

A scenic view of the Eiffel Tower in Paris, France. The tower is the central focus, rising behind a field of vibrant tulips in shades of red, pink, and yellow. A large, leafless tree is on the left, and a tall black lamppost is on the right. The sky is clear and blue.

# Франция

# Эйфелева башня



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

# ФРАНЦУЗСКИЙ ТРАДИЦИОННЫЙ КОСТЮМ



**Франция - традиционно считается законодательницей моды.**



PANELELT

**Именно здесь создаются самые изысканные ароматы и самые модные наряды.**

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



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



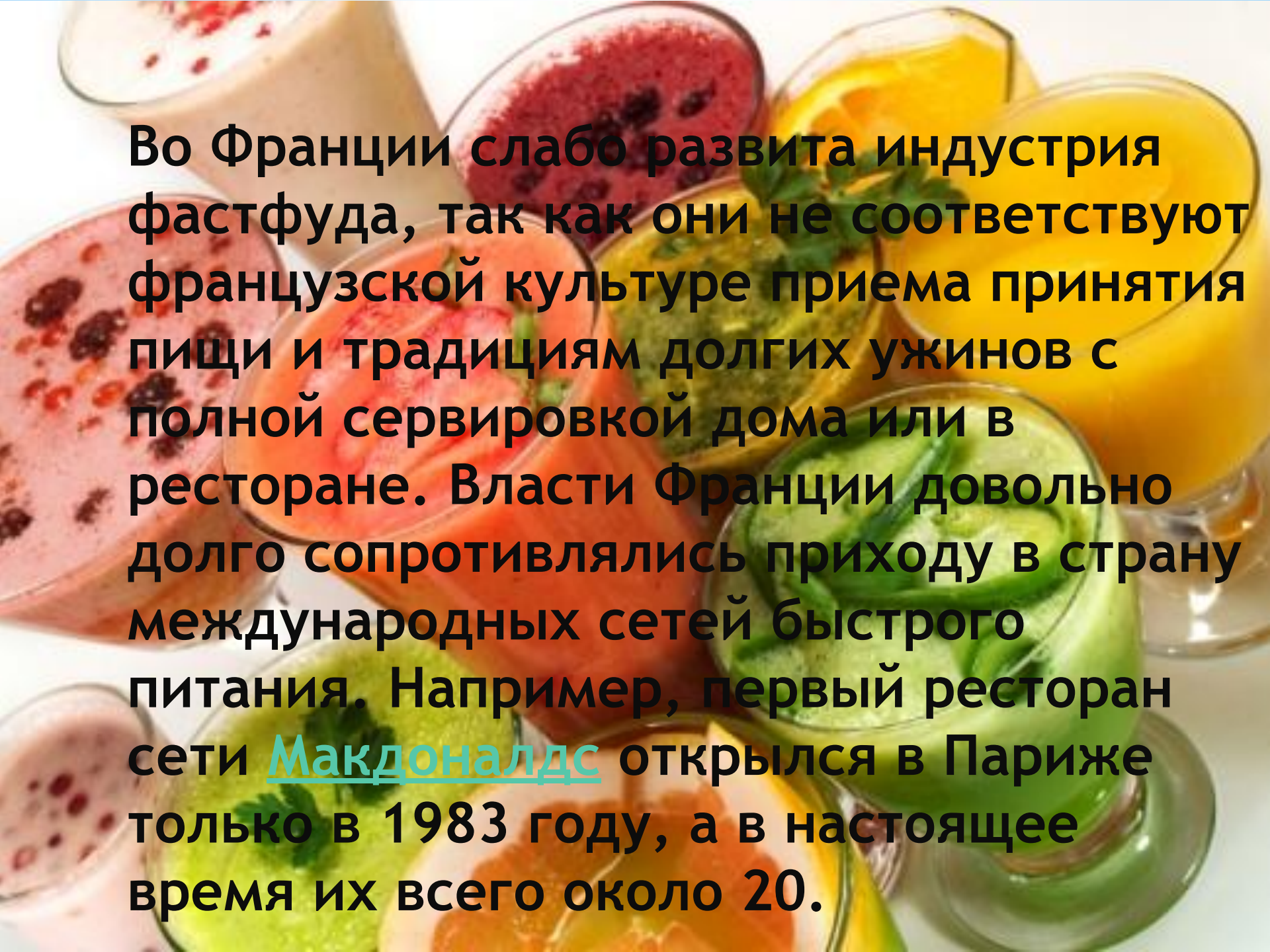
В Париже, на улице можно  
встретить французского клоуна  
МИМА

