáct franků bylo možné dostat menu skládající se z polévky, hlavního jídla, sýra nebo dezertu a dva decilitry bílého vína.“ (Guy, 1985, s. 132 - pozn. vlastní překlad)

V období po druhé světové válce začíná ministerstvo zemědělství udělovat vybraným výrobkům značku *Appellation d'origine contrôlée (AOC)*, která byla a dodnes je určitou zárukou kvality a také garantuje zeměpisný původ produktu. Původně byla určena jen vínu, později však začala být udělována i jiným produktům. (viz el. zdroj 16)

Roku 1985 zakládá francouzský herec a humorista s pseudonymem Coluche organizaci, která lidem bez prostředků rozdává jídlo. Tato organizace nese název *Les Restaurants du Cœur*, ovšem mnohem častěji se pro její označení používá zkrácený

výraz *Les Restos du Cœur*. Část jejich příspěvků plyne z každoročně pořádaných koncertů. Na jaře roku 1986 předává Coluche zbytek získaných prostředků hnutí *Emmaüs*, které se věnuje podobné činnosti. Toto hnutí však bylo založeno mnohem dříve než organizace *Les Restos du Cœur*. Založil ho už v roce 1949 katolický kněz abbé Pierre. (viz el. zdroje 2, 14)

Ve dvacátém století dochází ke snižování kalorického příjmu z potravy. Lidé se zajímají o to, co jedí. Potravinářské firmy vyrábí méně tučné i méně sladké produkty. V letech 1992 a 1993 se potraviny začínají obohacovat o minerály a vitamíny. (Rowley, 1997)

V současnosti se do Francie dostává mnoho potravin a potravinářských výrobků ze zahraničí. Francie se tudíž, ovšem stejně jako i jiné státy, nestravuje jen klasicky francouzsky, ale jsou zde konzumována i jídla typická pro jiné části světa. Jí se zde hamburgery, pizza a italská kuchyně vůbec. Mnoho restaurací nabízí arabskou nebo čínskou kuchyni. Je navíc možné potravinářské výrobky potřebné pro přípravu exotických jídel sehnat v obchodech, proto si lidé mohou tato jídla připravit i doma. Výjimkou nejsou ani již hotová nebo předvařená a mražená či jinak konzervovaná jídla, aby jejich příprava nezabírala hospodyním mnoho času. (Rowley, 1997)

16. listopadu 2010 se pak francouzské kuchyni dostává velkého uznání, je zařazena na seznam nemateriálního dědictví organizace UNESCO. (viz el. zdroj 10)

Francouzská kuchyně prošla podobným vývojem jako celá Francie. Na své cestě se setkala s dobami rozkvětu i úpadku, zasáhly do ní nové potraviny, ale zůstaly i mnohé tradiční. Téměř v každé době se objevil nový trend, každé období má svá specifika. K těmto specifikům je nutné dodat, že často patří nejen celé Francii, ale také různým francouzským regionům.

## **2.2 Francouzská kuchyně ve vybraných regionech**

Francie je rozčleněna na dvacet dva regionů, z nichž každý má svou typickou kuchyni. Ta je ovlivněna především podnebím a zeměpisnou polohou regionu, poněvadž základ kuchyně tvoří právě suroviny pocházející z daného kraje. Na druhou stranu je nutné poznamenat, že toto bylo evidentnější hlavně dříve. Nebyla tolik rozvinuta doprava nebo obchod mezi jednotlivými kraji nebo tyto oblasti třeba ještě ani součástí

Francie nebyly. Každý region si tudíž musel zajišťovat obživu podle možností svého území. Dnes už je možné díky rozvinutému obchodu a dopravě sehnat různé druhy potravin typické pro jeden region i v krajích jiných. Proto lze říci, že do podkapitoly týkající se regionální kuchyně se promítne i historie stejně jako se regionální kuchyně (zvláště ta pařížská) promítla do kapitoly o historii. Rozdíl mezi kapitolami je však zřejmý. Zatímco v části o historii šlo o popsání vývoje kuchyně, tato část se nezabývá vývojem, ale jednoduše pokrmy, které se v daném kraji připravují nebo dříve připravovaly. Ke specifčnosti kuchyně daného regionu přispívá také fakt, že dobytek žijící na pastvách uchovává ve svém mase chuť bylin, kterými se živí. A jelikož ty se v jednotlivých krajích liší, je různá i chuť masa. (Girardová; Meurvillová, 1990)

Tato kapitola, zpracovaná hlavně podle Girardové a Meurvillové (1990), by se mohla jevit pro učitele francouzštiny jako cizího jazyka užitečná, protože zde mohou najít inspiraci pro výuku, například při přípravě žáků na exkurzi či výměnný pobyt do daného francouzského regionu. V tom případě mohou žáci pracovat s jedním daným krajem. Určitě je ale možné pracovat i s několika regionálními kuchyněmi najednou, například v rámci týmových projektů.

Jak už bylo napsáno na začátku této části, Francie se skládá z dvaceti dvou regionů. Popsat kuchyni typickou pro každý z nich by vystačilo na samostatnou práci, proto je zde popsáno pouze několik vybraných krajů. Stručný přehled těch ostatních pak nabízí příloha 8.1. Regiony zde podrobněji představené byly vybrány následovně: Normandie jako oblast přímořská, Lotrinsko a Alsasko jako kraje kde se setkává francouzská a německá kultura (tudíž i kuchyně), Burgundsko jako oblast vinařská, region Rhona-Alpy jako místo proslulé svojí kuchyní, kraj Provence-Alpy-Azurové pobřeží jako oblast přímořská a zároveň horská a region Île-de-France s hlavním městem Paříží, kde dochází k míšení všech typů kuchyní. Autorka navíc tyto kraje navštívila.

### **2.2.1 Normandie**

Normandie není přímo kraj. Je to oblast, kterou tvoří dva regiony, Dolní a Horní Normandie. Toto území se rozkládá na severu Francie u Lamanšského průlivu. Hlavní bohatství čerpá z moře. Typické jsou ryby, mušle i korýši. Mořské plody jsou například podávány na velkých tácech. Krevety se připravují vařením v cidru nebo smažením na másle. Výjimkou nejsou ani ústřice, krabi (druhy krab německý a krab vlnitý) nebo

grilované či zapékané svatojakubské mušle. Krevety a slávky se také zapékají spolu s vejci natvrdo, ze slávek se připravuje omeleta. Pozadu nezůstávají ani ryby prodávané často v dražbách. K dostání jsou zde například platýz, kambala, treska, mořský úhoř. Dalšími rybami, z nichž se vaří pokrmy, je mladá makrela či sled', který se připravuje na bílém víně.

Součástí jídelníčku je i maso: telecí, kachní, králičí, jehněčí a zvěřina. Specialitou tohoto kraje je jelito z Mortagne nebo jitrnice z Vire. Další specialitou je pokrm *tripes à la mode de Caen*, což je směs hovězích dršťek a zeleniny. Součástí jídla je i kalvados. (viz el. zdroj 32) V tomto regionu se také pro určitý druh masa používá termín *pré-salé*. Jde o maso zvířat pasoucích se na pastvinách zalitých v době přílivu mořem. Tyto pastviny jsou slané a obsahují jód, tudíž je i maso těchto zvířat slanější. Pastviny se nacházejí například v zátocích Mont-Saint-Michel. Nejznámějším masem je jehněčí.

Pro kraj jsou typické i některé sladké pokrmy. Pečou se zde různé briošky, pečivo z listového těsta nebo sušenky. Specialitou jsou jablečné koláče a taštičky nebo *bourdelot* či *douillon*, což jsou v těstě obalená pečená celá jablka nebo hrušky. Mezi místní pamlsky patří například *sucre de pomme*, pamlsek z jablečné šťávy vyráběný v Rouenu, vynalezený v šestnáctém století španělským lékárníkem.

Z již výše zmíněných jablek se připravuje i cidre, jehož podrobnější popis se nachází v kapitole 2.3.3 a pálenka kalvados. Dalším nápojem pocházejícím z tohoto regionu je likér *bénédictine*, původně elixír působící proti žaludečním obtížím vynalezený benediktinským mnichem ve městě Fécamp. Likér se zde vyrábí dodnes.

Normandie se může pyšnit i vlastními sýry. Jsou to *camembert*, *livarot* nebo *pont-l'évêque*.

Kuchyně v Normandii vyniká mnohými specialitami a vlastními specifičnostmi. Tento jev není tolik viditelný například v kuchyni regionu Île-de-France a v Paříži, kde se, jakožto v hlavním centru země, střetávají kuchyně ostatních regionů. Ovšem i tato kuchyně má určitá specifika.

## 2.2.2 Paříž a Île-de-France

Jak již bylo výše zmíněno a jak píše Curnonsky, gastronom a kulinářský kritik: „*V Paříži můžeme ochutnat všechny kuchyně země.*“ (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 34 - pozn. vlastní překlad) Tato kuchyně může být charakterizována jednoduchými příjemnými jídly. Jak opět prohlašuje Curnonsky: „*Charakteristická jemnou fantazií a přesto důmyslná a rafinovaná,*“ nebo „*veselá, přátelská, oduševnělá a rychlá.*“ (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 34 - pozn. vlastní překlad) Stejně je tomu i v regionu Île-de-France, kde se Paříž nachází.

Právě v této oblasti vzniklo velké množství jídel. Jmenujme například *friture de goujons* (smažené hrouzky), *œuf mayonnaise*, *tête de veau gribiche*, *tournedos Rossini* (hovězí steak, lanýž, husí nebo kachní játra) nebo *homard à l'américain* vynalezený francouzským kuchařem po návratu z Ameriky. Z Paříže pochází typické francouzské pečivo - bageta. Dále je známá pařížská šunka nebo sendvič *croque-monsieur*, který byl poprvé servírován roku 1910 v kavárně na bulváru Capucines. Jde o toustový chléb zapečený se šunkou a sýrem. Existuje také *croque-madame*, kde je navíc ještě sázené vejce.

Region se může pyšnit také sladkými pokrmy. Zmíňme například koláč z listového těsta plněný mandlovým krémem *frangipane* nebo *talmouses de Saint-Denis* taktéž z listového těsta. Připravují se zde i vafle nebo *bourdaloue*, což je hruškový koláč vynalezený v období *Belle époque*. Kuchař Auguste Escoffier zde vynalezl palačinku *Suzette* plněnou máslovým krémem s mandarinkami. Zrodil se zde i dezert *paris-brest*, moučník „*ve tvaru kola plněný krémem moka, vynalezený na počest stejnojmenného cyklistického závodu v roce 1891*“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 38 - pozn. vlastní překlad) Kromě moučníků jsou známé i cukrovinky *sucre d'orge de Moret*.

Mluvíme-li o francouzských regionech, nesmíme zapomenout na sýr. Z Île-de-France pochází sýr *brie*, který se vyrábí již od dob Karla Velikého.

Kuchyně regionu Île-de-France se tedy vyznačuje, kromě vlivu ostatních krajů, i vlastní kuchyní, která má spíše svoji charakteristickou tvář než přímo suroviny. Oproti tomu Lotrinsko si zase, jako další regiony, uchovává vlastní kuchyni bez vlivu jiných regionů. Ačkoliv je zde možné najít rysy společné se sousedním krajem, Alsaskem.

### 2.2.3 Lotrinsko

Lotrinsko se může také, ostatně jako další regiony, pochlubit svými specialitami a typickými pokrmy. Jedním z nich je *quiche*, někdy se k názvu ještě dodává přídavné jméno *lorraine* (lotrinský). Jde o slaný koláč, při jehož přípravě se „*osolená a opeřená směs vajec a smetany, která je ochucená muškátovým oříškem, lije na těsto koláče*“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 48 - pozn. vlastní překlad) Této směsi před nalitím na těsto se říká *migaine* a přidává se do ní ještě opečená slanina. Velmi podobné tomuto koláči je i *féouse*, těsto plněné vejci, tvarohem a smetanou. Toto jídlo se podává teplé jako předkrm. Dalším jídlem jsou *kneppes* nebo také *kneffes*, což jsou „*kuličky těsta vařené ve vodě a poté smažené na másle a cibuli*“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 48 - pozn. vlastní překlad) Dalším z pokrmů je polévka *lorraine*. Jde o „*pyré z cibule a slaniny nalité na chléb se smetanou, do kterého se přidává smetana se sýrem nebo jíška zředěná vývarem*“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 49 - pozn. vlastní překlad)

V Lotrinsku se konzumují také ryby: kapr, nadívaná štika nebo paštika ze pstruha. Stranou nezůstávají ani houby: lišky, smrže, hříbky. Co se týče masa, nejvíce se používá vepřové.

Zmíníme-li sladkou kuchyni, pečou se zde různé druhy ovocných koláčů, například z třešní, blum, borůvek, jahod či rybízu, ze kterého se připravuje i džem. Z malin se vyrábí tamější pálenka. Dalšími sladkými jídly jsou *madeleines de Commercy*, máslové pečivo prodávané v krabičkách z dřevěné dýhy, *macarons de Nancy*, což jsou mandlové pusinky, ale také *bergamote*, „*malý čtverhranný průsvitný bonbon zlaté barvy ochucený výtažkem z bergamoty, ovoce dovezeného ze Sicílie pravděpodobně na počátku šestnáctého století*“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 49 - pozn. vlastní překlad)

Lotrinsko je významné i díky sýrům. Jedním z nich je *géromé*, který existuje také v Alsasku, ovšem pod názvem *munster*, dále pak *gueyin* nebo *fremgeye*. Z Alsaskem spojuje Lotrinsko také *choucroute*. Dalšími potravinami Lotrinska jsou med z Vogéz, vína z okolí řeky Mosely nebo minerální voda *Vittel*.

Lotrinská kuchyně je zajímavá svými specifiky podobně jako ty ostatní. Některé ze zde připravovaných pokrmů používají ingredience typické také pro kuchyni německou, například *choucroute*. Vliv kuchyně tohoto státu je však mnohem více znát v Alsasku, kraji, který leží přímo na hranicích s Německem.

## 2.2.4 Alsasko

Alsasko je podobně jako Lotrinsko známé pokrmem *choucroute*, který se připravuje z bílého tři týdny naloženého zelí, uzeného, uzenin, vepřových kotlet a kolene, brambor a piva nebo vína či třešňovice. Pivo nebo víno, zde odrůda ryzlink, se používá také například při přípravě kohouta. Z piva se vaří i polévka. Mezi další druhy polévek patří polévka s noky či chmelem. V tomto kraji se vaří také ryby. Jmenujme candáta na jablkách či nudlích nebo smaženého kapra. Dalším z pokrmů alsaské kuchyně je *flammekueche*, což je „jemné těsto, na které se dává směs smetany, cibule a slaniny předtím, než se peče“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 55 - pozn. vlastní překlad) Dále se v Alsasku pečou například preclíky.

V tomto kraji také existovalo mnoho tradičních jídel, která se pojila k různým svátkům. Mezi ně patřila například pečená svatomartinská husa nebo třešňová polévka připravovaná na Vánoce. V neděli se vařilo *choucroute* podobně jako *baekenofe* v pondělí. Ačkoliv se poslední jmenovaný pokrm nepojil s žádným svátkem, své opodstatnění v alsaské kuchyni měl. Pondělí bylo pracím dnem, kdy nebylo mnoho času na vaření. Tudíž se toto jídlo z masa, brambor a další zeleniny připravilo v neděli večer a v pondělí se pouze peklo. Dalším jídlem, které vzniklo již před stoletími, ale je známo dodnes, jsou husí játra na způsob *à la contades*, dnes označovaná jako *foie gras de Strasbourg*. Toto jídlo pochází z osmnáctého století, kdy ho připravil Jean-Pierre Clause. Připravuje se z těsta, do kterého se vkládá nádivka ze slaniny a telecího masa. Na ni se následně pokládají celá husí játra. Vše se peče v troubě.

Alsasko se nevyznačuje jen kuchyní slanou. I sladká kuchyně zde má své uplatnění. Například alsaské ovocné koláče jsou typické tím, že se do nich před pečením přidává směs vajec vyšlehaných s cukrem, smetanou a trochou alkoholu. Dalším sladkým pečivem je *kouglof*, vysoká spletená brioška s rozinkami, sypaná cukrem. Ve městě Ribeauvillé se druhou nedělí v červnu slaví svátek tohoto moučníku. Připravuje se však také naslano. Dalším moučníkem je například jablečný závin nebo *christolle de Noël*, což je ovocný chlebiček ve formě jezulátka.

Mezi další speciality Alsaska patří sýr *munster*, víno *pinot noir* nebo *pinot blanc* označované také jako *klevner*, šumivé víno *crémant d'Alsace* a třešňovice.

O tom, že se v Alsasku setkává francouzská a německá kultura svědčí i fakt, že pro některé potraviny se používá německých výrazů. Jmenujme uzeninu *bierwurst*

podávanou k pivu, výraz *speck* používaný pro slaninu nebo *ziwel* pro cibuli. Podobný zahraniční vliv už nenajdeme v dalším popsaném regionu - Burgundsku.

## 2.2.5 Burgundsko

Burgundsko je proslavené červeným vínem, které se používá při přípravě mnoha pokrmů. Součástí jejich názvu pak bývá výraz *à la bourguignonne* (na burgundský způsob). Dále se víno používá při přípravě pokrmu *meurette*, což je „omáčka z červeného vína se slaninou, houbami a cibulkami, která se přidává do rybího ragú nebo ke kuřeti, ztraceným vejším, mozečku či telecímu. Tyto pokrmy se pak označují jako *en meurette* nebo *meurette de*.“ (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 66 - pozn. vlastní překlad) Dalším jídlem je *saupiquet du Morvan* pocházející z šestnáctého století. Skládá se ze „silných plátků osmahnuté šunky polité omáčkou z vína, šalotky, zrnek pepře, estragonu a jalovce“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 69 - pozn. vlastní překlad) Při vaření najde své uplatnění i bílé víno, například u jídla *pouchouse*. Tento pokrm se připravuje ze štiky, úhoře, okouna a lína. Ryby se vaří na bílém víně s kořením, česnekem a s omáčkou zahuštěnou máslem a moukou.

Další rybou, která se v tamější kuchyni používá, je kapr, z vodních živočichů pak rak. Na burgundský způsob nebo *en meurette* se připravují také šneci. Ale v tomto kraji mají své místo i houby: hřib, stroček trubkovitý, bedla, ryzec, liška.

V části regionu, konkrétně v Bresse, se chová drůbež s označením *AOC*. Jde o bílou drůbež s modrýma nohama a červeným hřebínkem. Další specialitou kraje je dijonský perník, jehož základem je pšeničná mouka. Mezi zde vyráběné sýry můžeme zařadit *époisse*, *chèvreton* nebo *bleu de Bresse*.

Burgundsko je také, jak už bylo zmíněno, slavné díky vínu, například z oblastí *Côte de Beaune* nebo *Côte de Nuit*. Při degustaci se lze setkat i s podáváním *gougère*, což je odpalované těsto se sýrem ve formě koule nebo koruny. Z Burgundska pochází také *crème de cassis*, likér z černého rybízu, který se pije samotný nebo s pálenkou z vína. Tento nápoj se nazývá *mêlé-cass*. Dále se pije s bílým vínem v poměru 1:2, pak se jmenuje *kir* podle starosty Dijonu, který vykonával svoji funkci v letech 1946 až 1968. Je možné ještě namíchat *kir royal*, což je *crème de cassis* se šampaňským.



V neposlední řadě je třeba ještě zmínit dijonskou hořčici, která zdejší region proslavila. Dnes se pro její výrobu hořčičná semínka dováží z Kanady. Míchají se s octem, vodou, solí, někdy s bílým vínem a případně s různým kořením, například s estragonem.

Jak vyplývá z popisu, Burgundsko není jen víno a dijonská hořčice, ačkoliv zde hrají významnou roli. Jsou to také *crème de cassis* a další kulinářské speciality. Podobně to vypadá i v dalším kraji, Rhona-Alpy, kde lze najít také rozmanité pokrmy.

