

## PROJECT LETTERKUNDE FRANS HAVO 4 periode 3 2023-2024



### LA GOURMANDISE

**Naam:** .....

**Maak de onderstaande opdrachten en beantwoord de vragen. Maak één scan en stuur deze per mail naar [vakfrans@gmail.com](mailto:vakfrans@gmail.com) voor 23 maart 2024, 19h00.**

1a. Zoek in een Nederlands woordenboek op wat de *definitie* is van ***gourmand***.

.....

1b. En wat is de definitie van ***gourmet*** ?

.....

Schrijf de titel én de uitgever van het woordenboek op:

.....



2. Zoek in een Frans-Nederlands woordenboek op wat de vertaling is van ***la gourmandise, péché mignon***

.....

3. Wat is jouw *pégché mignon*?

.....

Maar voordat we het over allerlei lekkernijen hebben, eerst wat algemene kennis.

4. Een gemiddelde Fransman eet driemaal per dag. Zoek op hoe de drie maaltijden heten. Schrijf ook op wat er dan zoal gegeten wordt. Zet in het schema ernaast jouw eigen maaltijden. Raadpleeg eventueel de website <https://lettrespuc.wordpress.com/cuisine/les-repas-en-france/>

Franse naam en samenstelling	tijdstip (ongeveer)	Nederlandse naam en samenstelling	tijdstip (ongeveer)
a		a	
b		b	
c		c	

5. Frankrijk staat bekend om zijn "keuken". Daar zijn bekende koks, *chefs*, die vaak in kranten en tijdschriften genoemd worden. Zoek op wie onderstaande chefs zijn en vertel wanneer ze geleefd hebben en welke rol ze gespeeld hebben in de Franse – en internationale – *gastronomie*.

- a. Auguste Escoffier

.....

.....

.....

b. Paul Bocuse

.....

.....

.....

c. Bernard Loiseau

.....

.....

.....



6. De bandenfirma *Michelin* is meer dan 100 jaar geleden begonnen met het uitgeven van een gids waarin reizigers informatie kunnen vinden over hotels en restaurants. De gids is inmiddels een erg belangrijke bron geworden en veel chefs willen graag in aanmerking komen voor een zogenoemde *ster, étoile* in het Frans. Het aantal "*chefs étoilés*" is heel klein en de verschijning van de nieuwe jaargids is elk jaar weer een zenuwslopende dag voor de chef met zijn brigade. Ga naar de website van <https://guide.michelin.com/nl/nl> en zoek op wanneer de verschijningsdatum van de editie 2024 is.

.....

7. Ook in Nederland is er een aantal sterrenrestaurants. Dat zijn dus bijzondere restaurants. Noem drie sterrenrestaurants in de omgeving en schrijf erbij in welke stad/dorp ze gevestigd zijn.

a. ....

b. ....

c. ....



8. Er bestaan drie categorieën sterren bij Michelin. Wat is het verschil?

.....

.....

9. Het meest simpele menu in Frankrijk bestaat uit drie *gangen*: een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht. Hieronder zie je een aantal gerechten. Geef aan in welke categorie elk gerecht hoort (niet alle vakken zullen gevuld zijn)

baba au rhum - blanquette de veau - bœuf bourguignon – camembert – cassoulet – choucroute – clafoutis – crudités - crème brûlée – filet mignon – fourme d'Ambert – gratin dauphinois – hachis parmentier - île flottante – magret de canard – œuf mimosa - paris-brest – pâté en croûte – paupiettes de saumon – potage au potiron - profiteroles – salade de chèvre chaud – sole meunière – tarte tatin

voorgerecht	hoofdgerecht	nagerecht

10. Vaak wordt er een saus bij het hoofdgerecht geserveerd: sauce béarnaise, sauce hollandaise, sauce mayonnaise, om er maar enkele te noemen. Geef het verschil aan tussen de drie sauzen (of de samenstelling):

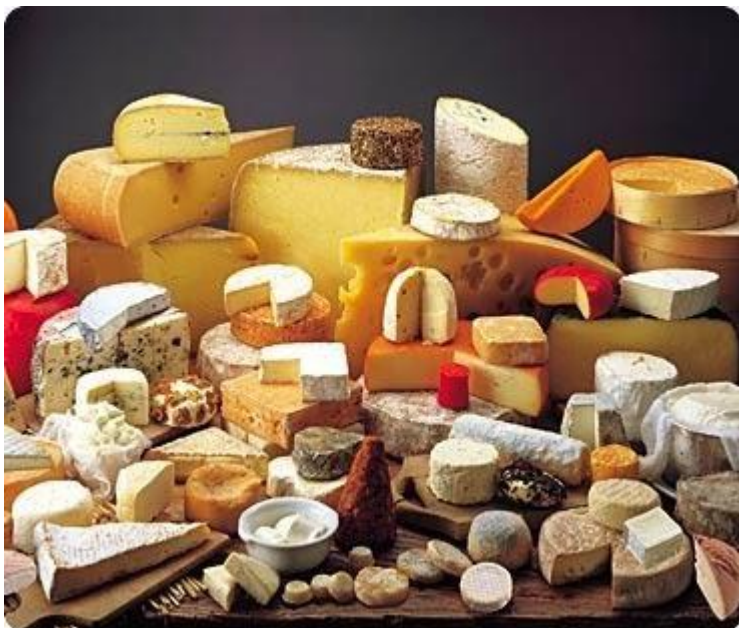
sauce béarnaise	
sauce hollandaise	
sauce mayonnaise	