«Зеркало сцены французский мим»



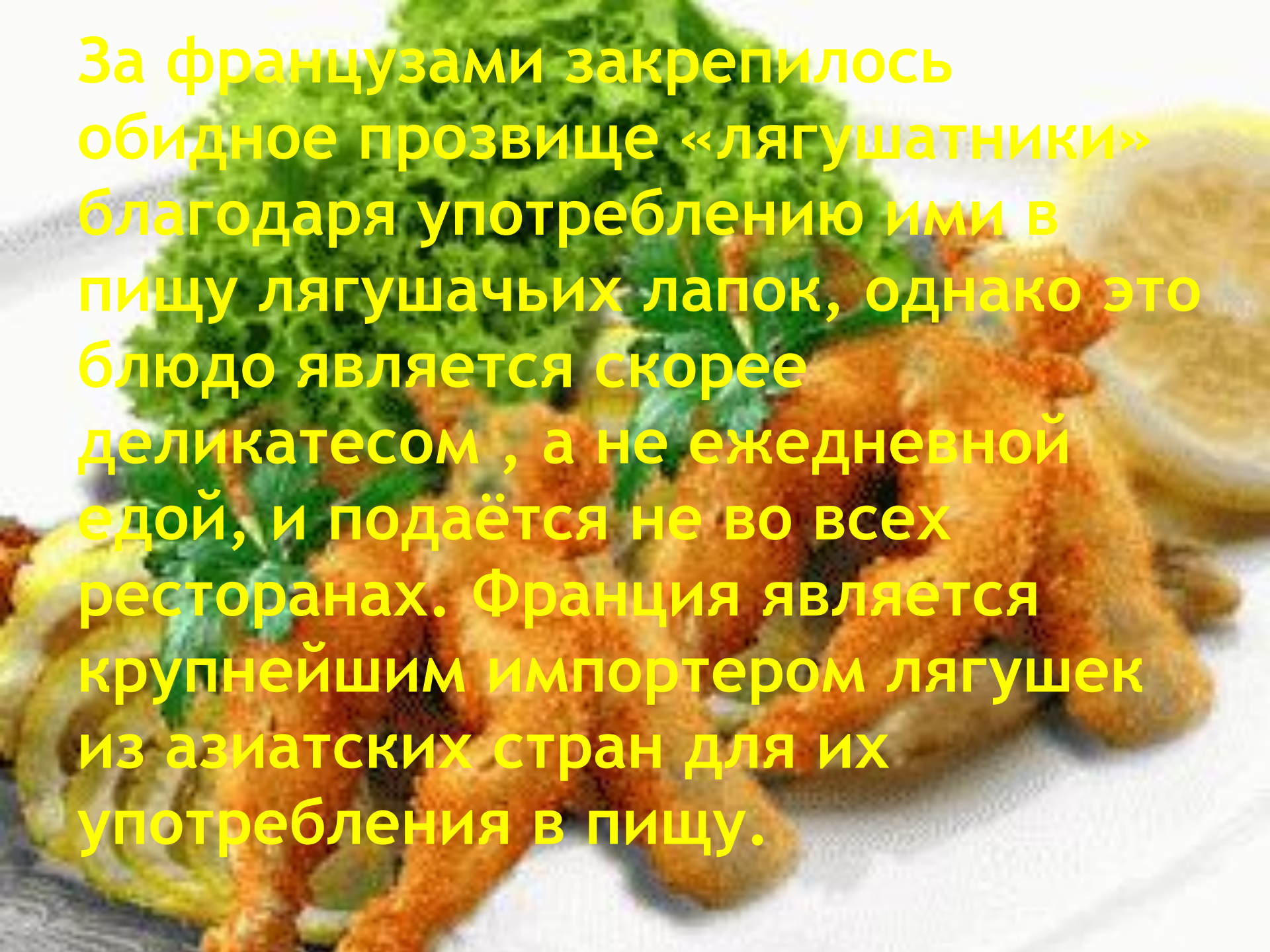
A white ceramic bowl with a dark red rim is filled with a vibrant green, creamy soup. Several golden-brown, cubed croutons are scattered on top of the soup. The bowl is placed on a grey, textured surface.