### 2.2.6 Rhona-Alpy

Region Rhona-Alpy je charakteristický pestrou kuchyní využívající maso stejně jako ryby. Nicméně nezapomíná se zde ani na sladkou kuchyni. Pokud jde o masová jídla, připravuje se zde pokrm *fricassé de caïon*, vepřové maso naložené v bílém víně vařené v červeném víně s krví. Dále se v tomto kraji vyrábí různé uzeniny, například *saucisson de Lyon* se specifickou mramorovou strukturou, *rosette*, *cervelas*, uzeniny z vepřového masa a pistácií obsahující alespoň 3 % lanýžů. Jmenujme také *longeole* z vařeného lisovaného špenátu, pórku nebo zeli, řepy, tuku a z vepřových vnitřností nebo *tête roulée* z vepřových hlav a jazyků. Připravuje se zde také drůbeží maso, například kuře na octu, pečená kuřata plněná olivami osmahnutá na bílém víně s cibulí a rajčaty či *dindonneau de Crémieu* plněné kaštany.

Co se ryb týká, *quenelles de brochet* se připravují z ryby, másla a *panade*, což je směs mouky, másla, mléka a vajec. Dále se zde vaří pstruh na modro nebo kapr dušený na cibuli. Cibule se používá i při přípravě *galette lyonnaise* nebo se z ní vaří polévka. Vaří se zde ale i jiné polévky. Jmenujme tykvovou a *soupe de l'ubac* z chleba, telecích kostí a sýra.

V kraji se konzumují také saláty. *Salade du groin d'âne* se připravuje ze ztracených vajec, pampelišek, slaniny a česnekových krutonů. K přípravě *saladier lyonnais* jsou potřeba smažená drůbeží játra, sledřové filety, jehněčí nožičky, vejce natvrdo nakrájená na kolečka a ocet s bylinkami. Dalším pokrmem tohoto kraje je savojská omeleta z vajec, smetany, šunky a sýra *beaufort*, která se nejen peče na pánvi, ale následně se ještě zapéká v troubě. Jako základ jiných zapékaných jídel se používají brambory, česnek, máslo, smetana, tykve nebo raci.

V kraji se vaří také těstoviny, například vaječné nudle či *fidés*, „*velké vlasové nudle vařené ve vývaru s cibulí a sypané sýrem*“ (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 80 - pozn. vlastní překlad) nebo *ravioles du Royans*, jejichž náplň se dělá ze sýrů *saint-marcellin* a *gruyère* a petržele.

Před popisem sladké kuchyně je třeba ještě zmínit lyonská bistra označovaná výrazem *bouchon*. Zde se dopoledne servíruje jídlo *mâchon*, kdy se většinou podávají uzeniny, například s čočkovým salátem nebo s fazolemi. Je zde také možné objednat si *cervelle de canut*, tvaroh smíchaný s octem, bílým vínem, smetanou, šalotkou, bylinkami, solí a pepřem nebo *pot*, což je lahev vína beaujolais o velikosti 45 nebo 46 cl.

Pokud jde o sladkou kuchyni, pečou se zde *bugnes*, kobližky z chlebového těsta ochucené pomerančovým květem. Přidává se do nich ještě mléko, máslo a vejce. Podávají se teplé s cukrem. Také se zde pečou briošky označované výrazem *épougne* nebo *gâteau Saint-Genix*, dezert z brioškového těsta plněný mandlemi praženými v cukru obarvenými narůžovo.

V tomto regionu, jako ve všech ostatních, se vyrábí také sýr. Zmíňme *cabrion*, *beaufort*, *reblochon*, *abondance* či *picodon*. Pochází odtud také minerální voda *Évian*, *vermouth de Chambéry* nebo ořechy z Grenoblu, držitelé označení *AOC*.

Kuchyně regionu Rhona-Alpy svojí rozmanitostí nezaostává za jinými kraji a podobně je tomu i v regionu Provence-Alpy-Azurové pobřeží, který se může také pyšnit svými typickými surovinami či pokrmy.

### 2.2.7 Provence-Alpy-Azurové pobřeží

Region Provence-Alpy-Azurové pobřeží patří mezi přímořské regiony Francie, což dopředu určuje dvě ze složek potravy tamějšího kraje - ryby a mořské plody. Ty tvoří i základ polévky se jménem *bouillabaisse*, která proslavila hlavně Marseille. Toto původně skromné jídlo připravovali rybáři z ryb nevhodných pro prodej na trhu, jako je ropušnice, která je nezbytná pro přípravu pravé *bouillabaisse*, nebo muréna. Dále byly součástí jídla mořští koníci, slávky, krabi, olivový olej, pepř, šafrán a sušená pomerančová kůra. Z ryb se připravuje také polévka *bourride*, do níž se dává omáčka *aïoli* připravovaná z česneku a olivového oleje. Tato omáčka tvoří také součást

svátečního jídla *grand aioli*, které se skládá právě z ní a dále ze zeleniny, šneků a vajec natvrdo. Dalším pokrmem skládajícím se z ryb, konkrétně ze smažené tresky, je *raïto*. Součástí tohoto jídla je navíc pikantní omáčka s kapary. Z ryb se připravuje také *anchoyade*, což jsou ančovičky s olivovým olejem a česnekem, *tapenade* skládající se z černých oliv, ančoviček, kapar a oleje nebo *boutargue* či *poutargue*, což jsou solená presovaná sušená vajíčka parmice. Toto jídlo se také označuje výrazem bílý kaviár.

V tomto regionu se také připravují pokrmy z masa. Jmenujme například *caillette*, velkou jitrnici z vepřového masa, do níž se přidávají bylinky, špenát a řepa. Dalším jídlem jsou *pieds-et-paquets*, jehněčí žebra plněná špaldou, majoránkou, vepřovým masem a petrželí vařená se zeleninou nebo *sou fascum*, „zeli plněné směsí řepy, slaniny, cibule, rýže a mletého masa, to vše vařené ve vývaru“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 97 - pozn. vlastní překlad) Dále jmenujme například *paquets à la brignolaise*, kde jsou hlavními ingrediencemi králík a rajčata. Ve zdejší kuchyni lze najít i zeleninové pokrmy, například salát *mesclun* připravovaný z hlávkového salátu, rockety, štěrbáku zahradního, čekanky, eskariolu, kerblíku a šruchy zelné.

Pokud jde o sladkou kuchyni, mezi dezerty se řadí například *nougat glacé*, mražený vanilkový krém plněný kandovaným ovocem, *chichi-fregi*, smažené kynuté těsto se skořicí sypané cukrem a *tourte de blette*, „sladké těsto plněné listy řepy s jablky, sušenými fíky, rozinkami, piniovými oříšky, třtinovým cukrem, parmazánem a citronovou kůrou“. (Girardová; Meurvillová, 1990, s. 98 - pozn. vlastní překlad) V kraji se také vyrábí bonbony *berlingot de Carpentras*, cukroví *navette de Marseille*, *calisson d'Aix*, zavařenina *confit de fleurs de Grasse* nebo *nougat aux pistaches de Saint-Tropez* či *nougat de Montélimar*. Produkuje se zde také levandulový med. Ačkoliv se pro něj používá označení *miel de lavande*, není vyráběn z *lavande* (divoká levandule) ale z *lavandin* (pěstovaná levandule).

I v tomto regionu nelze opomenout sýry a víno. Při výrobě sýrů je zvykem používat různé druhy mléka pro jeden typ sýra. Například sýr *banon* se dělá v zimě z ovčího mléka a v létě z koziho. Pokud jde o víno, z oblasti *Côte du Rhône* pochází například *Châteauneuf-du-pape*. Pochází odtud také alkohol s největší spotřebou ve Francii - *pastis*. Vyrábí se z anýzu. Jeho konzumace je povolena od roku 1938, kdy nahradil zakázaný absinth. *Pastis* se pije také ředěný vodou v poměru 1:4, tzv. *pastis allongé*.

Kuchyni v tomto regionu vládnu převážně ryby a česnek. Jsou zde však připravovány i masové nebo čistě zeleninové pokrmy a neztratí se zde ani sladká kuchyně. Region Provence-Alpy-Azurové pobřeží se tedy jako všechny regiony vyznačuje rozmanitou kuchyní, která je typická určitými pokrmy, někdy ingrediencemi.

## 2.3 Vybrané speciality francouzské kuchyně

Tak jako má kuchyně každého regionu svá specifika, mají je i jednotlivé pokrmy či nápoje. A právě těm je věnována následující část. Poněvadž se Francie může pyšnit různými specialitami, jako jsou třeba sýry či francouzské víno, o nichž bylo napsáno již mnoho, bylo třeba provést pečlivý výběr, protože není možné popsat všechny z nich. Tato podkapitola se nakonec věnuje čtyřem jídlům francouzské kuchyně. Jde o husí játra, která tvoří součást kuchyně celé Francie, palačinky pocházející z Bretaně, ačkoliv dnes se připravují i na jiných místech, cidre, jablečný nápoj vyráběný hlavně v Normandii a v Bretani, a likér *chartreuse* vyráběný v kraji Rhona-Alpy.

Smyslem této kapitoly je ukázat, s jakými prvky tématu kuchyně lze žáky podrobněji seznámit. V případě, že se učitel rozhodne představit žákům jinou specialitu, může mu tento popis posloužit alespoň jako osnova, jaké aspekty dané speciality žákům ukázat.

### 2.3.1 Husí játra

Husí játra *foie gras* nepředstavují jen vlastní pokrm, ale jsou využívána i při přípravě jiných jídel. Stejně se využívají kachní játra označovaná taktéž *foie gras*. Pro rozlišení se k tomuto výrazu někdy přidává *canards* (kachny), pak tedy *foie gras de canards* a podobně *oies* (husy), tedy *foie gras d'oies*. Rozdílem v použití obou druhů je to, že husí játra se častěji konzumují studená zatímco kachní teplá. Pro zjednodušení je v této části používán pouze výraz husí játra, i když se může tedy jednat i o játra kachní.

Ačkoliv původem nepochází z Francie, dnes tvoří součást francouzských specialit. Jejich historie je více než čtyři a půl tisíce let stará a sahá do doby, kdy Egypťané pozorovali husy připravující se na dlouhé cesty. Husy jedly tak, aby měly tučná játra, která sloužila jako zásobárna energie právě na tyto cesty. Následně začali staří Egypťané husy tímto způsobem vykrmovat za účelem získání dané pochoutky. Později bylo vykrmování převzato Řeky a Římany, kteří je krmili sušenými fíky. A

právě z latinského výrazu *ficatum* používaného k označování fiků se vyvinulo slovo *foie* označující játra, k jejichž pojmenování bylo dříve užíváno výrazu *jecur*. V době nadvlády Římanů v Galii se husí játra dostávají na území dnešní Francie, kde zůstávají až do současnosti. (viz el. zdroj 18)

Aby dostala husí játra správnou podobu, je třeba nejprve husy vykrmit. Proces vykrmování *gavage* se neobejde bez přípravy *prégavage*. Během ní dochází v osmém či devátém týdnu věku zvířat k vytvoření stravovacích návyků, ptáci jsou krmeni jen jednou denně. Na tento způsob krmení si zvyknou za čtyři až pět dní, pak může začít vykrmování. Během *prégavage* se stimuluje fungování jater a jaterní buňky se připravují na tukové přetížení, během kterého je ptákům podáváno velké množství potravy. V průběhu vykrmování jsou ptáci krmeni kukuřicí, díky čemuž dochází ke zvýšení váhy jater, která je následně pětkrát až osmkrát vyšší. Játra tedy dosahují váhy 800 g oproti původním 97 g. Proces vykrmování trvá patnáct až dvacet dní do doby, než dojde k nasycení jater tuky. Po tomto procesu jsou játra bohatá na cholesterol, obsahují až 900 mg cholesterolu na 100 g váhy, přičemž se doporučuje konzumovat maximálně 400 mg denně. (Thibaut-Comeladová, 2001)

Husí játra lze koupit upravená několika způsoby, od této úpravy se pak liší doba trvanlivosti. Syrová neupravená játra je třeba uchovat v lednici a spotřebovat do čtyř až pěti dnů. Předvařená játra je možné uchovat i několik týdnů ve vakuovém balení či několik měsíců v dóze na potraviny. U jater v konzervě dosahuje doba trvanlivosti i čtyř let. Dále je možné sehnat husí jatrátka označená jako *foie gras entier*, což jsou celá játra, *foie gras*, což jsou kořeněné kousky jater spojené k sobě. *Bloc de foie gras* jsou rozmixovaná játra nebo je možné zakoupit *bloc de foie gras avec morceaux*, což je totéž ovšem alespoň s 30 % celých kousků jater. Pokud jde o cenu, husí játra jsou nákladnou záležitostí. V první řadě záleží na výrobci a podobě, v jaké se játra prodávají, nicméně kilogram syrových jater může stát i přes 80 eur (asi 2000 korun). (Thibaut-Comeladová, 2001), (viz el. zdroj 13)

Jak už bylo výše zmíněno, husí játra mohou být připravována samostatně či tvořit součást jiných pokrmů. Pro ilustraci přípravy jater slouží recept v příloze 8.2. Takto připravená játra se většinou konzumují s bagetou a bílým vínem. Ať už ale slouží jen jako jedna z ingrediencí nebo jako samostatný pokrm, jde o pochoutku, jež se stala součástí kulinářské tradice ve Francii.

### 2.3.2 Palačinky

Palačinky (*crêpes*) tvoří součást francouzské kulinářské tradice. Do Francie se rozšířily z Bretaně, kde se začaly připravovat z pohankové mouky dovezené z křížových výprav v Asii. Jejich historie však sahá až sedm tisíc let před náš letopočet, kdy však ještě nebyly označovány jako palačinky. S příchodem bílé mouky do Francie se začaly připravovat z ní. Palačinky se velice podobají plackám, pro něž se ve francouzském jazyce používá výraz *galette*. Rozdíl mezi těmito dvěma pokrmy je zřejmý. Placky se i dnes dělají z pohankové mouky a jsou křupavější. Většinou jsou slané. Oproti tomu palačinky se dělají z bílé mouky a častěji s náplní sladkou. (viz el. zdroj 25)

Dnes je možné si dát palačinky v zařízeních zvaných *crêperie*. Staly se také typickým jídlem na Hromnice, což je náboženský svátek, který připadá na 2. února. Palačinkami totiž v tento den údajně hostil poutníky papež Gelasius I., který roku 494 nahradil původní římské oslavy návratu jara za svátek Očišťování Panny Marie. Palačinky se ovšem konzumují po celý rok. Z mouky, vajec, mléka, cukru, soli a másla se vypracuje těsto, které se smaží na pánvi. Následně se palačinky upravují jak na slano, se šunkou, houbami či sýrem, tak i na sladko, s marmeládou nebo například se šlehačkou. Jí se však i samotné nebo se také flambují či zapékají. (viz el. zdroje 25, 26)

Jak píše Rowley (1997), palačinky, představující předchůdce rychlého občerstvení, se z Bretaně rozšířily do celé Francie a nyní má téměř každé město svoji „palačinkárnu“. Existují i úpravy palačinek typicky regionální. V kraji Rhona-Alpy se připravují *matefaims*, což jsou sladké nebo slané palačinky podávané buď se sušeným ovocem nebo se špenátem, brambory a slaninou. Z Paříže pochází recept na palačinku *Suzette*, již zmíněný v části 2.2.2. V regionu Franche-Comté se připravují velké palačinky s názvem *matafan*. Region Languedoc-Roussillon je typický palačinkami s medem a zavařeninou. V Akvitánii se podávají palačinky s jablky. Pro kraj Centre jsou typické palačinky s názvem *sanciaux*. Jsou to velké palačinky upravované na slano i na sladko. (Girardová; Meurvillová, 1990) V Pikardii je tradiční například *ficelle picarde*, palačinka se žampiony a šunkou zapečená ve smetanové omáčce. (viz el. zdroj 9)

Palačinky tedy nepředstavují jen jednotvárný pokrm, ale díky různým druhům náplní a díky různým kombinacím použitých ingrediencí mohou mít mnoho podob. Nápoj, který se k nim velice často pije, je však jen jeden - cidre. (Rio, 1997)

### 2.3.3 Cidre

Cidre patří mezi nápoje typické pro Francii. Je to lehce alkoholický nápoj vyráběný z jablek, který v průběhu historie prošel nejednou etapou vývoje až do podoby, v jaké je znám dnes. Jak píše Rio (1997), podle něhož je tato část práce zpracována, už „v prvním století před naším letopočtem popisuje řecký zeměpisec Strabon úrodu jabloní a hrušní v Galii a zmiňuje nápoj *phitarra* v Baskicku, který se vyrábí z kousků jablek vařených s medem ve vodě.“ (s. 8 - pozn. vlastní překlad) O několik století později, konkrétně ve století osmém byl Karlovcí vydán listinář *De Villis imperialibus*, který nařizoval, jaké rostliny, včetně jabloní, mají být pěstovány v královských zahradách. K tomu bylo ještě správcům zahrad nařizováno najímat znalce výroby nápoje z jablek, který byl dodáván na císařský dvůr.

Zlatý věk cidru začíná ve století třináctém, kdy je vynalezen lis. Z roku 1205 pochází i první zmínky o nákupu cidru anglickou šlechtou. Od šestnáctého století doporučují pomologové používat při výrobě cidru sladkokyselá odrůdy jablek a k nim přidávat jablka kyselá, která zabrání zčernání. Ve století sedmnáctém je cidre zdaněn. O dvě století později dochází ke zvyšování výroby. Důvodem je neúroda vína, protože vinná réva byla v letech 1848 a 1870 zničena plísní a v roce 1900 napadena škůdcem mšičkou. V tomtéž století, v roce 1862, se ve městě Rouen uskutečnila první výstava jablek a hrušek určených pro výrobu cidru. Bylo zde vystaveno 4900 ukázek. Roku 1875 byly v knize *Le Cidre* publikovány výsledky chemického výzkumu jablek, jehož cílem bylo vybrat nejvhodnější odrůdy pro výrobu cidru. Výzkum byl proveden lékárníkem Hauchecornem z Yvetotu.

První polovinu dvacátého století poznamenaly světové války, které měly za příčinu i pokles množství výrobců cidru. Ovšem ani druhá polovina století cidru nepřeje, dochází k plánovanému snižování výroby a končí politická podpora sadařů. Tradiční výroba tak upadá. Obrat nastává až v roce 1987, kdy je předpisem povoleno dodávat na trh alkoholické aromatizované nápoje vyráběné z jablek. Předpis také povoluje užívat při výrobě cidru koncentrát v množství až 50 % celkového objemu moštu.

Výrobu cidru provází několik fází. Nejprve přichází na řadu *broyage*, tedy drcení jablek. Následuje *cuvage*, což je kvašení, které zpravidla netrvá déle než dvacet čtyři hodin. Proces pokračuje lisováním jablek (*pressage*). Protože jablko obsahuje 95 %

tekutiny, je možné v moderních hydraulických lisech dostat až 800 l šťávy z tuny ovoce. Před dalšími fázemi dochází k přírodnímu čištění moštu. Hnilobné látky stoupají na povrch tekutiny nebo naopak klesají ke dnu a šťáva je filtrována. Výroba pokračuje stáčením, pro které se ve francouzštině používá výraz *soutirage*. Je následováno fermentací (*fermentation*), cidre se skladuje v sudech při teplotě 10 až 15 °C. V této fázi se často uplatňuje i postup zvaný *ouillage*, kdy je třeba do sudů neustále dolévat tekutinu, aby byly plné až po okraj. Fermentace obvykle trvá jeden až tři měsíce. Potom nastává čas na stáčení do lahví, tedy *mise en bouteille*.