11. Aardappel (en alle variaties ervan zoals frites, rijst en puree) wordt in Frankrijk gezien als groente. Bestel je dus haricots verts, dan zul je bij het hoofdgerecht veelal geen friet krijgen. Hieronder staat een aantal groentes genoemd. Zoek op wat de Nederlandse naam ervan is.

carottes		petits pois	
épinards		ratatouille	
haricots verts		riz	

12. Kaas is vaak een nagerecht. Officieel worden er na het hoofdgerecht eerst enkele kleine stukjes kaas gegeten en pas daarna een zoet dessert. In de praktijk is het vaak het een of het ander. Noem vijf soorten Franse kaas (er zijn meer dan 350 soorten!) en geef aan uit welke streek ze komen.

naam van de kaas	streek
1	
2	
3	
4	
5	



13. In de Franse literatuur komt de gastronomie (uiteraard) ook terug. Hieronder staan de namen van enkele auteurs met boeken waarin gerechten voorkomen; zoek op wanneer ze verschenen zijn. Overigens, deze schrijvers schreven ook andere, nu wereldberoemde boeken: de Franse titel staat erbij. Zoek op wat de Nederlandse titel ervan is en wanneer het boek voor het eerst verscheen in Frankrijk.

**Alexandre Dumas – le grand dictionnaire de cuisine**

Verscheen in: .....

Bekend van *Les trois Mousquetaires*. Nederlandse titel: .....

..... Verschenen in: .....

**Victor Hugo – Les Misérables**

Verscheen in: .....

Bekend van *Notre-Dame de Paris*. Nederlandse titel: .....

..... Verschenen in: .....

**Edmond de Rostand – Cyrano de Bergerac**

Verscheen in: .....

Nederlandse titel: .....

Een koekje bij de koffie of bij de thee. Waarom niet?



Je kent ongetwijfeld dit koekje. Het heet officieel petit beurre en werd aanvankelijk geproduceerd door de firma LU in de stad Nantes.

LU is de afkorting van Lefèvre-Utile: de naam van de uitvinder van dit koekje, meneer Louis Lefèvre-Utile. In 1886 heeft hij dit koekje op de markt gebracht en jaarlijks worden er maar liefst 1 miljard van geproduceerd! Zoek op waar de stad Nantes ligt en geef het aan op de kaart.



Het idee achter het koekje is een tafellakentje waarop je thee serveert. Daarom zijn er vier afgeronde hoekjes. Elke koekje heeft 52 "dents". Ook daar zit een idee achter. Zoek uit welk en beantwoord onderstaande vragen.

14. Ga naar de site <https://www.caminteresse.fr/insolite/la-signification-cachee-derriere-la-forme-du-petit-beurre-de-lu-11147737/>. Om de onderstaande antwoorden te vinden, zoek je in *les secrets de...*

A de 52 "tandjes"
B de 4 afgeronde hoeken
C de 24 puntjes

15. Tussendoor snoepen ook de Fransen graag: de *friandises* en *bonbons* maken deel uit van de *confiserie*. Zoek de definitie van de drie woorden op.

friandises: .....

bonbons: .....

confiserie: .....

16. *Bonbons* is in het Frans dus iets anders dan in Nederland. Wat is het verschil?

.....

.....

17. Wat is de vertaling van het Nederlandse woord (chocolade-) *bonbons*?

.....

18. Franse kinderen eten graag chocola, guimauve, marrons glacés, nougat, réglisse en snoepjes van merken zoals *Carambar*, *Caramel Lutti* of *Napoléon*. Zoek op wat elke soort is!

chocolat	
guimauve	
marrons glacés	
nougat	
régliste	

*barbe à papa*



*pomme d'amour*





19. Bij de snoepjes van Carambar zit in de wikkel een raadseltje. Van je leraar Frans heb je een snoepje Carambar gekregen. Kijk in de wikkel en schrijf hieronder op welk raadseltje het in het Frans is en het antwoord. Hierna geef je ook nog de vertaling van zowel raadsel als antwoord.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

20. Ga naar de site <https://www.carambarco.com/marques/carambar/> en zoek daar antwoord op de vragen:

- a. Hoeveel Carambar worden er **per uur** gegeten?

.....

- b. Hoeveel raadseltjes/mopjes zijn er bedacht?



# SUCCESES!



denk aan je inlevertermijn!