Именно во Франции  
сформировалось такое  
блюдо как суп с  
прозрачным бульоном



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

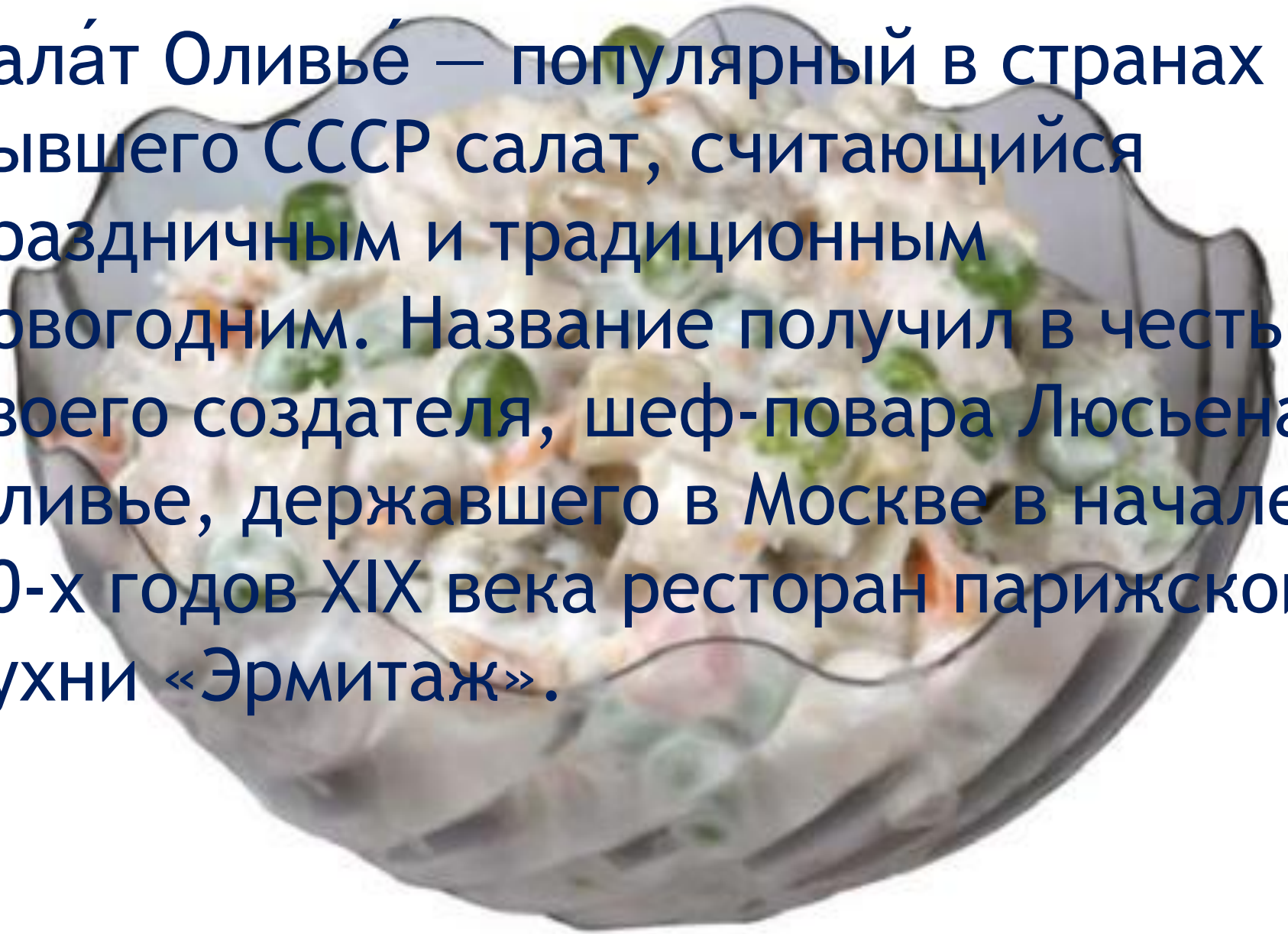
За французами закрепилось  
обидное прозвище «лягушатники»  
благодаря употреблению ими в  
пищу лягушачьих лапок, однако это  
блюдо является скорее  
деликатесом , а не ежедневной  
едой, и подаётся не во всех  
ресторанах. Франция является  
крупнейшим импортером лягушек  
из азиатских стран для их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