Cidre se vyrábí hlavně v Normandii a v Bretani. Normandský *Cidre du pays d'Auge* a bretaňský *Cidre de Cornouaille* se pyšní označením *AOC*, které vypovídá o jejich kvalitě. Dále je třeba zmínit, že neexistuje pouze jeden typ cidru. V Bretani se při jeho výrobě používají kyselejší jablka, díky kterým má kyselejší chuť. Je také silnější než cidr vyráběný jinde. Dále je možné cidre rozdělit do třech základních kategorií podle obsahu cukru a alkoholu: *cidre doux* obsahuje více než 35 g/l cukru, ovšem obsah alkoholu je minimální (nepřesahuje 3 %), *cidre demi-sec* obsahuje 28 - 42 g/l cukru a obsah alkoholu se pohybuje okolo 5 % a *cidre brut* obsahuje méně než 28 g/l cukru, obsah alkoholu obvykle přesahuje 5,5 %. (viz el. zdroj 5)

Cidre ovšem není jen chutný alkoholický nápoj, současné výzkumy totiž odhalují jeho přínos pro lidské zdraví. Minerální látky v něm obsažené urychlují zažívání a posilují srdce. „*Cidre dodává organismu vodu, fruktózu, glukózu, minerální soli, vitamíny B, C a P, stopové prvky. Kyselina jablečná stimuluje funkci jater a přispívá k přeměně cukrů z alkoholu a tuků na energii.*“ (Rio, 1997, s. 17 - pozn. vlastní překlad) Cidre tedy nemusí být jen příjemným zpestřením ale také pomocníkem pro zdravé tělo. Podobně je tomu i u další speciality, bylinného likéru *chartreuse*.

### 2.3.4 Likér *chartreuse*

Likér *chartreuse* se vyznačuje bohatou historií, jejíž tradice a zvyky přetrvávají do dnešních dob. Ještě mnohem dříve, než se však datuje historie likéru, byl založen kartuziánský řád, který se později právě o výrobu *chartreuse* zasloužil a stará se o ni do dnešních dnů. Řád byl založen roku 1084 svatým Brunem, který nechtěl svůj život zasvětit ničemu jinému než bohu. Proto našel místo nedaleko Grenoblu, které se nacházelo v pohoří Chartreuse a kde vládnul klid a samota, tudíž zde bylo vhodné místo na modlitby k bohu. A právě díky jménu pohoří získal řád i likér svoje jméno. Na místě,



kde se Bruno usadil se svými společníky, byl vybudován klášter. V něm žijí otcové, jejichž posláním je žít o samotě ve svých celách a modlit se k bohu, a dále bratři, kteří se starají o chod kláštera. (viz el. zdroj 4)

Pokud jde o historii likéru, je třeba nejprve zmínit bylinný elixír, který se začal vyrábět dříve, a který celou tradici výroby započal. „*Roku 1605 předal maršál d'Estrées mnichům z kartuziánského kláštera v Paříži rukopis s popisem elixíru, který obsahoval většinu léčivých bylin té doby a jehož původ nebyl známý.*“ (viz el. zdroj 4) Roku 1737 se v klášteře *Grande-Chartreuse*, jehož základy položil svatý Bruno, rozhodli podrobit elixír výzkumu. Bratr Jérôme Maubec, který se tohoto úkolu zhostil, stanovil definitivní podobu elixíru s obsahem alkoholu 69 %. Dostal jméno *Elixir végétal de la Grande-Chartreuse*. Byl pak prodáván na trzích v Grenoblu a v Chambéry. (viz el. zdroj 4)

O několik let později, v roce 1764, se zrodil likér zelené barvy s názvem *Chartreuse verte* s obsahem alkoholu 55 %. V době revoluce, kdy byli mniši z kláštera vyháněni, předal jeden z mnichů recept svému příteli, který ho prodal lékárníku Liotardovi z Grenoblu, protože byl přesvědčen, že kartuziánský řád už nebude ve Francii obnoven. Lékárník však nikdy elixír nevyráběl a po jeho smrti se recept dostal zpět do kláštera, který byl řádu roku 1816 vrácen. (viz el. zdroj 4)

Roku 1838 se zrodil nový likér pojmenovaný *Méliste* neboli *Chartreuse blanche*. Vyráběn byl do roku 1880, a pak od roku 1886 do roku 1900. Roku 1840 se začal vyrábět likér *Chartreuse jaune*, který je slabší než likér zelený. V roce 1900 je však řád z Francie vyhoštěn, tudíž se začíná likér vyrábět ve španělském městě Tarragone, kde se řád usazuje. Jméno města propůjčuje likéru svoje jméno. „*V téže době je ve Francii značka likéru prodána skupině výrobců likérů se jménem Compagnie Fermière de la Grande Chartreuse. Tato společnost, jejíž výroba nemá nic společného s pravým likérem chartreuse, končí svoji činnost roku 1929.*“ (viz el. zdroj 4) Po návratu kartuziánů do Francie řád obnovuje výrobu likéru ve svém původním lihovaru ve Fourvoirie, který je roku 1935 zničen. Výroba se proto přesouvá do města Voiron, kde je likér vyráběn až do dnešních dnů. Výroby se zde účastní dva mniši, kteří jako jediní znají skutečné složení likéru a detaily výroby, při níž je použito 130 druhů bylin. (viz el. zdroj 4)

Výroba likéru má několik fází. V místnosti zvané *salle des plantes* jsou rostliny tříděny, sušeny a míchány podle receptu. Následně jsou převáženy do lihovaru ve

Voironu, kde jsou macerovány v alkoholu a vkládány do destilačního přístroje, kde probíhá asi osmihodinová destilace, kdy se do alkoholu dostávají aroma bylin. Tato směs je nazývána *alcoolat* (alkoholát). Destilací různých druhů bylin vznikají různé alkoholáty, které jsou následně smíchány a je k nim přidán med, cukrový sirup a další rostliny, aby likér získal svoji barvu. Likér potom několik let zraje v dubových sudech. O jeho přípravě ke stáčení do lahví a prodeji opět rozhodují mniši. (viz el. zdroj 4)

V lihovaru se však nevyrábí jen žlutý a zelený likér, které se mohou pít i smíchané dohromady, a elixír. Vyrábí se zde také varianty likéru s různými příchutěmi, jako jsou maliny, nebo se zde vyrábí bonbony s likérovou náplní.

Likér *chartreuse* stejně jako ostatní speciality francouzské kuchyně představuje mnohaletou tradici, která je bezpochyby nedílnou součástí Francie.

## 2.4 Slavnostní kuchyně

Tato část práce se, podobně jako část následující, od předchozích kapitol mírně liší. Zatímco předchozí kapitoly popisovaly fakta o francouzské kuchyni, v části „Slavnostní kuchyně“ i v části „Denní stravovací návyky“ jde spíše o popis určitých tendencí, které ovšem nemusí v každé rodině či u každého jednotlivce platit. Mohou se také lišit v jednotlivých regionech.

Tyto dvě části popisují určité zvyky, které ovšem mohou sklouzávat ke stereotypům, tedy představám, že něco prostě nějak je, ačkoliv to tak být nemusí. Pro přiblížení lze uvést příklad z české kuchyně, kdy je pro štedrovečerní večeři typickým jídlem kapr, nicméně existují domácnosti, kde se připravuje jiná ryba nebo dokonce maso.

V této části budou zmíněna tradiční jídla připravovaná na Vánoce, Velikonoce a na Epifanii, tedy svátek Tří králů. Tyto svátky byly vybrány, protože Vánoce a Velikonoce se slaví jak ve Francii, tak v České republice. Epifanie byla vybrána, protože tradici spojenou s jídlem typickým pro tento den považuje autorka za zajímavou.

### 2.4.1 Vánoce

Vánoce ve Francii začínají večerí 24. prosince, nicméně dárky se zpravidla rozbalují až druhý den ráno. Večeře se skládá obvykle z několika chodů. Pro předkrm jsou typická husí játra, jako hlavní jídlo bývá podávána krůta z kaštanovou nádivkou (*dinde aux marrons*). Po hlavním chodu většinou následují sýry a dezert. Pro Vánoce je typickým dezertem vánoční poleno (*bûche de Noël*), což je moučník z kakaového těsta ve tvaru rolády plněný krémem a naaranžovaný do podoby polena. (viz el. zdroj 27)

Recepty na přípravu jednotlivých chodů se mohou v každé domácnosti lišit. Během jednotlivých chodů se však také mohou podávat úplně jiná jídla. Například v Provence je typické podávat třináct drobných dezertů místo jednoho. Těmi jsou různé druhy ovoce, například hrušky či jablka, ořechy, například lískové a mandle, ale také sladkosti jako *calisson d'Aix*. (Girardová; Meurvillová, 1990)

### 2.4.2 Velikonoce

Pro Velikonoce je typické pečené jehněčí maso doprovázené hráškem nebo jinou mladou zeleninou, a to jako hlavní chod. Jako předkrm mohou být podávána například vejce vařená natvrdo a chřest se zálivkou. Jako dezert se potom může servírovat ovoce nebo nějaký moučník. (viz el. zdroj 24)

### 2.4.3 Svátek Tří králů (Epifanie)

Tři králové nebo také Epifanie se slaví 6. ledna. Tento svátek je typický svým moučníkem *galette des rois*. Na moučník existuje mnoho receptů. Může se připravovat například z listového těsta a plnit mandlovým krémem. Do těsta se schovává *fève*, což je malý předmět, mince nebo figurka. Ten, kdo ho ve svém kousku najde, se stane pro tento den králem či královnou. Aby se však mohl vůbec tento moučník jíst, je třeba ho správně servírovat. Moučník je po upečení rozkrojen na tolik dílů, kolik je stolovníků. Následně se mezi ně rozděljuje. Nejmladší stolovník se schová pod stůl a říká, kdo jaký kousek má dostat. (viz el. zdroj 17)

Jak už bylo výše zmíněno, tato jídla patří mezi tradiční, ovšem tradice nemusí být vždy dodržovány. Podobně jako tradice jsou na tom i stravovací návyky, které sice

mohou mít danou nějakou základní podobu, nicméně se v každé domácnosti mohou lišit.

## 2.5 Stravovací návyky, způsoby stolování

Tato část popisuje jídla během dne a jejich podobu, popisuje však také základní způsoby stolování, které se od těch českých mnoho neliší.

Před vlastním popisem je třeba uvést, že kapitola o stravovacích návycích se kuchyně přímo netýká, nicméně s ní úzce souvisí. Pro žáky je navíc tato část důležitá z toho důvodu, že tvoří součást reálií, tudíž je dobré se s ní seznámit. Ovšem je také významná proto, že pojede-li žák do Francie, například na výměnný pobyt, měl by vědět, co může během jídla očekávat a jak vůbec jednotlivá denní jídla vypadají, aby se vyhnul případným nedorozuměním plynoucím z neznalosti. Na druhou stranu je však také třeba upozornit žáka právě na fakt, že se stravovací návyky mohou u každé domácnosti lišit, jak sama autorka při výměnných pobytech poznala.

Před vlastním popisem denních jídel je nutné ještě zmínit, že zde uvedené informace vycházejí z osobních zkušeností autorky či jiných lidí, tudíž nejsou knižní ani internetové.

Prvním jídlem celého dne je snídaně (*petit-déjeuner*). Čas snídaně je většinou u každého jiný, záleží na době vstávání, odchodu do práce či do školy. Na rozdíl od české snídaně, která bývá slaná nebo sladká, Francouzi upřednostňují snídani sladkou. Tvoří ji například koláč, croissant, bageta s džemem, cereálie. K pití může být káva, čaj, džus či kakao.

Druhým jídlem dne je dopolední svačina (*casse-croûte*), hlavně u dětí. Ta může mít různou podobu, například sendvič nebo ovoce.

Kolem poledne přichází doba oběda (*déjeuner*). Během pracovních dnů obědvají děti ve školní jídelně nebo doma, dospělí pak v závodní jídelně, doma nebo se stravují jiným způsobem. Oběd se může skládat z několika chodů. Jsou to předkrm (*hors-d'œuvre*), často polévka či salát, dále hlavní jídlo (*plat principal*), například maso s přílohou, sýr (*fromage*) a dezert (*dessert*), kterým může být i ovoce či jogurt.

Odpolední svačina (*goûter*) bývá opět záležitostí dětí nikoliv dospělých. Posledním jídlem a zároveň hlavním jídlem celého dne bývá večeře (*dîner*) podávaná kolem sedmé hodiny. Je to jídlo, kdy se rodina může sejít a jíst společně, mnohdy i delší dobu. Lidé spolu během jídla hovoří. Večeře se může skládat ze stejných chodů jako oběd.

K jednotlivým jídlům se většinou pije voda či víno. Mohlo by se zdát, že Francouzi konzumují velké množství jídla. Jednotlivé chody ale bývají servírovány v malých porcích. Pokud jde například o sýr, Francouzi si ukrojí jen malý kousek, který představuje celý chod.

Budeme-li se zabývat základními způsoby stolování, které budou pro žáka také užitečné, Francouzi během jídla hovoří, tudíž může jídlo trvat i delší dobu. Je však nevhodné mluvit s plnou pusou stejně tak jako pít, není-li sousto dojezeno. Způsob prostírání se od toho českého nijak zvlášť neliší, výjimku tvoří jen košík s bagetou, který bývá na stole. Ovšem je nevhodné začít jí jíst dříve, než bude servírován první chod. Budeme-li potom bagetu jíst, je třeba ji trhat na malé kousky, které se vkládají do úst. Na stole bývá mnohdy i ubrousek, který se přeložený pokládá na kolena. Bude-li podávána ryba, kosti se z úst nevyndávají rukou, ale rty se vloží na vidličku a následně položí na okraj talíře. (viz el. zdroj 11)

Způsoby každé domácnosti se mohou mírně lišit. Způsob stolování záleží také na okruhu stolovníků, což může být rodina či přátelé, kde bývá atmosféra zpravidla uvolněnější než na různých oficiálních setkáních. Dále záleží také na tom, zda se jedná o běžné jídlo nebo jde-li o jídlo slavnostnějšího rázu.

Bude-li učitel žáky s touto problematikou seznamovat, určitě uspěje i s následujícím doporučením: budou-li žáci stolovníky u francouzského stolu a nebudou si vědět rady s tím, jak se v dané situaci chovat, není nic jednoduššího než pozorovat chování druhých a pokusit se jejich způsoby napodobovat.

Francouzská denní jídla se tedy od těch českých mnoho neliší, co se jejich počtu týká. Jsou však jiná co do složení chodů. Pokud jde o návyky při stolování, má-li žák osvojené alespoň základní české návyky, neměl by se dopustit větších nedorozumění, ačkoliv k těm drobným dojít může.

Jak vyplývá z této kapitoly, téma francouzské kuchyně lze rozdělit na několik částí, které lze žákům představit. Některé z těchto částí se mohou jevit jako důležitější nebo méně důležité a je na učiteli, pro které z nich se rozhodne či seznámí-li žáky jen s určitými aspekty těchto částí. Dále je může využít jako zpestření výkladu a hodin, aniž by se tématem kuchyně zabýval podrobněji. K rozhodnutí, jaké kapitoly a jaké informace zvolit, může učiteli pomoci následující kapitola zabývající se tématem spíše z didaktického hlediska. Tato kapitola také představí důvody, proč vůbec reálie a dále pak téma kuchyně žákům představovat.

### 3 DIDAKTICKÉ ZPRACOVÁNÍ TÉMATU

Téma kuchyně tvoří součást francouzských reálií, s nimiž se žák při učení se francouzštině setká. Toto téma pro něj může představovat nezbytnou součást řečových dovedností v cizím jazyce nebo například zajímavé zpestření výuky. Ať už mají reálie pro žáka jakýkoliv význam, je hlavně na učiteli, jak k výkladu dané látky přistoupí a jaké metody či postupy při jeho představování žákům zvolí. V rozhodování a zvolení pokud možno co nejvhodnějších přístupů pro určitou skupinu žáků mu může pomoci i tato kapitola. Její základ tvoří zdůvodnění, proč se vůbec reáliemi a tématem kuchyně zabývat a jak vybírat materiály pro práci s tímto tématem.

Součástí kapitoly je také analýza třech metod výuky francouzského jazyka, které zároveň slouží jako zdroj inspirace pro tvorbu jednotlivých aktivit v praktické části. Dále je v této kapitole zařazena frazeologie užívaná při stolování, která představuje jakousi nadstavbu tématu, protože se nejedná přímo o kuchyni, nicméně při konzumaci jídel pro kuchyni více či méně typických se používá.

#### 3.1 Téma kuchyně v jazykovém vyučování

Tato práce se zabývá reáliemi, konkrétně tématem francouzské kuchyně. Proč ale vůbec žáky s reáliemi seznamovat? Jeden z důvodů udává Hendrich (1988, s. 87): *„Vedle osvojení jazykových prostředků a komunikativních dovedností má žák získat i určitý rozsah věcných znalostí, především z oblasti lingvoreálií a reálií včetně kulturních hodnot národa, úzce spjatých s výchovnou stránkou výuky.“*

Dalším důvodem je, že určité dovednosti týkající se reálií vyžaduje *Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání* (2007). Tento závazný dokument stanovuje, co by měl žák absolvující základní školu znát a ovládat. U cizího jazyka by se měl žák na prvním stupni seznamovat již se svátky, tradicemi a dalšími zvyky. Ty tvoří součást reálií. Navíc je možné jejich představení propojit i s poznatky o kuchyni, poněvadž k určitým svátkům se váží typická jídla. Ty mohou být také součástí jiných tradic. Pro výuku na druhém stupni je pak do učiva zařazeno stravování, kde má téma kuchyně své výsadní postavení. Zmíníme-li další cizí jazyk, s nímž žák začíná na druhém stupni, učivo se zde shoduje s učivem prvního stupně pro cizí jazyk. Tudíž je zde prostor pro svátky a tradice, s nimiž lze téma kuchyně propojit a seznámit tak žáky například s tradičními vánočními jídly.

Představování reálií by se mohlo jevit jako užitečné i z jiných důvodů. Reálie například tvoří již tradiční součást výuky cizího jazyka. Jak zmiňuje Hendrich (1988, s. 115): *„Již od středověku ve výuce latiny a později staré řečtiny patřily římské a řecké reálie („starožitnosti“) k samozřejmé náplni učiva.“* Zabývání se reáliemi může také pro žáky představovat odlehčení hodiny. Může se ale také stát motivačním prvkem, který vzbudí nebo zvýší zájem žáka o cizí jazyk. Práci s reáliemi je navíc naplňován vzdělávací cíl. Reálie mohou být poplatné i cíli výchovnému a interkulturnímu, zejména při srovnávání kultury země cizího jazyka a kultury žákovy vlasti. Cílem reálií je, jak také dodává Hendrich (1988, s. 116), *„nejen vštípit žákům věcné znalosti, ale zároveň rozvíjet na této tematice jejich znalosti jazykových prostředků, jakož i jejich řečové dovednosti.“*

A proč do reálií řadit kuchyni? Protože se může jednat o prvek kultury dané země, v němž se navíc odráží historie dané země, ale také zeměpisné podmínky. Například z historického hlediska můžeme podle používaných přísad poznat, odkud a jaké byly do země dováženy nebo kdy. Z toho zeměpisného lze usuzovat, jaké plodiny jsou vhodné pro pěstování v dané zemi nebo v nějakém z jejích regionů a jaká zvířata jsou vhodná pro chov. Budeme-li se chtít zaměřit čistě jen na francouzskou kuchyni, je zde ještě jeden významný důvod pro její představení. Tím je fakt, že francouzská kuchyně byla zařazena na seznam nemateriálního dědictví organizace UNESCO, jak již bylo zmíněno v kapitole o historii kuchyně, což ji staví na významné místo francouzské kultury a tím i reálií.

Těchto několik důvodů by mohlo stačit jako odpověď na otázku, proč je vhodné žáky seznamovat s reáliemi a s tématem kuchyně. Ovšem bude-li učitel při výuce s reáliemi pracovat, nebudou mu stačit jen důvody. Bude totiž také třeba, aby vybral vhodné materiály, které při této práci on i žáci využijí.

### **3.2 Výběr materiálů**

Při práci s reáliemi a s tématem kuchyně nestačí jen vědět, proč se příslušným tématem zabývat, je také třeba umět si poradit s výběrem materiálů vhodných pro práci s daným tématem a s jejich následným použitím při výuce.

Při výběru materiálů vhodných pro vyučování je třeba nejprve zvážit, jaké aspekty daného tématu žákům představit. Téma může být totiž stanoveno již zmíněným



*Rámcovým vzdělávacím programem pro základní vzdělávání* a dále pak *Školním vzdělávacím programem*. Ovšem v rámci tématu může mít učitel svobodu, co se týče výběru jednotlivých aspektů. Výběr může provést sám, může se inspirovat učebnicí nebo může spolupracovat s žáky, což by mohlo zvýšit jejich zájem o dané téma a působit jako motivační prvek. Může tedy výběr založit na tom, co by žáky konkrétně zajímalo, o čem by se rádi dověděli a s čím by se rádi seznámili. Žáci by také mohli učiteli posloužit jako zdroj materiálů a zkušeností, pokud navštívili příslušnou zemi a přivezli si nějaké materiály, které by se mohly pro představení tématu hodit nebo mají-li užitečné osobní zkušenosti, o něž se mohou s ostatními podělit, například v rámci referátu. (Hendrich, 1988)

Má-li učitel jasno o aspektech daného tématu, může přistoupit k výběru vhodných materiálů. Může zvolit materiály autentické či didaktické. Zatímco didaktické materiály byly tvořeny přímo pro výuku, autentické byly vytvořeny pro rodilé mluvčí a jejich běžný život, nikoliv však pro cizojazyčnou výuku. Může jít například o recepty, plakáty, fotografie a katalogy. Jejich použití může zvýšit motivaci žáků tím, že „*určitým způsobem sdílí statut rodilého mluvčího při setkání se stejnými dokumenty, s jakými se setkává on*“ (Zaratová, 1986, s. 77 - pozn. vlastní překlad) V rámci tohoto dělení potom může jít o obrazový materiál, text nebo jejich kombinaci a dále pak například o audio či video nahrávku. Případně se učitel může rozhodnout pro kombinaci všech těchto materiálů. Může je také doplnit vlastním komentářem, který lze založit na osobních zkušenostech. (Hendrich, 1988)

Při výběru materiálů pro práci v hodině ovšem nestačí brát v úvahu jen dané téma, je třeba také zohlednit potřeby cílového publika, tedy žáků. Je důležité vybrat materiály vhodné pro jejich věk a dosaženou úroveň dovedností v cizím jazyce nebo jedná-li se o materiál náročnější, pracovat s ním podle úrovně žáků. Například bude-li chtít učitel pracovat s plakátem, jehož součástí je text, kterému žáci nebudou rozumět, může využít jen obrazový materiál daného plakátu. Dále je třeba si uvědomit, kolik času danému tématu věnovat, zda celou hodinu, její část nebo hodin několik. Tento faktor může výběr materiálů také ovlivnit. Učitel by neměl zapomínat ani na zásadu přiměřenosti, a tak žákům nepředkládat velké množství informací a materiálů, ale pečlivě vybírat ty důležité. (Hendrich, 1988) Při výběru by učitel neměl opomíjet ani cíle práce v hodině, které budou právě prací s použitými materiály naplněny. Těmito cíli mohou být faktické znalosti o francouzské kuchyni, slovní zásoba, frazeologie a aspekty spadající do oblastí *savoir-faire* a *savoir-vivre*. Mohou být také uplatněny různé

mezipředmětové vztahy nebo splněny cíle týkající se gramatiky, které s kuchyní nesouvisí, například člen dělivý.

Hlavním zdrojem materiálů může být metoda *FLE* používaná při výuce francouzštiny v dané třídě. To, jakým způsobem může být téma kuchyně v metodách představeno, předkládá následující část obsahující analýzu třech v současnosti používaných metod.

### 3.3 Téma francouzské kuchyně v metodách *FLE*

Bude-li učitel žáky seznamovat s tématem kuchyně, má více možností jak k této problematice přistoupit, jak již bylo výše zmíněno. Může si sám připravit nějaké materiály nebo může použít materiály již připravené, které jsou součástí různých knih. Může se také obrátit na metody francouzského jazyka, které při výuce francouzštiny používá. Ty mohou být totiž zdrojem materiálů vhodných pro představení tématu kuchyně. Učiteli mohou posloužit jako zdroj inspirace pro tvorbu vlastních materiálů nebo je může přímo použít. A právě to, jaké materiály se v jaké metodě objevují, popisuje tato podkapitola. Učitel zde tedy může nálezt inspiraci pro jeho práci s tématem kuchyně, spíše pak ale informace, v jakých metodách a jak je toto téma zpracováno.

V této části budou popsány tři metody *FLE*, metoda *Le français entre nous*, metoda *Extra !* a metoda *Quartier Libre*. Jejich výběr byl zcela prostý. Všechny jsou používány při výuce francouzštiny na českých školách. Zatímco první metoda je česko-francouzskou záležitostí, druhá a třetí metoda jsou ryze francouzské. Česko-francouzská metoda *Le français entre nous* je zaměřena na českého žáka, tudíž je v celé učebnici patrné srovnávání s českou kulturou, zatímco metody *Extra !* a *Quartier Libre* nejsou zaměřeny na žáka konkrétního státu.

#### 3.3.1 Metoda *Le français entre nous*

Metoda *Le français entre nous* byla vydána nakladatelstvím Fraus v Plzni roku 2009 (první díl) a roku 2010 (druhý díl), tudíž se jedná o poměrně novou metodu používanou při výuce francouzského jazyka na základních školách. Na jejím zpracování se podílel kolektiv autorek ve složení Danièle Geoffroy-Konšťacký, Jana Kolmanová, Sylva Nováková a Jana Táborská. Jak autorky uvádí na s. 15 v příručce učitele, „od

*samého začátku učebnice přináší informace o životě a kultuře frankofonních zemí jak formou poznámek týkajících se savoir-faire a savoir-vivre, tak prostřednictvím fotografií, písniček a říkadel.“ A to platí i o tématu francouzské kuchyně. S tou se lze setkat v obou dílech metody, a to vždy v učebnici i v pracovním sešitě. Nicméně každý z dílů představuje francouzskou kuchyni trochu odlišným způsobem.*

První díl je určen žákům začátečnickům. Přípravuje je na dosažení úrovně A1 podle *Společného evropského referenčního rámce pro jazyky*. Ačkoliv se jedná o metodu používanou žáky, kteří se jazyk teprve začínají učit, setkávají se s francouzskou kuchyní hned na prvních stránkách učebnice. Konkrétně hned na první straně první kapitoly je vyobrazena mapa Francie s prvky typickými pro určitá místa země. Pro Normandii je zde sýr a pro Bordeaux hrozny vína. Na další straně téže kapitoly je žákům položena motivační otázka, zda znají nějaká francouzská jídla. Tudíž jim téma kuchyně není představeno, ale pracuje se zde s tím, že oni sami už možná něco o francouzské kuchyni vědí.

S prvky francouzské kuchyně se žáci mají možnost setkat na s. 45, kde jsou pokyny k vytvoření miniprojektů. Žáci mají sestavit plakát tvořený obrázky z Francie. V rámci příkladů vypracování tohoto projektu jsou na obrázcích sýry, víno nebo croissanty a budou-li následně žáci na projektu pracovat, mohou oni sami najít další obrázky jídel a nápojů typických pro Francii.

Téma kuchyně se objevuje i v pracovním sešitě prvního dílu. Zde je na s. 5, 8 a 9 vyobrazen croissant a bageta. Ačkoliv jsou bez podrobnějšího představení, žákům se mohou dostat do podvědomí.

Jak je zřejmé z popisu, první díl se nezabývá tématem francouzské kuchyně jako celkem nebo v rámci celé kapitoly. Jsou zde na různých místech představeny jen prvky tohoto tématu, tudíž se s ním žáci setkávají jakoby mimochodem a možná i nevědomě, nicméně v paměti jim může obrázek vína či croissantu utkvět. Prakticky pokaždé, kdy je žákům toto téma předloženo, jde o obrázek, autentický nebo kreslený, který ovšem může vyučující doprovodit slovem, což může žákům také pomoci v zapamatování si daného aspektu.

Druhý díl je určen žákům, kteří už určité základy francouzského jazyka ovládají. Navazuje na díl první a umožňuje získat dovednosti odpovídající úrovni A1 podle *Společného evropského referenčního rámce pro jazyky*. Na rozdíl od prvního dílu

metody jsou zde aspekty francouzské kuchyně představeny v kapitole 3 s názvem *A table !*, která se zaměřuje na seznámení žáků se slovní zásobou týkající se jídla, ukazuje konverzaci u stolu a rozhovor se servírkou v restauraci. Představuje tedy aspekty stolování.

Celá kapitola je však zaměřena na jídlo a francouzská kuchyně a zvyky s ní spojené jsou představeny na okrajích učebnice jako doplňky dané kapitoly. Jsou zde například autentické fotografie jídel, jako je *ratatouille* (s. 24). Žáci jsou zároveň vybízeni ke jmenování typických českých jídel, tudíž lze hovořit o komparativním přístupu. Na téže straně se mohou žáci setkat s frází *j'ai une faim de loup*, kterou mohou znát i v češtině. Dále je zde například fotografie francouzské misky *bol*, ze které se ráno pije káva nebo čaj (s. 26). Opět se v této kapitole setkáváme s obrázky *croissantu* a *bagety*.

Po této kapitole následuje část věnovaná projektu, v jehož rámci žáci porovnávají české a francouzské svátky. Jak může být zřejmé z druhé kapitoly této práce, ke svátkům se mnohdy pojí i typická jídla, která jsou v této části také zmíněna. Je zde opět uplatněn srovnávací přístup, který může žákům usnadnit pochopení rozdílů mezi českou a francouzskou kuchyní. Jako příklad jídla z této části lze zmínit *krůtu* či *vánoční poleno*.

V pracovním sešitě se francouzská kuchyně objevuje v téže kapitole *A table !* ve cv. 4 na s. 23. Úkolem žáků je doplnit do vět dělivý člen, přičemž věty popisují francouzskou a českou snídani. Je zde tedy opět předložen popis zvyků týkajících se jídla, s nímž se žáci seznamují spíše nevědomě, protože jejich hlavním úkolem je zaměřit se na tvary příslušného členu. Ve cv. 14 na s. 26 mají žáci v řadách slov najít výraz, který sem logicky nepatří. V první řadě je to *quiche lorraine*, protože jde o slané jídlo, zatímco ostatní zmíněná jídla jsou sladká. Tím pádem je zde již vyžadována jistá znalost o francouzské kuchyni. V přípravě na projekt o svátcích je ve cv. 3 na s. 32 úkolem žáků spojit svátky s jejich typickými prvky. A protože jsou zde mimo jiné i jídla jako *dinde aux marrons*, je opět u žáků vyžadována určitá znalost tématu kuchyně. Ta je nezbytná i ve cv. 5 na stejné straně, kdy mají žáci spojit výraz *buche de Noël* s jeho definicí.

Jak je zřejmé, druhý díl metody, na rozdíl od dílu prvního, nepředstavuje jednotlivé aspekty francouzské kuchyně na různých místech učebnice či pracovního

sešitu, ale soustředí je do jedné kapitoly a jednoho projektu, což se nabízí, protože se jedná o kapitolu o jídle, stolování a projekt o svátcích, s nimiž je jídlo taktéž spojené. V prvním díle samostatná kapitola o jídle není, proto jsou pravděpodobně jednotlivé prvky kuchyně předkládány na více místech. První díl také využívá k představení tématu hlavně obrázky a fotografie, zatímco ve druhém díle jsou i různé české popisky či vysvětlivky, například u misky na kávu a čaj. Na druhou stranu i v tomto díle je francouzská kuchyně někdy připomínána jen obrázky, například croissantu, které tvoří součást určitého cvičení, například ve cv. 13 a 14 na s. 18 a 19 v pracovním sešitě.

Metoda *Le français entre nous* může sloužit jako inspirace pro práci s tématem francouzské kuchyně. Může učiteli dokonce práci usnadnit tím, že mu již předkládá vybrané aspekty tématu, kterými se může dále zabývat nebo je o další doplnit. Žáci pak může metoda zaujmout pestrostí informací, kterých však není příliš, tudíž je zde splněn důležitý princip přiměřenosti.

### 3.3.2 Metoda *Extra !*

Metoda *Extra !* vytvořená autorkou Fabienne Gallonovou představuje další metodu používanou při výuce francouzštiny na základních školách. Tvoří ji tři díly vydané v letech 2002 a 2003 v Paříži nakladatelstvím Hachette. V této metodě lze najít určité podobnosti s předchozí metodou. V prvním díle nejsou informace o tématu kuchyně soustředěny do jedné části, ale vyskytují se na různých místech, zatímco ve druhém díle jsou opět umístěny do jedné kapitoly.

Jak vysvětluje autorka v příručce pro učitele, reálie jsou v této metodě předkládány žákům implicitně, tedy dostávají se jim během různých aktivit do podvědomí, ačkoliv dané aktivity mají hlavně jiný cíl, nebo explicitně, kdy je téma reálií přímým cílem aktivity.

První díl metody je určen úplným začátečníkům, které připravuje na dosažení úrovně A1 podle *Společného evropského referenčního rámce pro jazyky*. Jak bylo výše zmíněno, určité aspekty francouzské kuchyně se zde objevují. Hned v úvodní kapitole v učebnici, kdy se žáci seznamují s prvními slovy, je výraz *crêpe*. Žáci se tudíž setkávají s výrazem označujícím pokrm typický pro francouzskou kuchyni, aniž by zatím věděli, co znamená a je jen na učiteli, zda jim výraz blíže přiblíží.

V první kapitole se žáci setkávají s tématem kuchyně opět. Na s. 16 je fotografie rodiny u stolu při večeři. Navíc se zde píše, že „čtyři jídla z pěti se jí doma v rodině“ (Gallonová, 2002, s. 16 - pozn. vlastní překlad), což žákům ukazuje francouzský zvyk týkající se stolování. V kapitole 3 se nachází fotografie se snídaní, kde je žákům ukázána jedna z podob francouzské snídaně a také již v předchozí metodě zmíněná miska na kávu a čaj. Kapitola 5 žáky seznamuje s dalším francouzským zvykem, velkým rodinným obědem. V poslední kapitole učebnice, kdy se žáci učí data, je jako příklad ve cv. 6 na s. 77 uveden 2. únor (Hromnice) a pro něj typické palačinky. O svátečním jídle, konkrétně o *galette des rois* se hovoří v projektu 3. Je zde popsána s ním spojená tradice. Na s. 96 mohou žáci vidět obrázek croissantu.

V pracovním sešitě k prvnímu dílu se žáci s kuchyní setkají hned na prvních stranách, a to znovu se slovem *crêpe*, které mají spolu s dalšími slovy zařadit do příslušné kategorie podle toho, zda jde například o sport nebo o jídlo.

Druhý díl metody, určený k dosažení úrovně A2 podle *Společného evropského referenčního rámce pro jazyky*, hned na jedné z prvních stran učebnice ukazuje mapu Francie, kde podobně jako metoda *Le français entre nous* používá sýr k označení Normandie, dále šampaňské pro oblast Champagne, hořčici pro Dijon a lahev vína s hrozny pro Bordeaux. Žákům se tedy dostávají do podvědomí typické aspekty francouzské kuchyně, navíc se zeměpisným zařazením. Ani v tomto dílu není opomenut již tolikrát zmiňovaný croissant, kdy podle jeho obrázku na s. 9 mají žáci popsat, k čemu slouží. Druhá kapitola učebnice s názvem *Bon appétit !* se věnuje jídlu obecně, nicméně jsou zde i zmínky o francouzské kuchyni. Už název kapitoly žákům předkládá frázi sloužící k přání dobré chuti. Na s. 24 je vyobrazený jídelníček, z něhož si žáci mají vybrat, co by si dali. Nechybí na něm rozdělení do chodů a jsou na něm také francouzská jídla jako cibulová polévka nebo tuňák po provensálsku. Na s. 28, kde se nachází část kapitoly věnující se reáliím s názvem *La vie en France*, je text, kde francouzští žáci hovoří o specialitách různých regionů. Za textem následuje několik otázek a na závěr žáci spojují k sobě patřící kraje a speciality. Poslední úkol žáky nabádá ke srovnání s jejich zemí, kdy mají jmenovat speciality vlastní země a jejich krajů. V příručce pro učitele jsou zmíněny a popsány další pokrmy, například *cassoulet*, které může učitel žákům představit. Na následující straně je recept na palačinky.

V pracovním sešitě druhého dílu ve cv. 3 na s. 5 mají žáci možnost vidět lahev francouzského vína. Jejich úkolem je spojit významné aspekty Francie s jejich jmény a

právě zde figuruje lahev vína z Bordeaux. Francouzská kuchyně se také objevuje v kapitole o jídle. Cv. 2 na s. 16 nabádá žáky ke spojení obrázků jednotlivých pokrmů s jejich ingrediencemi. Žáci si tak osvojují výrazy pro potraviny, zároveň ale poznávají typická francouzská jídla, například *croque-monsieur*. Cv. 1 na s. 18 žákům v rámci procvičování užití dělivého členu představuje regionální speciality a základní ingredience v používané v jednotlivých krajích. Následuje opět cvičení, kde žáci popisují krajové speciality vlastní země. S. 20 je věnována textu o historii bramboru a tomu, jak se dostal do Francie. Text opět doprovází otázky, na něž mají žáci odpovědět.

Třetí díl metody, určený k dosažení úrovně B1 podle *Společného evropského referenčního rámce pro jazyky*, nabízí setkání s francouzskou kuchyní hned na s. 4, kde je pro žáky kvíz sloužící k zopakování dovedností získaných při studiu předchozích dílů metody. V tomto kvízu je mimo jiné otázka, co je to *croque-monsieur* a je na žácích, aby o správné odpovědi rozhodli výběrem jedné ze tří nabídnutých možností. V tomto díle se žáci setkávají i s jednou z částí historie francouzské kuchyně, s organizací *Les Restos du Cœur*. Ve čtvrté lekci pracují žáci s písní o této organizaci, navíc je zde i její stručný popis. V dalších lekcích učebnice ani v pracovním sešitě se potom s francouzskou kuchyní již neseťkáme.

Téma francouzské kuchyně našlo své místo v každém dílu metody *Extra !*. Je v jejím rámci předkládáno žákům explicitně i implicitně. Přestože prostupuje všemi díly metody, splňuje princip přiměřenosti, který je z hlediska výuky velice důležitý.

### 3.3.3 Metoda *Quartier libre*

Metoda *Quartier libre* se skládá ze dvou knih, v nichž najdeme jak učebnici tak pracovní sešit, a z doplňkového materiálu, který nese název *La revue des jeunes*. První z knih, *Quartier libre 1*, byla vydána v České republice v nakladatelství Klett v roce 2010. Její obsah odpovídá úrovním A1 a A2 podle *Společného evropského referenčního rámce pro jazyky*. Druhý díl metody, *Quartier libre 2*, byl vydán v roce 2011 v tomtéž nakladatelství. Díky němu žáci dosáhnou úrovně A2 a následně B1. Autorkami metody jsou Michèle Bosquetová, Matilde Martinezová Sallèssová, Yolanda Rennesová a Marie-Françoise Vignaudová. Metoda je určena především žákům středních škol. Typický je pro ni akční přístup, kdy na žáky na konci každé kapitoly čeká závěrečný úkol, který by měli splnit.

Při představování tématu francouzské kuchyně si tato metoda klade obdobné cíle jako metody výše popsané. Snaží se, aby žáci téma vnímali explicitně i implicitně. Podobně jako v předchozích metodách je v některých částech tématu věnována jen zmínka, v jiných naopak celá část kapitoly.

První díl metody seznamuje žáky s tématem francouzské kuchyně hned na prvních stranách učebnice. V úvodní lekci najdou žáci vyobrazený sýr a croissant jako typické prvky Francie. Croissant i sýr se objevují dále na s. 42, kde jsou součástí cvičení o průběhu dne. Zde se žáci s těmito aspekty setkávají spíše implicitně. Podrobněji se žáci seznamují s tématem francouzské kuchyně ve čtvrté lekci věnující se svátkům a oslavám. Dovídají se zde, jaké pokrmy jsou konzumovány během štědrovečerní večeře a během svátku Tří králů. Na s. 72 žáci pracují s jídelním lístkem restaurace, který nabízí sendviče *croque-monsieur* a *croque-madame*. Tyto sendviče však nejsou blíže popsány, zůstává tedy na učiteli, zda žákům jejich podobu představí. S. 77 je věnována několika francouzským městům a jejich kuchyni. Jsou zde zmíněny například lyonské *quenelles*, *tapenade* z Marseille nebo *canelés* z Bordeaux. Také tato jídla nejsou blíže popsána.