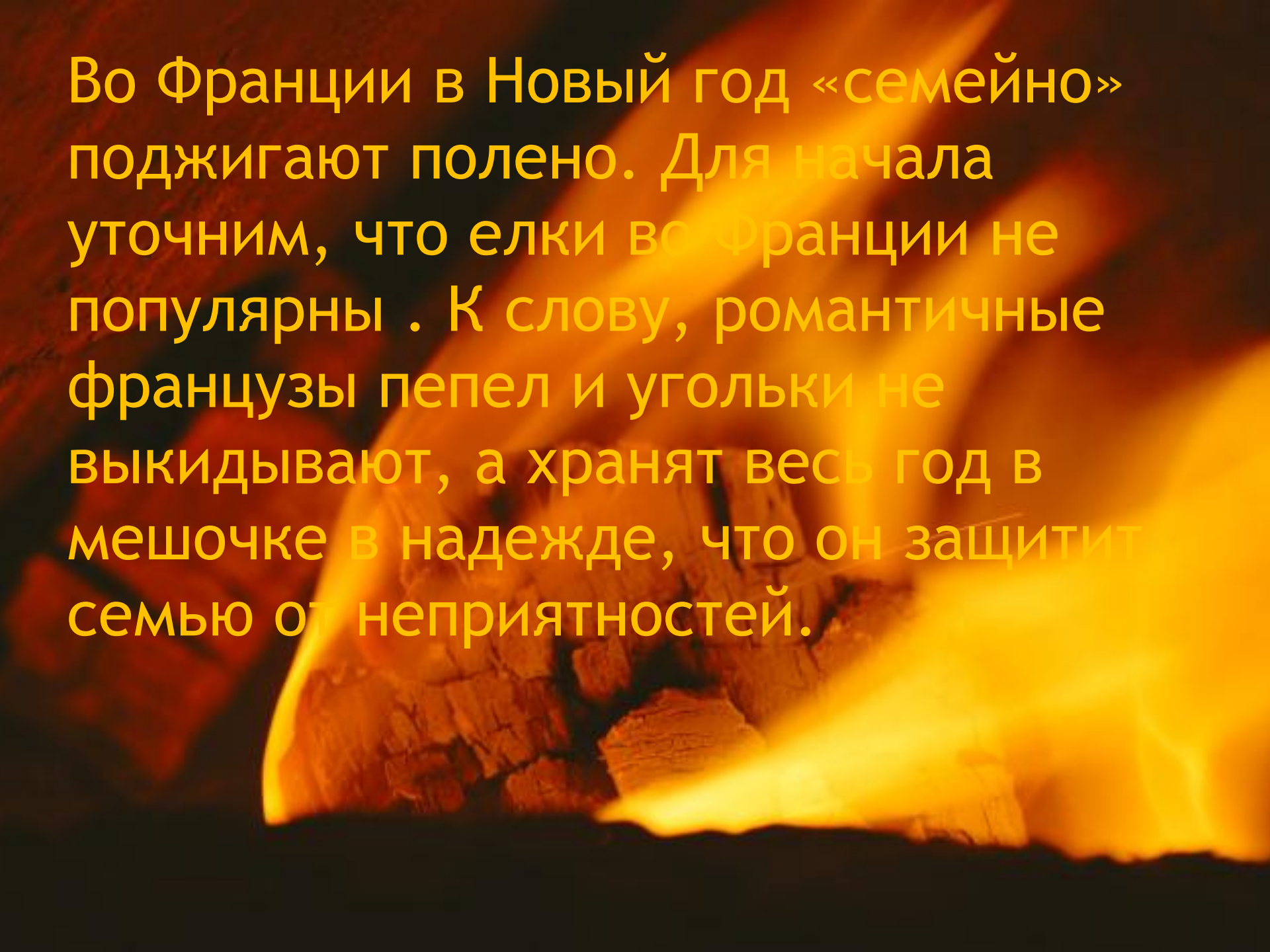


Основной  
закуской является —  
сыр, которого здесь  
более 400 сортов.



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





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



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