Část představující pracovní sešit ukazuje žákům obrázek croissantu (lekce 4, s. 199). Na s. 203 se nacházejí nákupní seznamy, na nichž je mimo jiné sýr *camembert* a bagety, tedy další typické prvky francouzské kuchyně. Podrobněji se žáci seznamují s francouzskou kuchyní ve cv. 11 na s. 206. Jejich úkolem je doplnit člen dělivý do receptů na palačinky, *quiche lorraine*, *ratatouille* nebo na *kir royal*.

Druhý díl metody, *Quartier libre 2*, obsahuje také na několika místech zmínky o francouzské kuchyni i o její historii. Například v učebnici je na s. 38 a 39 popsán život Galů. V rámci tohoto textu jsou představeny i jejich slavnosti, při nichž byly konzumovány pokrmy z divokého prasete a pilo se obilné pivo. Podobně je na s. 101 popsána podoba moučnicku *paris-brest*. Historie francouzské kuchyně se dále objevuje v pracovním sešitě druhého dílu. Na s. 186 je text představující historii čokolády a přivezení tohoto nápoje do Francie u příležitosti svatby Ludvíka XIII. s Annou Rakouskou. Na následující straně se nachází článek popisující historii bramboru i jeho přivezení do Francie. V učebnici se také objevuje další aspekt francouzské kuchyně. Ve čtvrté lekci na s. 48 žáci uvidí obrázek reklamy, na němž je fotka chlapce snídajícího cereálie. Žáci tak poznají jednu z možných podob francouzské snídaně.



Pokud jde o doplňkový materiál, *La revue des jeunes*, francouzskou kuchyni v něm nenajdeme. Žáci zde ale mají možnost seznámit se s podobou receptu. Je umístěn na s. 12. Jde o recept na narozeninový dort.

Metoda *Quartier libre* se zabývá tématem francouzské kuchyně v podobné míře jako metody předchozí. Větší prostor je zde dán historii francouzské kuchyně, která není v ostatních metodách tolik zmiňována.

Všechny tři metody, *Extra !*, *Quartier libre* i *Le français entre nous*, si zakládají na podobných cílech, pokud jde o představení francouzské kuchyně žákům. Mnohdy ji nestaví do hlavní role, ale představují ji v kontextu osvojování a ukazování jiných aspektů francouzského jazyka. Cílem tedy je, aby se žáci s jednotlivými prvky seznámili implicitně, aby je spíše vnímali podvědomě, než aby se na ně přímo zaměřovali. Zmiňme tento cíl například ve výše uvedeném cvičení v metodě *Extra !*, kde je doplňován člen dělivý, ovšem do vět popisujících regionální kuchyni. Toto cvičení používá i metoda *Quartier libre*. Žáci člen doplňují do receptů na francouzské pokrmy. Na druhou stranu se i ve všech metodách objevuje případ, kdy je kuchyně postavena do hlavní role. Jsou to například fotografie krajových specialit s popisky v metodě *Le français entre nous*. Zde je cílem představit žákům aspekt tématu kuchyně.

Představené metody jsou kvalitní pomůckou, o kterou se může učitel při výkladu tématu kuchyně opřít. Dále pak ale také záleží na něm, jestli žákům představí i jiné prvky, které v metodách nejsou, nebo zda se bude držet jen zmíněných metod. Při tomto rozhodování by učitel neměl zapomínat zohlednit povahu a zájmy žáků, kterým bude danou látku vykládat.

### **3.4 Slovní zásoba a frazeologie týkající se jídla a stolování**

Ačkoliv slovní zásoba a frazeologie nejsou přímou součástí tématu francouzské kuchyně, jsou do této práce zařazeny ze třech důvodů. Za prvé, ocitnou-li se žáci u stolu s Francouzi, je třeba je ovládat, aby se domluvili, a aby se vyhnuli případným nedorozuměním. Lze předpokládat, že budou-li žáci stolovat s Francouzi, bude to možná ve Francii, tudíž budou možná jíst francouzská jídla, a pak už se nejedná o problematiku tak vzdálenou tématu francouzské kuchyně. Za druhé proto, že frazeologie spojená s jídlem a stolováním má v každé zemi specifické prvky (fráze) stejně jako i vlastní kuchyně. Za třetí pro případ, že by se učitel rozhodl žáky seznamovat se slovní

zásobou a s frazeologií ve stejné době jako s tématem kuchyně, poněvadž by to shledával z nějakého důvodu užitečné. Například před cestou žáků do Francie na výměnný pobyt, kdy by jim chtěl ukázat speciality daného regionu a zároveň jim osvětlit, jaké fráze a jakou slovní zásobu u stolu během jídla používat. Pak najde učitel dané informace v této práci a nemusí je hledat v jiných zdrojích.

Bude-li učitel žáky se slovní zásobou a s frazeologií seznamovat, měl by je upozornit na případné interference. Pokud jde o interference mezijazykové, může učitel například upozornit žáky na rozdílný pravopis a odlišné rody výrazů kapr a *carpe*, které mají v češtině i ve francouzštině stejný význam. Dále může být důležité žáky upozornit například na výslovnost slova *dessert* (dezert), kde je třeba ve francouzštině vyslovit [s] a nikoliv [z] jako v češtině, protože potom by tento výraz znamenal poušť (*désert*). Učitel však může využít i pozitivního transferu, a to například u slov jako bujon, želé nebo bonbon, která byla do češtiny přejata z francouzštiny.

Pro přehlednost je tato část zpracována jako slovník a ne jako souvislý text. Z toho důvodu je umístěna v příloze 8.3.

## 4 CUISINE FRANÇAISE : ACTIVITÉS POUR LA SENSIBILISATION AU THÈME

Ce chapitre du mémoire propose sa partie pratique. Comme il a été déjà mentionné, elle est écrite en français. Son but est de présenter, mais en même temps de proposer des activités qui peuvent être utilisées en travaillant sur le thème de la cuisine française en classe de français. Elle est composée de deux parties dont la première décrit des activités sans leur élaboration plus profonde, la deuxième est consacrée aux fiches pédagogiques.

Toutes les deux parties peuvent servir comme sources des matériaux qui peuvent être utilisés tels quels sont, ils peuvent être adaptés aux besoins, aux intérêts et au niveau des élèves ou ils peuvent encore présenter des canevas pour la création des activités similaires.

Il faut encore dire que toutes les activités présentées dans cette partie reflètent les idées et le contenu de la partie théorique. Ce chapitre contient au minimum une activité pour chaque chapitre de la partie décrivant la cuisine française.

### 4.1 Activités possibles

Ce sous-chapitre fournit un précis des activités concernant la cuisine française qui peuvent être faites en classe de français. Ces activités ne sont pas élaborées en fiches pédagogiques donc, le professeur peut les préparer en prenant en considération le niveau et les besoins des élèves. De plus, il peut les adapter aux objectifs demandés. Mais avant de commencer à parler de la cuisine française le professeur peut travailler avec les élèves sur la prononciation du mot *cuisine*. Comme ils utiliseront ce mot assez souvent en étudiant la cuisine française, il est souhaitable de bien le prononcer. Le professeur peut leur montrer comment prononcer ce mot, les élèves peuvent l'imiter.

Ensuite, les élèves peuvent commencer à s'occuper de la cuisine française. Les activités proposées sont celles-ci :

**Activité 1** : Si le professeur veut travailler avec les élèves sur l'histoire de la cuisine française, il peut leur fournir des livres ou leur recommander des pages sur Internet. Ensuite en utilisant ces matériaux, les élèves peuvent préparer en groupes de

deux un exposé présentant une époque de l'histoire de la cuisine française. Un exposé peut être aussi appliqué si un élève ou des élèves disposent d'expériences sur la cuisine française, par exemple s'ils ont visité la France.

**Activité 2 :** En travaillant sur l'histoire de la cuisine, les élèves peuvent étudier la naissance des noms de plats et leur étymologie. Pour illustrer, le professeur peut donner à deux ou trois élèves le nom d'un plat. Ils peuvent trouver les informations décrivant son développement ou sa naissance dans un livre ou sur Internet. Ils peuvent les comparer entre eux et présenter les résultats de leur observation aux autres camarades de classe. Pour cette activité, les plats ou les aliments comme le croissant, la mayonnaise, la béchamel ou les madeleines peuvent être utilisés. Le chapitre 2.1 traitant l'histoire de la cuisine française peut servir comme une source d'expressions à utiliser.

**Activité 3 :** Pour pratiquer les noms des plats, les élèves peuvent jouer en groupes de deux aux cartes. Le premier élève dispose de cartes avec les images des plats, le second élève a sur ses cartes leurs noms. En même temps, ils posent des cartes sur la table. S'il y a en même temps une carte avec le nom d'un plat et l'autre avec son image, l'élève qui dit *cuisine* gagne. (Harmer, 2010)

**Activité 4 :** L'activité qui aide les élèves à développer leur imagination, c'est la création d'un menu français pour une occasion spéciale. Pour l'illustrer, les élèves peuvent le préparer pour leur famille, pour leurs copains, pour l'anniversaire ou pour le Noël. En travaillant sur ce menu, ils peuvent observer des livres et des magazines sur la cuisine française ou ils peuvent consulter Internet. Ensuite, ils peuvent présenter des raisons pour le choix des plats particuliers.

**Activité 5 :** Les élèves peuvent aussi faire un jeu de rôle. Ils peuvent appliquer ce type d'activité en étudiant la phraséologie concernant le repas. Cela peut être un texte de manuel qui peut servir de modèle. Ce jeu de rôle peut être lié avec une autre activité : les élèves jouent une scène montrant comment un groupe de gens mangent ensemble. Cela peut être une famille, des amis ou encore des gens lors d'une visite officielle. En jouant mais aussi en observant cette scène, les élèves étudient le comportement convenable durant le repas français.

**Activité 6 :** Une autre activité qui peut amuser les élèves, ce sont les devinettes sur les noms des plats. Ainsi, un élève pense à un plat tandis que les autres lui posent des questions pour deviner son nom ou cela peut être un élève qui pose les questions

aux autres et qui essaye de découvrir le nom. Cette activité peut être aussi faite comme une compétition parmi des équipes d'élèves. Nous pouvons utiliser les plats comme les crêpes, le foie gras, etc.

**Activité 7 :** La cuisine française peut être présentée dans la classe même avant le Noël. Les élèves peuvent trouver une recette de la bûche de Noël sans cuisson sur Internet ou le professeur peut la leur donner. Ensuite, les élèves peuvent la préparer et la manger. Donc, cela peut être une activité amusante, inhabituelle mais utile puisque les élèves connaîtront un dessert de Noël et ils devront travailler ensemble. De plus, il y a une relation interdisciplinaire avec des leçons de cuisine.

**Activité 8 :** En travaillant sur la cuisine française, le professeur peut aussi utiliser les matériaux disponibles dans une bibliothèque ou sur Internet. Par exemple, le livre *Clés pour la France* de Denis C. Meyer, qui a été publié en 2010 chez Hachette, offre entre autre des textes sur la cuisine française comme la préparation des escargots.

Si le professeur choisit n'importe quelle activité, il ne doit pas oublier de créer une fiche pédagogique pour pouvoir définir le sens et les objectifs afin de les adapter aux élèves.

## 4.2 Fiches pédagogiques

Cette partie présente trois fiches pédagogiques qui peuvent être utilisées en classe de français. Bien qu'elles soient préparées complètement, elles peuvent être adaptées au public. Toutes sont destinées aux jeunes adolescents de 14 ou 15 ans qui atteignent le niveau A2 d'après le *Cadre européen commun de référence pour les langues*.

Chaque fiche pédagogique contient des informations concernant le public, la durée, le sujet, le vocabulaire et les supports pédagogiques. Ensuite, elle définit les objectifs des activités, elle décrit la motivation possible. Elle renvoie aussi aux thèmes transversaux et aux relations interdisciplinaires. En dernier, mais non par ordre d'importance, elle contient la description du déroulement des activités.

Les fiches pédagogiques concernent la cuisine française, les objectifs, les thèmes transversaux ou les relations interdisciplinaires et décrivent aussi d'autres domaines, par exemple des objectifs linguistiques. Bien qu'ils n'aient aucune liaison avec la cuisine

française, le professeur doit les connaître pour pouvoir utiliser ces activités en classe. De plus, ils sont développés en même temps comme la découverte de la cuisine française.

#### 4.2.1 Fiche pédagogique 1 : Spécialités de la cuisine française

Cette fiche pédagogique décrit un projet sur les spécialités de la cuisine française. Les élèves connaîtront la cuisine régionale française et des repas de fête. Ils parleront aussi de la cuisine tchèque. De plus, ils prépareront une affiche, ce qui peut les motiver de la même façon que le travail sur Internet. Le projet dure quatre cours, mais il peut être divisé en activités autonomes ou certaines parties peuvent être faites par les élèves comme un devoir.

En travaillant sur ce projet, les élèves peuvent utiliser le dictionnaire bilingue, mais le professeur doit les avertir qu'il ne faut pas y chercher tous les mots inconnus parce que leur sens peut être deviné d'après le contexte ou il peut s'agir des mots transparents.

**Public** : jeunes adolescents (14 - 15 ans), niveau A2

**Durée** : quatre cours (180 minutes)

**Sujet et vocabulaire** : spécialités de la cuisine française et leurs noms

**Motivation** : Les élèves travaillent en groupes de deux et en groupes de quatre. L'utilisation d'Internet, la création d'une affiche et la rencontre avec un aspect d'une autre culture peuvent représenter d'autres sources de motivation.

**Supports pédagogiques** : fiche d'exercices *Spécialités de la cuisine française* (annexe 8.4.1), fiche d'exercices *Galette des rois* (annexe 8.4.3), fiche d'exercices *Menu de Noël* (annexe 8.4.4), fiche des consignes pour le deuxième cours (annexe 8.4.2), fiches des consignes pour le troisième cours (annexe 8.4.5), dictionnaire bilingue, Internet, magazines sur la cuisine (par exemple *Cuisine et Vins de France*)

#### **Objectifs**

**Communicatifs** : Les élèves seront capables de parler des spécialités de la cuisine française et de la cuisine tchèque.

**Linguistiques** : Les élèves connaîtront les noms de quelques spécialités de la cuisine française. Ils utiliseront le présent de l'indicatif en les décrivant et en parlant de la cuisine tchèque.

**Culturels et interculturels** : Les élèves décriront des spécialités de la cuisine française. Ils retiendront quelques noms de ces spécialités. Ils seront capables d'associer des plats et des boissons françaises avec leur région d'origine. De plus, ils connaîtront des repas de fête et compareront la cuisine française et la cuisine tchèque. Ensuite, ils prendront soin de leur prononciation.

**Éducatifs** : Les élèves travailleront en groupes, ils trouveront une information demandée sur Internet où dans le dictionnaire. Ils seront menés vers l'autonomie.

### **Thèmes transversaux**

**Éducation médiatique** : communication en groupes, recherche des informations sur Internet et dans le dictionnaire

**Éducation multiculturelle** : différences entre la cuisine française et la cuisine tchèque

**Éducation à penser en contexte européen et global** : fêtes

### **Relations interdisciplinaires**

**Géographie** : régions de la France

**Arts plastiques** : création d'une affiche

### **Activités**

#### **Premier cours**

1. Introduction du cours (2 minutes) : Le professeur présente le projet. Il motive les élèves en disant qu'ils feront des activités pour pouvoir accomplir une tâche finale.

2. Distribution des matériaux (2 minutes) : Les fiches d'exercices *Spécialités de la cuisine française* sont distribuées aux élèves.

3. Lecture des consignes, exercice *Pour commencer* (4 minutes) : Toute la classe coopère en lisant des consignes, même en faisant l'exercice *Pour commencer*. Le professeur vérifie la compréhension des consignes.

4. Exercices 1 - 4 (22 minutes) : Les élèves travaillent en groupes de deux en utilisant le dictionnaire et Internet. Le professeur donne des conseils, contrôle et régularise leur travail.

5. Contrôle des exercices (10 minutes) : Les élèves contrôlent les exercices en groupes de quatre. En cas de problème, le professeur les aide ou toute classe peut s'entraider.

6. Évaluation et conclusion du cours (5 minutes) : Les élèves et le professeur évaluent le cours. Ensuite, le professeur présente le déroulement du cours suivant.

### **Deuxième cours**

1. Introduction du cours (1 minute) : Le professeur présente la continuation du projet. Les élèves travaillent en groupes de quatre.

2. Distribution des matériaux (1 minute) : Deux élèves de ce groupe obtiennent la fiche *Galette des rois* et les deux élèves obtiennent la fiche *Menu de Noël*.

3. Lecture des consignes (2 minutes) : Les élèves lisent les consignes. Le professeur vérifie leur compréhension.

4. *Galette des rois, Menu de Noël* (26 minutes) : Les élèves ayant la même fiche travaillent ensemble. Donc, deux élèves lisent la fiche *Galette des rois* et deux élèves lisent la fiche *Menu de Noël*. Après la lecture, ils font les activités au-dessous de leur texte. En groupes, ils présentent l'un à l'autre les résultats de leur travail. Le professeur donne des conseils, contrôle et régularise leur travail.

5. Contrôle des exercices (10 minutes) : Un groupe présente les résultats de leur travail, le reste de la classe et le professeur les contrôlent.

6. Évaluation et conclusion du cours (5 minutes) : Les élèves et le professeur évaluent le cours. Le professeur présente le déroulement du cours suivant.

### **Troisième cours**

1. Introduction du cours (2 minutes) : Le professeur présente la continuation du projet. Les élèves travaillent en groupes de quatre.

2. Distribution des matériaux (2 minutes) : Les élèves obtiennent du papier et des magazines sur la cuisine.

3. Lecture des consignes (5 minutes) : Les élèves lisent un message du monsieur Croissant. Le professeur vérifie la compréhension de la consigne.



4. Affiche (36 minutes) : Les élèves créent une affiche sur la cuisine française d'après les activités qu'ils ont faites dans les cours précédents. Ils peuvent utiliser Internet, ils peuvent dessiner ou si c'est possible, ils peuvent utiliser des images de magazines.

#### **Quatrième cours**

1. Introduction du cours (1 minute) : Le professeur présente la continuation du projet.
2. Affiche (40 minutes) : Les élèves en groupe de quatre continuent à travailler sur leur affiche.
3. Évaluation et conclusion du cours (4 minutes) : Les élèves évaluent les résultats de leur travail avec l'aide du professeur. Ils peuvent discuter de leurs préférences concernant les affiches.
4. Décoration de la classe : Après l'évaluation du professeur et des élèves, les affiches peuvent décorer la classe.

#### **4.2.2 Fiche pédagogique 2 : Œufs à l'hypocras**

Cette fiche pédagogique propose une activité avec une recette. Elle vient de l'époque de Louis XIV qui était un grand amateur d'œufs durs. C'est pourquoi en travaillant sur cette activité, les élèves rencontreront une forme de recette française, mais ils connaîtront aussi un aspect de l'histoire de la cuisine française. Un autre but de cette activité est que les élèves puissent se rendre compte de leur capacité à comprendre un texte sans connaître tous les mots.

Cette activité consiste à travailler avec un document authentique, donc les élèves peuvent se sentir un peu comme un locuteur natif ce qui peut être motivant pour eux, comme cela a été déjà mentionné dans la partie théorique.

Pour pouvoir faire cette activité, nous supposons que les élèves connaissent déjà les verbes concernant la préparation des plats comme *couper* et le vocabulaire des aliments.

**Public** : jeunes adolescents (14 - 15 ans), niveau A2

**Durée** : un cours prolongé (90 minutes)

**Sujet et vocabulaire** : *Œufs à l'hypocras* - une recette de l'époque de Louis XIV

**Motivation** : Les élèves, rencontrant un aspect d'une autre culture, travaillent individuellement ou en groupes de deux. De plus, ils travaillent avec un document authentique et utilisent un dictionnaire.

**Supports pédagogiques** : recette *Œufs à l'hypocras* (annexe 8.5), dictionnaire bilingue

### **Objectifs**

**Communicatifs** : Les élèves seront capables de parler de la préparation d'un plat.

**Linguistiques** : Les élèves utiliseront le présent de l'indicatif et l'impératif en décrivant une recette. Ils seront sensibilisés à la prononciation des expressions *un œuf* [œf] et *des œufs* [ø] et ils utiliseront le vocabulaire concernant la préparation des plats.

**Culturels et interculturels** : Les élèves rencontreront un aspect de la vie de Louis XIV et décriront une recette de son époque. Ils connaîtront un cuisinier français (François Pierre de La Varenne).

**Éducatifs** : Les élèves travailleront en groupes. Ils trouveront le sens des mots clés inconnus dans le dictionnaire.

### **Thèmes transversaux**

**Éducation médiatique** : recherche des mots inconnus dans le dictionnaire

### **Relations interdisciplinaires**

**Langue tchèque** : description

**Arts plastiques** : images montrant un cours d'une recette

**Pour aller plus loin** : Les élèves cherchent ou créent une recette qu'ils considèrent aussi bizarre, par exemple à cause des ingrédients utilisés. Ils écrivent pourquoi ils la considèrent bizarre. Cette activité peut être faite comme un devoir.

### **Activités**

1. Introduction du cours (8 minutes) : Le professeur présente le contenu du cours. Il mentionne Louis XIV et les élèves décrivent sa vie et son époque. Ils sont aussi avertis que bien qu'ils ne doivent pas comprendre tous les mots, ils seront capables de comprendre la recette. De plus, cette information peut les motiver.

2. Distribution des matériaux (2 minutes) : Les élèves obtiennent une recette *Œufs à l'hypocras*.

3. Lecture de la recette (15 minutes) : Le professeur lit soigneusement la recette. Ensuite, les élèves la lisent tandis que le professeur corrige les erreurs de prononciation.

4. Discussion *Qu'est-ce qui est bizarre sur la recette ?* (5 minutes) : Les élèves mènent une discussion avec leur professeur. Ils découvrent un aspect bizarre de la recette : c'est un dessert qui est fait avec des œufs durs.

5. Recherche des mots clés (20 minutes) : Les élèves travaillent individuellement ou en groupes de deux. Ils cherchent les mots clés (les ingrédients, les verbes de préparation d'un plat) dans la recette. Ils sont avertis que les expressions comme *en délayant* sont aussi des formes verbales clés. Le professeur écrit ces formes et leurs infinitifs au tableau. Ensuite, il traduit une phrase avec cette expression pour que les élèves sachent comment travailler avec elles. De plus, le professeur donne des conseils, contrôle et régularise le travail des élèves. La classe contrôle le choix des mots clés. Ils sont écrits au tableau comme des locutions, par exemple *coupez les œufs durs*.

6. Recherche du sens des mots clés (10 minutes) : Les élèves traduisent les mots clés ensemble. Ils cherchent le sens de ceux inconnus dans le dictionnaire.

7. Reconstruction de la recette (25 minutes) : Les élèves reconstruisent la recette en utilisant les mots clés. Ils peuvent dessiner ou décrire son déroulement. C'est à eux de choisir. Le professeur donne des conseils, contrôle et régularise leur travail. La classe contrôle la reconstruction de la recette.

8. Évaluation et conclusion du cours (5 minutes) : Les élèves et le professeur évaluent le cours. Le professeur peut leur poser une question s'ils ont été capables de comprendre la recette sans connaître tous les mots.

### **4.2.3 Fiche pédagogique 3 : Comparaison des repas en France et en République tchèque**

Cette fiche pédagogique traite le travail avec un tableau comparatif des habitudes alimentaires des Français et des Tchèques. Pour éviter la naissance des stéréotypes, c'est au professeur d'expliquer aux élèves que c'est une description générale qui peut être différente, par exemple dans chaque famille ou dans chaque région. Les élèves découvriront cela aussi en complétant la colonne les concernant, puisqu'en la comparant avec la colonne sur la République tchèque, ils se rendront compte que leurs habitudes

alimentaires peuvent être différentes de la description générale de ce pays. De plus, les élèves peuvent être motivés en parlant de leurs habitudes personnelles.

Le tableau permet de comparer les habitudes alimentaires concernant le petit-déjeuner, le déjeuner, le dîner, mais aussi le repas de Noël qui est une fête célébrée en France ainsi qu'en République tchèque.

Il est supposé que les élèves connaissent le vocabulaire concernant les repas du jour et les aliments.

**Public** : jeunes adolescents (14 - 15 ans), niveau A2

**Durée** : un cours (45 minutes)

**Sujet et vocabulaire** : repas en France et en République tchèque, vocabulaire des repas du jour, vocabulaire du repas de Noël

**Motivation** : Les élèves travaillent en groupes de deux en rencontrant un aspect de la culture française. De plus, ils parlent de leur vie personnelle.

**Supports pédagogiques** : fiche d'exercice - tableaux A, B et C (annexe 8.6)

### **Objectifs**

**Communicatifs** : Les élèves seront capables de parler des repas français et tchèques et ils les compareront.

**Linguistiques** : Les élèves utiliseront le vocabulaire concernant le repas. Ils utiliseront le présent de l'indicatif en posant des questions sur les repas français. Ils utiliseront le même temps verbal en répondant sur ces questions et en décrivant les repas tchèques et leur propre vie. De plus, ils prendront soin de leur prononciation.

**Culturels et interculturels** : Les élèves rencontreront l'aspect de la vie des Français, ils le compareront avec la vie des Tchèques, même avec leur vie personnelle.

**Éducatifs** : Les élèves travailleront en groupes de deux.

### **Thèmes transversaux**

**Éducation multiculturelle** : différence entre la cuisine française et la cuisine tchèque

**Éducation à penser en contexte européen et global** : Noël

**Pour aller plus loin** : Si les élèves disposent d'expériences concernant le repas en France, par exemple en cas de la participation à un échange scolaire, une colonne avec le nom *Mes expériences en France* peut être ajoutée au tableau.

### Activités

1. Introduction du cours (2 minutes) : Le professeur présente le contenu du cours. Il motive les élèves en disant qu'ils observeront les repas en France et qu'ils les compareront avec les tchèques.

2. Distribution des matériaux (1 minute) : Les élèves travaillent en groupe de deux. Un élève obtient le tableau A, un autre le tableau B.

3. Mise des informations dans la colonne *France* (8 minutes) : Le professeur donne des consignes. Il avertit aussi les élèves de ne pas oublier d'utiliser les articles et les formes verbales correctes. Ensuite, les élèves disposant du tableau A posent des questions aux élèves ayant le tableau B pour pouvoir compléter leur tableau A et vice versa. Le professeur donne des conseils, contrôle et régularise le travail des élèves. Après la fin de l'activité les élèves contrôlent les informations complétées au tableau A en observant le tableau B de leurs camarades de classe et vice versa. Cette partie de l'activité offre une variante : les élèves ne doivent pas poser des questions, mais ils peuvent tout simplement décrire à leur camarade de classe ce qu'il y a dans leur tableau.

4. Mise des informations dans la colonne *République tchèque* (10 minutes) : Toute la classe coopère. Les élèves complètent la colonne concernant la République tchèque. Ils sont guidés par leur professeur. Les informations possibles complétées se trouvent en tableau C (annexe 8.6.3).

5. Mise des informations dans la colonne *Mon repas* (5 minutes) : Les élèves complètent la colonne *Mon repas* d'après leur vie personnelle.

6. Discussion sur le tableau (14 minutes) : Les élèves et leur professeur mènent une discussion sur le tableau. Ils comparent les repas en France avec ceux en République tchèque et avec leur vie personnelle. Ils peuvent dévoiler que bien qu'il existe une image sur les repas en République tchèque, ils peuvent manger différemment. Donc, ils se rendent compte que cela peut être pareil en France : bien qu'il y ait une image donnée, chacun peut le faire différemment.

7. Évaluation et conclusion du cours (5 minutes) : Les élèves évaluent le cours avec l'aide du professeur. Le professeur peut leur poser une question si les informations du tableau les surprennent.

Pour pouvoir confirmer le fonctionnement des activités proposées, quelques-unes ont été testées par les élèves de 14 ou 15 ans de l'école *10. základní škola Plzeň*. Concrètement, ils ont travaillé avec des exercices 3 et 4 du projet *Spécialités de la cuisine française* (Fiche pédagogique 1). Ces activités ont été choisies puisqu'il n'a pas été possible de faire tout le projet pour des raisons de temps. De plus, les élèves n'atteignent que le niveau A1 d'après *le Cadre européen commun de référence pour les langues*. Donc, il a été supposé que ces activités pourraient être faisables même avec les compétences du niveau A1.

En exercice 3, les élèves ont associé les noms des plats et des boissons avec leurs définitions en cherchant leurs images sur Internet. Ils n'ont presque pas eu de difficultés avec cette activité grâce à leurs connaissances des produits comme le camembert qui est connu aussi en République tchèque.

En exercice 4, les élèves ont répondu aux questions relatives aux plats et aux boissons françaises et tchèques. Cette activité a été fondée sur les expériences personnelles des élèves. Ils ont connu ou goûté des spécialités françaises surtout grâce à leur excursion à Paris. Ils y ont été l'année dernière avec leur professeur. De plus, à l'école, ils sont venus accomplir une unité concernant l'alimentation. Bien que les élèves connaissent des spécialités tchèques, la traduction de leurs noms a posé des problèmes comme la compréhension des questions. Les élèves n'ont pas connu le vocabulaire nécessaire. Donc, il a été indispensable de les aider avec la traduction.

D'après les élèves, les activités ont été amusantes, aussi grâce à la possibilité de mentionner leurs expériences personnelles.

Pour conclure, comme il a été déjà dit, la partie pratique est composée des présentations d'activités et des fiches pédagogiques exploitables en classe de français. Toutes les deux peuvent servir, si elles ne sont pas utilisées telles quelles sont, comme une source de l'inspiration pour tous les professeurs de français qui travaillent ou qui veulent travailler avec leurs élèves sur la cuisine française. Ils peuvent s'inspirer soit par la forme de ces activités soit par leur contenu qui vient de la partie théorique de ce mémoire.

## 5 ZÁVĚR

„Francouzská kuchyně - didaktické zpracování tématu“ je nosné téma, z něhož lze vyvodit několik závěrů. Ty se týkají jak problematiky francouzské kuchyně, tak didaktiky.

Zaměříme-li se na část kuchyně, ta francouzská se vyvíjela napříč stoletími, lze říct i tisíciletími. Každá její etapa byla ovlivněna historickým obdobím, kterým procházelo území, na němž se dnes Francie rozkládá. Tyto doby s sebou přinášely nejen dobré časy, jako tomu bylo například v průběhu *Belle époque*, ale také období bídy, kterými byly kupříkladu války. Na pozadí dějin lze dále vysledovat, že skutečná francouzská kuchyně se zrodila až v renesanci pod vlivem italských kuchařů, že byla často rozdělena na kuchyni královského dvora, bohatých lidí a na kuchyni prostého lidu. Je také možné vidět, že tak jak ovlivnilo kuchyni příslušné historické období, měl na ni vliv i panovník, jež mnohdy zaváděl do způsobů stolování své zvyky nebo se dokonce sám vaření věnoval, například Ludvík XIII. V neposlední řadě si lze uvědomit, že „francouzská kuchyně“ představuje opravdový pojem, neboť byla zapsána na seznam nemateriálního dědictví UNESCO.

Na podobu francouzské kuchyně měly vliv i jednotlivé regiony země. Pro každý z nich buď dříve byly nebo dodnes jsou typické nějaké suroviny i pokrmy. Ačkoliv v dnešní době se krajové rozdíly do určité míry stírají, každý kraj si uchovává svá specifika. Ovšem nelze opomenout, že existují krajové speciality, které se později staly pokrmy, jež jsou dnes známé a vyhledávané po celé zemi. Těmi jsou například palačinky původem z Bretaně. Francie se však může pyšnit i dalšími specialitami, jako jsou husí játra, cidre či likér *chartreuse*.

Dalšími specifickými jídly se vyznačuje francouzská slavnostní kuchyně, jejíž pokrmy jsou konzumovány například na Vánoce.

Významou roli hrají také stravovací návyky a způsoby stolování. Ty, ačkoliv se kuchyně přímo netýkají, jen s ní úzce souvisí, jsou pro žáky důležité, aby se vyvarovali případným nedorozuměním nebo aby věděli co očekávat, pojedou-li do Francie.

Pokud jde o závěry týkající se didaktiky, nejen stravovací návyky a způsoby stolování by měli žáci znát. Měli by se seznámit i s jednotlivými prvky francouzské kuchyně, jelikož ta je součástí reálií představujících jednu ze složek dovedností daného

jazyka. Osvojením prvků z obou okruhů navíc žáci získají významné kompetence v oblastech *savoir-faire*, *savoir-vivre*.

Jsou-li však žáci s reáliemi a konkrétně s francouzskou kuchyní seznamováni, nelze zapomínat na pečlivý výběr materiálů, jejichž prostřednictvím se poznávání uskutečňuje. Výběr bývá většinou na učiteli, ovšem mohou k němu být přizváni i žáci. Při hledání vhodných materiálů je třeba si uvědomit, jaký cíl má být naplněn, jaké jsou potřeby a zájmy žáků a jaká je jejich úroveň. Při práci s tématem francouzské kuchyně je nutné žáky vhodně motivovat.

Při vyhledávání vhodných materiálů hovořících o francouzské kuchyni však není potřeba obracet se jen na doplňující zdroje, jako jsou knihy nebo internet, využít lze i metodu používanou ve třídě. Tak například metody *Le français entre nous*, *Extra !* a *Quartier libre* představují žákům francouzskou kuchyni prostřednictvím různých obrázků, komentářů nebo textů.

Budou-li se žáci tématem francouzské kuchyně zabývat, budou-li se věnovat stravovacím návykům a hlavně pak způsobům stolování, mohou se seznámit i se stručnou frazeologií týkající se tohoto tématu. Díky její znalosti se mohou vyhnout různým nedorozuměním, která by mohla při stolování vzniknout.

Několik závěrů lze vyvodit i z části praktické. Při představování francouzské kuchyně se učiteli nabízí rozličné aktivity, které mohou mít zábavnější charakter (hra s kartami), ale mohou být i serióznějšího rázu (práce s receptem). Ať už učitel zvolí jakoukoliv činnost, nesmí zapomínat na její již tolikrát zmiňované přizpůsobení zájmům, potřebám a úrovni žáků. Navíc není možné opomenout cíl aktivity, který může být mimo jiné i interkulturní. Žáci totiž poznávají kulturní aspekty jiné země, mohou je ale také porovnat s prvky vlastní kultury.

Praktická část také ukazuje, že téměř každé téma z kapitoly o francouzské kuchyni lze nějakým způsobem uchopit a v hodině francouzštiny s ním pracovat.

Z výše uvedených závěrů i z obsahu textu vyplývá, že téma „Francouzská kuchyně - didaktické zpracování tématu“ je velice rozsáhlé, tudíž z něj v rozsahu diplomové práce nelze obsáhnout vše a nelze ho zpracovat vyčerpávajícím způsobem.



## 6 SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ INFORMACÍ

### 6.1 Použitá literatura

1. ARNAUDOVÁ, Marie-Hélène; JEANNARD, Robert; LAMAILLOUX, Pierre. *Fabriquer des exercices de français*. Paříž: Hachette, 1993. 191 s. ISBN 2-01-020607-X.
2. BEACCO, Jean-Claude. *Les dimensions culturelles des enseignements de langue*. Paříž: Hachette, 2000. 192 s. ISBN 2-01-155157-9.
3. BERANGER, Georges; BERANGEROVÁ, Jacqueline. *Géographie gourmande de la France*. Paříž: Robert Laffont, 1978. 285 s. ISBN 2-221-00097-8.
4. BERGHOVÁ, Anne de; BRIANDOVÁ, Joyce. *100 Recettes du temps de Louis XIV*. Paříž: Archives & Culture, 2002. 96 s. ISBN 2-911665-51-1.
5. BYRAM, Michaël. *Culture et éducation en langue étrangère*. Paříž: Didier, 1992. 220 s. ISBN 2-278-04226-2.
6. *Francouzsko-český česko-francouzský velký slovník*. Brno: Lingea, 2007. 1375 s. ISBN 978-80-87062-05-0.
7. GIRARDOVÁ, Sylvie; MEURVILLOVÁ, Elizabeth de. *L'Atlas de la France gourmande*. Paříž: Jean-Pierre de Monza, 1990. 218 s. ISBN 2-908071-05-3.
8. GOLIOT-LETOVÁ, Anne; LEROY-MIGUELOVÁ, Claire. *Vocabulaire progressif du français. Niveau intermédiaire*. Paříž: CLE international, 2004. 191 s. ISBN 209033872-5.
9. GUY, Christian. *Histoire de la gastronomie en France*. Paříž: Nathan, 1985. 142 s. ISBN 2-09-290207-5.
10. HARMER, Jeremy. *The Practice of English Language Teaching*. Londýn: Longman, 2010. 448 s. ISBN 978 1 4058 5311 8.
11. HENDRICH, Josef. *Didaktika cizích jazyků*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1988. 498 s. ISBN 14-279-88.

12. Kolektiv autorů FIN PUBLISHING. *Francouzsko-český slovník*. Olomouc: FIN PUBLISHING, 1997. 1119 s. ISBN 80-86002-30-6.
13. LAZAREFF, Alexandre; LOLLI, Renato. *Les chemins de la gastronomie*. Paříž: AFAA, 1998. 94 s. ISBN 2-86545-176-3.
14. MAUROIS, André. *Dějiny Francie*. Praha: Lidové noviny, 1994. 496 s. ISBN 80-7106-098-4.
15. MEYER, Denis C. *Clés pour la France en 80 icônes culturelles*. Paříž: Hachette, 2010. 192 s. ISBN 2011557364.
16. MIGUELOVÁ, Claire. *Vocabulaire progressif du français. Niveau avancé*. Paříž: CLE international, 1999. 191 s. ISBN 209-033876-8.
17. ORY, Pascal. *Le Discours gastronomique français : des origines à nos jours*. Paříž: Gallimard, 1998. 202 s. ISBN 2-07-073145-6.
18. PRAVDA, Miroslav; PRAVDOVÁ, Marie. *Francouzská konverzace*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1992. 351 s. ISBN 80-04-23639-1.
19. RIO, Bernard. *Le Cidre*. Paříž: Hatier, 1997. 94 s. ISBN 2-7438-0125-5.
20. RIOVÁ, Marie-Noël. *Cuisine de Paris*. Paříž: Periplus Editions, 2001. 144 s. ISBN 2-87868-058-8.
21. ROWLEY, Anthony. *Les Français à table : atlas historique de la gastronomie française*. Paříž: Hachette, 1997. 192 s. ISBN 2-01-236053-X.
22. ŠPINKOVÁ, Eva; VELÍŠKOVÁ, Olga. *Parlons Français!: francouzská konverzace pro střední školy a pro praxi*. Praha: Leda, 1998. 425 s. ISBN 80-85927-40-3.
23. THIBAUT-COMELADOVÁ, Eliane. *La cuisine du foie gras*. Montpellier: Les Presses du Languedoc, 2001. 189 s. ISBN 2-85998-253-1.
24. Ústav pro jazyk český AV ČR. *Pravidla českého pravopisu*. Praha: Fortuna, 2002. 383 s. ISBN 80-7168-679-4.

25. Výzkumný ústav pedagogický. *Rámcový vzdělávací program pro základní vzdělávání*. Praha: VÚP, 2007. 126 s.
26. ZARATOVÁ, Geneviève. *Enseigner une culture étrangère*. Paříž: Hachette, 1986. 159 s. ISBN 2-01-011872-3.

## 6.2 Použité metody *FLE*

1. BOSQUETOVÁ, Michèle; MARTINEZOVÁ SALLESOVÁ, Matilde; RENNESOVÁ, Yolanda. *Quartier libre 1*. Praha: Klett, 2011. 271 s. ISBN 978-80-7397-063-5.
2. BOSQUETOVÁ, Michèle; MARTINEZOVÁ SALLESOVÁ, Matilde; RENNESOVÁ, Yolanda; VIGNAUDOVÁ, Marie-Françoise. *Quartier libre : La revue des jeunes*. Praha: Klett, 2010. 47 s.
3. BOSQUETOVÁ, Michèle; RENNESOVÁ, Yolanda; VIGNAUDOVÁ, Marie-Françoise. *Quartier libre 2*. Praha: Klett, 2011. 307 s. ISBN 978-80-7397-075-8.
4. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 1 méthode de français, cahier d'exercices*. Paříž: Hachette, 2002. 64 s. ISBN 201155204-4.
5. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 1 méthode de français, guide pédagogique*. Paříž: Hachette, 2002. 192 s. ISBN 201155203-6.
6. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 1 méthode de français*. Paříž: Hachette, 2002. 112 s. ISBN 201155202-8.
7. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 2 méthode de français, cahier d'exercices*. Plzeň: Fraus, 2005. 64 s. ISBN 80-7238-379-5.
8. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 2 méthode de français, guide pédagogique*. Paříž: Hachette, 2002. 192 s. ISBN 201155208-7.
9. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 2 méthode de français*. Paříž: Hachette, 2002. 112 s. ISBN 201155207-9.
10. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 3 méthode de français, cahier d'exercices*. Paříž: Hachette, 2003. 63 s. ISBN 201155216-8.

11. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 3 méthode de français, guide pédagogique*. Paříž: Hachette, 2003. 191 s. ISBN 201155217-6.

12. GALLONOVÁ, Fabienne. *Extra ! 3 méthode de français*. Paříž: Hachette, 2002. 112 s. ISBN 201155210-9.

13. GEFFROY-KONŠTACKÝ, Danièle; KOLMANOVÁ, Jana; NOVÁKOVÁ, Sylva; TÁBORSKÁ, Jana. *Le français entre nous 1, pracovní sešit*. Plzeň: Fraus, 2009. 68 s. ISBN 978-80-7238-868-4.

14. GEFFROY-KONŠTACKÝ, Danièle; KOLMANOVÁ, Jana; NOVÁKOVÁ, Sylva; TÁBORSKÁ, Jana. *Le français entre nous 1, příručka učitele*. Plzeň: Fraus, 2009. 98 s. ISBN 978-80-7238-869-1.

15. GEFFROY-KONŠTACKÝ, Danièle; KOLMANOVÁ, Jana; NOVÁKOVÁ, Sylva; TÁBORSKÁ, Jana. *Le français entre nous 1, učebnice francouzštiny*. Plzeň: Fraus, 2009. 80 s. ISBN 978-80-7238-867-7.

16. GEFFROY-KONŠTACKÝ, Danièle; KOLMANOVÁ, Jana; NOVÁKOVÁ, Sylva; TÁBORSKÁ, Jana. *Le français entre nous 2, pracovní sešit*. Plzeň: Fraus, 2010. 72 s. ISBN 978-80-7238-928-5.

17. GEFFROY-KONŠTACKÝ, Danièle; KOLMANOVÁ, Jana; NOVÁKOVÁ, Sylva; TÁBORSKÁ, Jana. *Le français entre nous 2, příručka učitele*. Plzeň: Fraus, 2010. 118 s. ISBN 978-80-7238-929-2.

18. GEFFROY-KONŠTACKÝ, Danièle; KOLMANOVÁ, Jana; NOVÁKOVÁ, Sylva; TÁBORSKÁ, Jana. *Le français entre nous 2, učebnice francouzštiny*. Plzeň: Fraus, 2010. 79 s. ISBN 978-80-7238-927-8.

### 6.3 Použité elektronické zdroje

1. *Activités contestées du Conseil national des arts culinaires (CNAC)*. [online]. [cit. 12. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.senat.fr/questions/base/1998/qSEQ980810163.html>.

2. *Aide alimentaire*. [online]. [cit. 20. září 2011]. Dostupné z URL: <http://www.restosducoeur.org/content/aide-alimentaire>.

3. *Carte - Les régions françaises*. [online]. [cit. 7. října 2011]. Dostupné z URL: <http://brevetdescolleges.fr/revision/histoire-geographie/carte---les-regions-francaises-1594.html>.
4. *Chartreuse*. [online]. [cit. 8. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.chartreuse.fr/index.php>.
5. *Cidre*. [online]. [cit. 8. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.viticulture-oenologie-formation.fr/vitioenoformlycee/boissons20052006/cidre.htm>.
6. *Crêpes recette, chandeleur et crêpes*. [online]. © 2008 - 2011 Crêpes recette. [cit. 5. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.crepes-recette.com/pate-a-crepe-crepes-recette-chandeleur.php>.
7. *Crêpes recette, histoire de la crêpe*. [online]. © 2008 - 2011 Crêpes recette. [cit. 5. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.crepes-recette.com/pate-a-crepe-crepes-recette-histoire.php>.
8. *Cuisine*. [online]. © 2009 - CNRTL. [cit. 30. června 2011]. Dostupné z URL: <http://www.cnrtl.fr/definition/cuisine>.
9. *Cuisine picarde*. [online]. ©Copyright MSCOMM 1996 – 2011. [cit. 16. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.saveursdumonde.net/pays/cuisine-picarde/>.
10. DESNOSOVÁ, Marie. *La gastronomie française sacrée par l'Unesco*. [online]. © Copyright 2011 ParisMatch.com. [cit. 20. září 2011]. Dostupné z URL: <http://www.parismatch.com/Conso-Match/Gastronomie/Actu/L-Unesco-sacre-la-gastronomie-francaise-225562/>.
11. *Etiquette et savoir vivre*. [online]. ©2004-Denis C. Meyer. [cit. 11. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www0.hku.hk/french/dcmScreen/lang2043/etiquette.htm>.
12. *Exercices FLE (français langue étrangère)*. [online]. [cit. 7. října 2011]. Dostupné z URL: [http://www.cle.fr/centre\\_linguistique-fr-idm-105-n-Exercices-idh-68.html](http://www.cle.fr/centre_linguistique-fr-idm-105-n-Exercices-idh-68.html).
13. *Foie Gras*. [online]. [cit. 21. září 2011]. Dostupné z URL: [http://www.leguide.com/foies\\_gras.htm](http://www.leguide.com/foies_gras.htm).

14. *Henri Grouès dit l'abbé Pierre*. [online]. [cit. 6. ledna 2012]. Dostupné z URL: [http://denistouret.fr/textes/abbe\\_Pierre.html](http://denistouret.fr/textes/abbe_Pierre.html).
15. *Kuchyně*. [online]. ©2008 Jazyková poradna ÚJČ AV ČR. [cit. 3. ledna 2012]. Dostupné z URL: <http://prirucka.ujc.cas.cz/?slovo=kuchyn%C4%9B&Hledej=Hledej>.
16. *L'appellation d'origine*. [online]. [cit. 17. ledna 2012]. Dostupné z URL: <http://agriculture.gouv.fr/l-appellation-d-origine,10505>.
17. *La tradition de la galette des rois*. [online]. © tout droit réservés Gustave.com 2005/2011. [cit. 11. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.gustave.com/cuisine-de-fete/471/tradition-galette-rois.html>.
18. *Le Foie Gras*. [online]. [cit. 5. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.lefoiegras.fr/le-foiegras-masterpage/le-foiegras-parcourir>.
19. *Le Foie Gras*. [online]. [cit. 5. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.leguide.com/sb/leguide/recherche/s/6/5040401.htm>.
20. *Le Guide MICHELIN : 109 ans d'histoire d'aide à la mobilité*. [online]. 2. března 2009. © Michelin 2010. [cit. 12. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.viamichelin.fr/tpl/mag6/art200903/htm/tour-saga-michelin.htm>.
21. *Le long cheminement de la pâte feuilletée*. [online]. [cit. 18. července 2011]. Dostupné z URL: <http://www.notrefamille.com/chroniques/historique/histoire-du-mille-feuille-le-long-cheminement-de-la-pate-feuilletee-o5020.html>.
22. *Le pain d'épice*. [online]. [cit. 20. července 2011]. Dostupné z URL: <http://www.notrefamille.com/chroniques/historique/histoire-du-mille-feuille-le-long-cheminement-de-la-pate-feuilletee-o5020.html>.
23. *Le repas de Noël*. [online]. [cit. 7 října 2011]. Dostupné z URL: <http://www.touteurope.eu/fr/actions/social/les-europeens-au-quotidien/presentation/noel-en-europe/le-repas-de-noel.html>.
24. *Le repas traditionnel de Pâques*. [online]. [cit. 11. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.cuisine.tv/cid15504/le-repas-traditionnel-de-paques.html>.

25. *Les crêpes et galettes Bretonnes*. [online]. Copyright 2000 - 2006 alimentation-france.com. [cit. 5. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.alimentation-france.com/france/specialites/les-crepes-et-galettes-bretonnes.html>.
26. *L'histoire des crêpes*. [online]. Copyright 2000 - 2006 alimentation-france.com. [cit. 5. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.alimentation-france.com/alimentation/histoire/crepes.html>.
27. *Noël*. [online]. Copyright © 2011 CBS Interactive. [cit. 11. srpna 2011]. Dostupné z URL: <http://www.goosto.fr/recette-de-cuisine/noel/>.
28. *Recette de Noël 2010*. [online]. [cit. 7 října 2011]. Dostupné z URL: <http://www.atelierdeschefs.fr/fr/dossier/3-recette-de-noel.php>.
29. *Sauce Béarnaise au saucier*. [online]. [cit. 17. července 2011]. Dostupné z URL: <http://autant-que-ce-soit-bon.com/tag/histoire-de-la-sauce-bearnaise/>.
30. *Sauces - History of Sauces*. [online]. © copyright 2004. [cit. 17. července 2011]. Dostupné z URL: <http://whatscookingamerica.net/History/SauceHistory.htm>.
31. *Tournedos Rossini*. [online]. ©2005-2010 A.F.Touch. [cit. 18. července 2011]. Dostupné z URL: <http://www.aftouch-cuisine.com/recette/tournedos-rossini-366.htm>.
32. *Tripes à la mode de Caen*. [online]. © Enki Technologies. [cit. 18. července 2011]. Dostupné z URL: [http://www.750g.com/fiche\\_de\\_cuisine.2.123.4241.htm](http://www.750g.com/fiche_de_cuisine.2.123.4241.htm).

## 7 RESUMÉ

### 7.1 Resumé

Cílem této práce je představit základní fakta a zajímavosti o francouzské kuchyni, ale také ukázat, jak lze toto téma didakticky zpracovat. Práce nabízí aktivity, které mohou být použity v těch hodinách francouzského jazyka, jejichž cílem je seznámit žáky s tématem francouzské kuchyně.

V práci jsou popsány různé aspekty francouzské kuchyně, jako je její vývoj, regionální odlišnosti, rozmanité speciality či její slavnostní podoba. Opomenuty nejsou ani stravovací návyky Francouzů či způsoby stolování.

Práce rovněž představuje didaktické zásady uplatňované při práci s reáliemi a hlavně s tématem kuchyně, ale také při výběru materiálů, jejichž prostřednictvím se představování uskutečňuje. Dále nabízí analýzu zpracování tématu francouzské kuchyně v několika metodách používaných při výuce francouzštiny na českých školách. V neposlední řadě práce předkládá návrhy možných aktivit týkajících se práce s daným tématem. Některé z nich jsou rozpracovány do jednotlivých příprav.

Tato práce je určena každému, kdo chce blíže poznat francouzskou kuchyni, ale také možnosti, jak ji představit žákům. Hlavně je ovšem určena učitelům francouzského jazyka, kteří z ní mohou čerpat ať už konkrétní aktivity nebo inspiraci pro výuku.



## 7.2 Résumé en français

Ce mémoire a pour but de présenter des faits essentiels et des curiosités sur la cuisine française, mais aussi de démontrer comment travailler avec ce thème du point de vue didactique. Ensuite, il propose des activités qui peuvent être utilisées dans les cours de français pour la sensibilisation au thème.

Dans le mémoire, nous décrivons des aspects divers de la cuisine française, comme son développement, ses différences régionales, ses spécialités variées ou sa forme solennelle. Nous n'omettons ni les habitudes alimentaires des Français ni les manières durant le repas.

Dans ce mémoire, nous présentons des principes didactiques appliqués au travail sur la culture et la cuisine, mais aussi utilisés en choix des matériaux par l'intermédiaire desquels les élèves rencontrent la cuisine française. De plus, nous offrons une analyse du traitement du thème de la cuisine française dans les méthodes utilisées en enseignement/apprentissage du français dans les écoles tchèques. Ensuite, nous présentons des activités concernant le travail sur la cuisine française ; certaines sont en formes des fiches pédagogiques.

Ce mémoire est destiné à ceux qui veulent mieux connaître la cuisine française mais aussi les possibilités sur comment la présenter aux élèves. Principalement, il est destiné aux professeurs de français, qui peuvent l'utiliser comme une source d'activités ou qui peuvent s'en inspirer.

## 8 PŘÍLOHY

### 8.1 Kuchyně dalších francouzských regionů

Tato příloha doplňuje kapitolu 2.2 o francouzské regionální kuchyni. Je zpracována převážně podle knihy *L'Atlas de la France gourmande* (Girardová; Meurvillová, 1990). Názvy jídel jsou pro větší autentičnost ponechány ve francouzštině, složení pokrmů je popsáno v závorkách stejně jako jejich podoba. Pokud pokrm nemá přesný název, je jeho jméno ponecháno v češtině.

#### 8.1.1 Akvitánie

**Masové pokrmy:** *enchaud* (pokrm z vařeného vepřového masa)

**Drůbeží pokrmy:** *poulet aux salsifis du Gers* (kuře, bylina kozí brada)

**Rybí pokrmy:** *thon en cocotte* (tuňák vařený se zeleninou)

**Slané pokrmy:** *omelette landaise* (omeleta s česnekem, petrželí a šunkou)

**Polévky:** *tourrin* (česnek, vejce, cibule, ocet, krutony, husí sádlo), *salda* (polévka z bílého zelí), *chabrot* (polévka s červeným vínem)

**Moučníky, dezerty:** *tourtel aux fruits* (ovocný koláč), *macarons de Bergerac* (mandlové pusinky)

**Sýry:** *bellocq*

**Víno:** *madiran, jurançon*

**Nápoje:** *armagnac* (pálenka z vína), *izarra* (bylinný likér)

#### 8.1.2 Auvergne

**Masové pokrmy:** *confidou* (hovězí maso dušené na červeném víně), *cassette* (pečená jehněčí kýta s bramborami)

**Drůbeží pokrmy:** *coq au vin* (kohout na víně), *alicot* (ragú z kachních, krůtích a husích drůbků s hříby a kaštany)

**Rybí pokrmy:** *truite au bleu* (pstruh na modro)

**Polévky:** *cousinat* (polévka s kaštany), *soupe au cantal* (polévka se sýrem *cantal* a s cibulí)

**Moučníky, dezerty:** *pompe* (koláč ze sladkého chlebového těsta s ovocem a zavařeninou)

**Sýry:** *cantal, bleu d'Auvergne*

**Víno:** *vins de Saint-Pourçain*

**Nápoje:** *volvic, vichy* (minerální vody)

### 8.1.3 Bretaň

**Masové pokrmy:** *potée rennaise* (vepřové koleno, nožičky a uši), *potée bretonne* (jehněčí maso, uzenina, fazole), *lapin au cidre* (králík na cidru)

**Drůbeží pokrmy:** *poularde farcie aux marrons et aux pruneaux* (slepice nadívaná kaštany a švestkami)

**Rybí pokrmy, mořské plody:** *morue en gratin avec des poireaux, des oignons et de pommes de terre* (treska zapečená s bramborami, pórkem a cibulí), zapečené slávky, *plateau de fruits de mer* (tác s mořskými plody)

**Polévky:** *cotriade* (polévka z ryb s bramborami a s cibulí, lije se na plátky chleba), *godaille* (polévka z rybích hlav)

**Moučníky, dezerty:** *kouing aman* (koláč z chlebového těsta s cukrem a s máslem)

**Sýry:** *trappe de Timadeuc*

**Nápoje:** *cidre, lait ribot* (podmáslí), medovina

### 8.1.4 Centre

**Masové pokrmy:** jehněčí kýta zvolna pečená sedm hodin, *charbonneu* (vepřové ragú s červeným vínem)

**Drůbeží pokrmy:** *poulet en barbouille* (kuře vařené s červeným vínem, před podáváním se přidává krev), *poulet à la crème* (kuře na smetaně), *oie aux pommes* (husa na jablkách)

**Rybí pokrmy:** kapr s bramborami a houbami zvolna pečený s cibulí a mrkví

**Polévky:** *soupe à la citrouille* (dýňová polévka), *soupe à l'oignon au vin* (cibulová polévka s vínem)

**Moučníky, dezerty:** *citrouillat* (dýňový koláč se smetanou), *poirat* (koláč s hruškami máčenými v pálenice)

**Sladkosti:** *nougatine* (drcené mandle v karamelu), *cognac* (dřeň kdoule smíchaná s cukrem nalévaná do kulatých dřevěných formiček)

**Sýry:** *crottin de Chavignol, levroux*

**Víno:** *sancerre, pouilly fumé*

### 8.1.5 Champagne-Ardenne

**Masové pokrmy:** *andouillette de Troyes* (jitrnice z vepřového masa)

**Drůbeží pokrmy:** *coq au bouzy* (kohout na víně *bouzy*)

**Rybí pokrmy:** *matelote au vin rouge de Champagne* (rybí ragú na červeném víně)

**Slané pokrmy:** teplý salát se smaženou cibulí

**Polévky:** *soupe à l'oignon champenois* (cibulová polévka)

**Moučníky, dezerty:** *gâteau mollet*

**Sýry:** *chaource, langres*

**Víno:** *champagne*

### 8.1.6 Franche-Comté

**Masové pokrmy:** *brési* (tenké plátky soleného uzeného hovězího)

**Drůbeží pokrmy:** *coq au vin* (kohout na víně)

**Rybí pokrmy:** pstruh, kapr

**Polévky:** *soupe aux cerises* (třešňová polévka), *soupe au cerfeuil* (kerblíková polévka)

**Moučníky, dezerty:** flambovaná jablka, *brioche aux fruits secs* (brioška se sušeným ovocem)

**Sýry:** *vacherin, bleu de Gex*

**Víno:** *vin jaune* (bílé víno), *macvin* (likérové víno)

**Nápoje:** *kirsch* (pálenka)

### 8.1.7 Korsika

**Masové pokrmy:** *pulpette* (koule z mletého masa), *stufatu* (ragú z masa, cibule a rajčat)

**Rybí pokrmy:** *ziminu* (druh *bouillabaisse*)

**Slané pokrmy:** *zucatta* (pyré z tykve)

**Polévky:** *figatelli* (polévka z česneku s krutony)

**Moučníky, dezerty:** *fritelle* (z koblihového těsta)

**Sýry:** *brocciu*

**Víno:** označení *Patrimonio*

**Nápoje:** *cap corse* (aperitiv)

### 8.1.8 Languedoc-Roussillon

**Masové pokrmy:** *cabassol de Lodève* (ragú z telecího a jehněčího masa), *ouillade* (pokrm z vepřového masa a zeleniny)

**Drůbeží pokrmy:** krůta s nádivkou

**Rybí pokrmy, mořské plody:** *brochettes de moules* (špízy ze slávek)

**Polévky:** *bourride* (rybí polévka)

**Moučníky, dezerty:** *flaune* (koláč z ovčím tvarohem), *crêpe aux miel et à la confiture* (palačinka s medem a zavařeninou)

**Sladkosti:** lékořice z *Uzès*

**Sýry:** *pélardon*

**Víno:** *vins de Baynul*

### 8.1.9 Limousin

**Masové pokrmy:** *bombazine* (smažené maso se slaninou a smetanou)

**Slané pokrmy:** *uriols* (pečené kaštiny)

**Polévky:** *bréjaude* (zelná polévka)

**Moučníky, dezerty:** *flaugnarde* (koláč se švestkami, jablky či hruškami), *croquant* (sušenka s mandlemi)

**Sýry:** *gouzon*, *fromage de la Creuse*

**Nápoje:** ořechový likér

### 8.1.10 Midi-Pyrénées

**Masové pokrmy:** *cassoulet* (maso, bílé fazole, rajčata, česnek), *falette* (telecí hrud' nadívaná vejci, slaninou, toustovým chlebem a mangoldem)

**Drůbeží pokrmy:** *confit de canard* (kachní konfit)

**Rybí pokrmy:** pstruh

**Sladkosti:** *montauriol* (bonbon plněný višní máčenou v armagnacu)

**Sýry:** *roquefort*, *laguiole*

**Víno:** *gaillac*, *fronton*

### 8.1.11 Nord-Pas de Calais

**Masové pokrmy:** *lapin aux pruneaux* (králík na švestkách), *hochepot* (vařená směs masa a zeleniny)

**Drůbeží pokrmy:** *canard aux navets* (kachna na brukvích)

**Rybí pokrmy:** *raie à la boulonnaise* (rejnok plněný slávkami zapečený v bílé omáčce), *carpe à la bière* (kapr na pivo)

**Slané pokrmy:** *flamiche aux poireaux* (pórkový koláč)

**Polévky:** *soupe à la tripe* (dršťková polévka), *soupe à la bière parfumée de cannelle* (pivní polévka se skořicí)

**Moučníky, dezerty:** *gaufre poudrée de cassonade* (vafle sypaná třtinovým cukrem)

**Sýry:** *maroille*, *fromage de Bergues*

**Nápoje:** pivo

### 8.1.12 Pays de la Loire

**Masové pokrmy:** *matelote de veau au vin rouge* (telecí ragú s červeným vínem)

**Drůbeží pokrmy:** *oie farcie de segré* (husa nadívaná šalotkou, drůbky a kaštiny)

**Rybí pokrmy:** *brochet au beurre blanc* (štika s omáčkou *beurre blanc*)

**Polévky:** *bijane* (studená polévka z toustového chleba máčeného v červeném víně), *soupe de chou au lard et aux pommes de terre* (zelná polévka se slaninou a bramborami)

**Moučníky, dezerty:** *nouzellards* (kaštiny vařené v mléce), *botterau* (kobliha z těsta ochuceného likérem nebo pálenkou)

**Sýry:** *sainte-maure*

**Víno:** *vouvray*, *chinon*, *bourgeil*, *muscadet*

**Nápoje:** *guignolet* (višňový likér)

### 8.1.13 Pikardie

**Masové pokrmy:** *andouillette de Cambrai* (jítrnice z telecího masa)

**Drůbeží pokrmy:** *canard aux navets* (kachna na brukvích)

**Rybí pokrmy:** uzený nebo grilovaný úhoř

**Slané pokrmy:** *flamiche aux poireaux* (pórkový koláč), *ficelle picarde* (palačinka se žampiony a šunkou zapečená ve smetanové omáčce) (viz el. zdroj 9)

**Moučníky, dezerty:** *tarte à l'pronée* (koláč se švestkami) (viz el. zdroj 9)

**Sýry:** *maroille, rollot*

**Nápoje:** pivo

#### **8.1.14 Poitou-Charentes**

**Masové pokrmy:** *gigorit* (vepřové vnitřnosti vařené s červeným vínem, kousky drůbežího masa, cibulí, krví, kůží a kořením)

**Drůbeží pokrmy:** pečená divoká kachna

**Rybí pokrmy, mořské plody:** *mouclade* (slávky vařené v bílém víně se žloutkem, smetanou, šalotkou a petrželí), pečené sardinky

**Slané pokrmy:** *porée* (pórek se zálivkou), *marollet* (vepřová paštika s koňakem)

**Polévky:** *chaudrée* (rybí polévka)

**Moučníky, dezerty:** *tarte aux prunes* (švestkový koláč)

**Sladkosti:** *angélique de Niort* (sladkosti z anděliky)

**Sýry:** *chabichou du Poitou*

**Víno:** *vins du Haut Poitou*

**Nápoje:** *cognac* (koňak), *pineau de Charentes*

## 8.2 Le foie gras d'oie au naturel - recept na přípravu

Recept je převzatý z knihy *La cuisine du foie gras* (Thibaut-Comeladová, 2001, s. 28, 30). Doplňuje kapitulu 2.3.1 o husích játrech.

Pour un foie gras d'oie cru de 900 g environ :

200 g de graisse d'oie, ½ cuillerée à café de sel fin

Cuisson : 20 min à 250 °C.

Préparer le foie gras cru : avant toute utilisation du foie gras cru, il faut le mettre à dégorger dans de l'eau glacée durant 8 à 10 h (de préférence et sauf mention contraire), puis l'égoutter et l'éponger soigneusement. Il faut ensuite, avec un petit couteau pointu, le dénervé délicatement, si cela n'a pas été fait par le producteur. Cette opération qui risque d'abîmer le foie, vous sera en tout cas épargnée si vous l'avez acheté sous vide. Si l'on veut le déguster tel quel après cette préparation, il est préférable de le servir en début de repas, avec un bon pain de campagne ou une baguette fraîche légèrement toastée.

Préchauffer le four. Mettre le foie dans un plat à gratin avec la graisse d'oie et le recouvrir d'un papier sulfurisé huilé. L'enfourner à four assez chaud (240 - 250 °C). L'arroser toutes les 2 ou 3 min avec la graisse d'oie brûlante. Après 10 min de cuisson, le saler et le laisser encore 10 min au four. Le laisser refroidir. Le débarrasser de la graisse qui le recouvre, avant de servir.



### 8.3 Slovní zásoba a frazeologie týkající se jídla a stolování

Frazeologie je zpracována podle knih *Francouzská konverzace* (Pravda; Pravdová, 1992, s. 122, 123, 124, 125) a *Parlons Français!: francouzská konverzace pro střední školy a pro praxi* (Špinková; Velíšková, 1998, s. 141, 150). Je doplněním kapitoly 3.4.

<b>Avant le repas :</b> aller chercher qc	jít pro co
avoir envie de qc	mít chuť na něco
avoir faim	mít hlad
avoir une faim de loup	mít hlad jako vlk
avoir soif	mít žízeň
mettre la table	prostřít
offrir comme (apéritif)	nabídnout jako (aperitiv)
A table !	Ke stolu.
Mettez-vous à côté de Jean.	Posaďte se vedle Jana.
Où est-ce que je dois me mettre ?	Kam se mám posadit?
Passez à table !	Pojďte ke stolu.
Qu'est-ce que vous voulez boire ?	Co budete pít?
Vous pouvez vous installer.	Posaďte se.
<b>Pendant le repas :</b> goûter à qc	ochutnat něco
prendre qc	dát si něco
A votre santé !	Na zdraví.
Bon appétit.	Dobrou chuť.
C'est délicieux.	Je to výborné.
C'est excellent.	Je to vynikající.
C'est très bon.	Je to velmi dobré.
Est-ce que je peux vous demander encore le sel ?	Můžu vás ještě požádat o sůl?
Passez-moi le sel, s'il vous plaît.	Podejte mi sůl, prosím.
Servez-vous.	Poslužte si.
Volontiers.	Velmi rád(a).
<b>Après le repas :</b> J'ai déjà assez mangé.	Už nemám hlad.

## 8.4 Fiche pédagogique 1 : Spécialités de la cuisine française

### 8.4.1 Fiche d'exercices : Spécialités de la cuisine française

# spécialités de la cuisine française

Bonjour !

Je suis monsieur Croissant et je suis un cuisinier français. Je travaille dans un restaurant en Normandie, mais cette semaine, j'organise un colloque sur la cuisine française et j'ai besoin de votre aide.

Il faut préparer une affiche de la cuisine française pour ce colloque, mais je n'ai pas de talent pour ces choses. Donc, est-ce que vous pouvez préparer cette affiche pour moi ?

J'ai préparé pour vous des activités qui peuvent vous aider.

un colloque - konference

#### Pour commencer

Est-ce que vous savez quel produit s'appelle comme moi ?

Choisissez !



a.



b.



c.



1) Très bien !

Trouvez dans un dictionnaire les mots qui manquent.

Le croissant est une spécialité française. La \_\_\_\_\_ et  
la \_\_\_\_\_ viennent aussi de France.

2) En France, il y a des plats et des boissons qui ne sont pas typiques seulement pour toute la France mais aussi pour les régions d'où ils viennent. Par exemple, la crêpe vient de Bretagne.

Complétez les noms des régions à d'autres plats et boissons. La carte géographique peut vous aider.

a. *Le croque-monsieur* a été inventé dans la capitale de la France.

b. *La moutarde* est une spécialité de la région qui se trouve entre les régions Centre et Franche-Comté.

c. *La quiche lorraine* a dans son nom le nom de la région d'où elle vient.

d. *Le camembert* vient de la région où monsieur Croissant travaille.



(<http://brevetdescolleges.fr/revision/histoire-geographie/carte---les-regions-francaises-1594.html>)

e. Le produit qui porte la marque *Évian* vient de la région qui s'appelle comme un fleuve et des montagnes, et qui se trouve au sud-est de la France.

f. *Le choucroûte* vient de la région qui voisine avec Lorraine et l'Allemagne.

g. *La bouillabaisse* est une spécialité d'une région qui se trouve au bord de la mer et qui voisine avec Languedoc-Roussillon.

h. *Le bordeaux* vient de la région qui se trouve entre l'Océan Atlantique, Midi-Pyrénées et Poitou-Charentes.

**3)** Vous connaissez déjà les noms des plats et des boissons français et leurs régions d'origine. Mais qu'est-ce qu'ils sont ?

*Associez les noms des plats et des boissons avec leurs définitions.*

*Aide : Vous pouvez chercher leurs images sur Internet.*

\_\_\_ croque-monsieur, m

\_\_\_ moutarde, f

\_\_\_ quiche lorraine, f

\_\_\_ camembert, m

\_\_\_ Évian

\_\_\_ choucroûte, m

\_\_\_ bouillabaisse, f

\_\_\_ bordeaux, m

**a.** tarte salée avec des œufs, de la crème et du lard

**b.** fromage

**c.** plat de chou blanc, de saucisson, de porc, de pommes de terre et de la bière

**d.** vin

**e.** soupe de poissons

**f.** pain de mie grillé avec du jambon et du fromage

**g.** marque de l'eau minérale

**h.** sauce de graine de sénévé

**4)** Très bien !

*Maintenant, discutez avec vos camarades de classe.*

**a.** Est-ce que tu a déjà mangé un plat français ?

**b.** Est-ce que tu connais encore d'autres plats et boissons français ?

**c.** Quel plat français tu voudrais goûter ? Pourquoi ?

**d.** Est-ce que tu connais des plats et des boissons typiques pour la République tchèque ?

**e.** Quel plat tchèque tu peux recommander ? Pourquoi ?

## 8.4.2 Fiche des consignes pour le deuxième cours

Bonjour !

Aujourd'hui, vous allez lire des textes sur le menu de Noël et sur la galette des rois. Ils peuvent vous aider à créer l'affiche que vous allez faire pour moi dans le prochain cours.



### 8.4.3 Fiche d'exercices : Galette des rois

# Galette des rois



Lisez le texte de la galette des rois. Faites les activités au-dessous du texte et puis décrivez la galette à vos camarades de classe. (Vous pouvez prendre des notes.)

Le dessert de janvier est la galette des rois. Traditionnellement, les galettes étaient proposées pour l'**Épiphanie**, fête chrétienne qui célèbre l'arrivée des **Rois** le premier dimanche de janvier. Étant donné sa forme ronde et sa couleur dorée, c'est aussi un symbole de soleil.

La galette est une pâte feuilletée avec de la **frangipane**. Elle contient **une fève** (petit objet de porcelaine ou de plastique). La personne qui découvre la fève dans sa part devient **le roi** ou **la reine** et porte **une couronne** en carton (fournie avec la galette).

#### La distribution de la galette

La galette est coupée en morceaux. Un enfant se place sous la table et décide de la distribution de chaque morceau pour éviter la triche pendant la distribution. ([http://www.cle.fr/centre\\_linguistique-fr-idm-105-n-Exercices-idh-68.html](http://www.cle.fr/centre_linguistique-fr-idm-105-n-Exercices-idh-68.html)), texte modifié)

chrétien(ne) - křesťanský(á)  
éviter qc - vyhnout se čemu

pâte feuilletée, f - listové těsto  
triche, f - podvod

a. Quand les Français célèbrent-ils l'Épiphanie ? Est-ce qu'il y a la même fête en République tchèque ?

b. Trouvez sur Internet des ingrédients de la frangipane. Est-ce qu'il y a une traduction de ce mot dans votre dictionnaire ?

c. Trouvez sur Internet des images de fèves qui sont mises dans la galette. Vous voudriez dans votre galette quelle fève ? Pourquoi ?  
*Attention ! Utilisez l'expression « une fève dans la galette » pour trouver les images.*

d. Décrivez la tradition de la distribution des morceaux de la galette. Pourquoi un enfant se place sous la table ? Qu'est-ce que vous en pensez ?

#### 8.4.4 Fiche d'exercices : Menu de Noël

# Menu de Noël

*Lisez le texte du menu de Noël. Faites les activités au-dessous du texte et puis décrivez le repas de Noël à vos camarades de classe. (Vous pouvez prendre des notes.)*

Traditionnellement, pendant le Noël la famille est ensemble autour d'un bon repas. **Le foie gras, les huîtres, les escargots, le saumon fumé** sont souvent au menu du repas de Noël. **La dinde aux marrons** est le plat traditionnel français **du réveillon de Noël**. Quant aux desserts, les Français adorent **la bûche de Noël**.

En Provence, le rituel des 13 desserts personnalisant les 12 apôtres et Jésus, continue d'exister. On retrouve le traditionnel pain à l'huile d'olive aromatisé aux zestes d'agrumes appelé « pompe à l'huile », les confiseries et pâtisseries locales (comme par exemple les fameux calissons d'Aix), le nougat noir et blanc, les fruits confits, en pâte, frais et secs (raisins, amandes, figues, noisettes).

(<http://www.touteleurope.eu/fr/actions/social/les-europeens-au-quotidien/presentation/noel-en-europe/le-repas-de-noel.html>), texte modifié)

foie gras, m - husí játra  
 huître, f - ústřice  
 saumon fumé, m - uzený losos  
 dinde aux marrons, f - krůta s kaštanovou nádivkou  
 réveillon de Noël, m - štědrovečerní večeře  
 bûche de Noël, f - vánoční poleno  
 zeste d'agrumes, m - citrusová kůra  
 confiserie, f - cukrovinka  
 confit(e) - nakládany(á) v cukru



- a. Quels plats sont typiques pour le Noël en France ?
- b. Quels plats sont typiques pour le Noël en République tchèque ?
- c. Combien de desserts on mange en Provence ? Nommez-en au moins deux.

d. Trouvez sur Internet d'autres plats de Noël et préparez un menu.

Aide : <http://www.atelierdeschefs.fr/fr/dossier/3-recette-de-noel.php>

## *Menu de Noël*

entrée :

plat principal :

fromage :

dessert :





### 8.4.5 Fiche des consignes pour le troisième cours

Bonjour encore une fois !

Aujourd'hui, vous allez faire l'affiche pour moi. Je suis persuadé que vous allez réussir.

Utilisez tous les matériaux que vous avez des cours précédents, mais vous pouvez aussi utiliser des magazines ou Internet.

Sur votre affiche, vous pouvez écrire, dessiner ou coller des images.

N'oubliez pas d'utiliser votre imagination. Bonne chance !



## 8.5 Fiche pédagogique 2 : Œufs à l'hypocras

Recept pochází z knihy *100 Recettes du temps de Louis XIV* (Berghová; Briandová, 2002, s. 83).

# Œufs à l'hypocras

*Mettez des œufs durs en deux, passez-les dans une pâte faite avec des jaunes d'œufs, un peu de farine, sel, cannelle, un peu de vin. Faites-les frire dans du beurre. Faites une sauce avec du vin clair, vinaigre, sucre, clous entiers, cannelle et la faites bien cuire, qu'elle soit un peu liée. Dressez en pyramide, garnissez de cannelle de Florence et grains de grenade en servant.*

*Pierre de Lune, Le Cuisinier, 1656*



Louis XIV, on le sait, était fou d'œufs durs sous toutes les formes.

Les palais étaient alors familiarisés avec des goûts que nous jugerions aujourd'hui un peu étranges : c'est le cas des œufs à l'hypocras, combinaison d'œufs durs, de pâte à beignet et d'un sirop au vin à la saveur délicate. Faites-en l'essai.

#### POUR 6 PERSONNES

6 œufs durs

#### POUR LA PÂTE

80 g de farine

3 jaunes d'œufs

10 cl de vin (bordeaux rosé)

2 pincées de cannelle en poudre

40 g de beurre

#### POUR LE CARMEL

20 cl de vin rosé

100 g de sucre

3 clous de girofle

quelques gouttes de vinaigre

#### POUR LA PRÉSENTATION

2 pincées de cannelle en poudre

quelques graines de grenade (facultatif)

Coupez les œufs durs en deux. Préparez la pâte en délayant soigneusement la farine avec le vin puis en y incorporant les jaunes d'œufs préalablement battus. Chauffez le beurre dans une poêle, passez les moitiés d'œufs dans la pâte et faites-les frire sans brûler. Disposez-les sur un plat de service.

Faites fondre le sucre dans le vin à feu doux, mettez-y les clous de girofle et versez quelques gouttes de vinaigre. Laissez réduire en surveillant jusqu'à l'obtention d'un sirop un peu épais.

Vous arroserez alors la pyramide d'œufs de ce sirop à la belle couleur rosée.

#### L'hypocras

Nous suggérons d'utiliser du bordeaux rosé pour les œufs à l'hypocras, mais La Varenne donnait dans *Le Cuisinier françois* une recette de ce vin légèrement épicé.

*Mettez dans un grand récipient en faïence, 2 litres de bon vin blanc (essayez donc du Chablis), 1 livre de sucre, 30 g de cannelle, 2 grains de poivre blanc, 1 citron coupé en morceaux et laissez infuser quelques heures. Dans un petit sac de batiste, mettez du sucre pilé avec un grain, un tout petit grain, de musc. Placez cet instrument dans un entonnoir de toile, et passez-y votre infusion. Ajoutez un verre de lait. Touillez le tout et goûtez-y. Nos pères s'en délectaient.*

**8.6 Fiche pédagogique 3 : Comparaison des repas en France et en République tchèque**

**8.6.1 Tableau A**

	<b>France</b>	<b>République tchèque</b>	<b>Mon repas</b>
<b>Petit-déjeuner</b>			
Sucré ou salé	sucré		
On mange			
On boit	café, thé, chocolat, jus de fruit		
<b>Déjeuner</b>			
Repas principal du jour			
Où ?	maison, cantine scolaire, cantine d'entreprise, restaurant		
Quels plats ?			
<b>Dîner</b>			
Repas principal du jour	oui		
Comment ?			
Quels plats ?	hors d'œuvre, plat principal, fromage, dessert		
<b>Noël</b>			
On mange			

8.6.2 Tableau B

	<b>France</b>	<b>République tchèque</b>	<b>Mon repas</b>
<b>Petit-déjeuner</b>			
Sucré ou salé			
On mange	baguette avec de la confiture, céréales, gâteau, croissant		
On boit			
<b>Déjeuner</b>			
Repas principal du jour	non		
Où ?			
Quels plats ?	hors d'œuvre, plat principal, fromage, dessert		
<b>Dîner</b>			
Repas principal du jour			
Comment ?	toute la famille ensemble		
Quels plats ?			
<b>Noël</b>			
On mange	foie gras, dinde aux marrons, fromage, bûche de Noël		

8.6.3 Tableau C : Réponses possibles sur la République tchèque

	France	République tchèque	Mon repas
<b>Petit-déjeuner</b>			
Sucré ou salé		sucré ou salé	
On mange		pain avec du beurre et du jambon ou du fromage ou avec de la confiture, gâteau, céréales	
On boit		café, thé, chocolat, jus de fruit	
<b>Déjeuner</b>			
Repas principal du jour		oui	
Où ?		maison, cantine scolaire, cantine d'entreprise, restaurant	
Quels plats ?		soupe, plat principal, (dessert)	
<b>Dîner</b>			
Repas principal du jour		non	
Comment ?		chacun tout seul, (toute la famille ensemble)	
Quels plats ?		plat principal (souvent un plat froid)	
<b>Noël</b>			
On mange		soupe de poisson, carpe panée, salade de pommes de terre	