



Cześć!

Ostatnio na moich stories na instagramie [@francuskinotesik](https://www.instagram.com/francuskinotesik) pojawiły się *makaroniki* **les macarons**, a z sondażu, który zrobiłam wynika, że większość osób bardzo lubi te ciasteczka. Nie wiem, czy zastanawiałeś się kiedykolwiek nad ich historią. Jeśli nie, to zapraszam Cię teraz do lektury!

Nos macarons sont faits maison !

Nasze makaroniki są domowej roboty!

Ja jestem absolutną fanką wyglądu tych ciasteczek. Jeśli zaś chodzi o smak, to uważam, że są niezłe. Bywają lepsze i gorsze, to zależy. Najlepsze robi *moja teściowa ma belle-mère* ! Za dwa tygodnie lecimy z Thomasem i dziećmi do Grenoble i pewnie będziemy teściowej pomagać w nakładaniu masy i sklejanii makaroników, a potem w ich jedzeniu! Na pewno będę chwilę z moją francuską rodziną pokazywać na stories na instagramie :) Makaroniki domowej roboty zawsze mają różne rozmiary, więc trzeba sobie zawsze dobierać dwa "kapelusiki" podobne rozmiarem, by każdy makaronik miał ręce i nogi :D



fait maison - domowej roboty

Gdy sformułowanie **fait maison** odnosi się do rzeczownika, to słówko **fait** należy uzgodnić co do liczby i rodzaju, np. *makaroniki domowej roboty* **des macarons faits maison**, *tarta cytrynowa domowej roboty* **une tarte au citron faite maison**, *naleśniki domowej roboty* **des crêpes faites maison** itp. Czasami spotyka się formę skróconą, a więc samo słówko **maison**, które w tym przypadku nie jest uzgadniane (tak jak w całym sformułowaniu **fait maison**), np. *gofry domowej roboty* **des gaufres maison**. Sformułowanie **fait maison** w restauracji oznacza, że posiłek został przygotowany *na miejscu* **sur place**. Moja teściowa przy zamawianiu deseru zawsze pyta, czy bita śmietana jest **faite maison**, bo nie znosi smaku przemysłowej śmietany w sprayu.



L'histoire du macaron

Historia makaronika

Historia makaronika ma swoje początki *na Bliskim Wschodzie* **au Moyen-Orient**. Wiele słodkości *na bazie migdałów* **à base d'amandes** wywodzi się z krajów arabskich, a makaroniki to ciastka, których podstawowym składnikiem są właśnie sproszkowane migdały, białka jajek i cukier. Nietrudno się domyślić, że do Europy przywędrowały dzięki żeglarzom (żeglarz - **un navigateur, une navigatrice**) docierając w pierwszej kolejności do Włoch. Podobno to za sprawą Katarzyny Medycejskiej **Catherine de Médicis** (królowa Francji włoskiego pochodzenia) w XVI wieku makaroniki dotarły do Francji. Początkowo makaroniki nie miały takiego kształtu jak obecnie. Były w formie pojedynczych ciastek. Dopiero później zaczęto je sklejać wypełniając konfiturą. Dzisiejszy makaronik nabrał ostatecznej formy w pierwszej połowie XX wieku w paryskiej firmie cukierniczej Ladurée.

Jeżeli tak, jak ja lubisz swoim bliskim sprawiać słodkie prezenty, to warto rzucić okiem na stronę - <https://www.laduree.fr/nos-coffrets-de-macarons-expedition/> Może w tym roku podarujesz komuś pod choinkę *pudełko makaroników* **un coffret de macarons**? ;)

Jeśli nadal czujesz głód wiedzy, to zachęcam Cię do wysłuchania krótkiego podcastu *Papilles* o tytule **Connaissez-vous l'histoire du macaron** (*Znacie historię makaronika*) ? Odcinek znajdziesz: <https://www.papillespodcast.com/episodes/histoire-du-macaron>



Macarons des sœurs

czyli makaroniki z Nancy

Jeśli myślisz, że makaroniki istnieją obecnie tylko w formie podwójnych ciastek wypełnionych masą nazywaną **la ganache**, to... jesteś w błędzie! Makaroniki z Nancy są znane o wiele dłużej, niż paryskie makaroniki. Zobacz sobie, jak wyglądają <https://www.macaron-de-nancy.com/en> Jak widzisz, makaroniki mają długą historię, a do tego w różnych rejonach Francji możesz spotkać różne ich wariacje. Jeśli nie mieszkasz we Francji i nie miałeś okazji nacieszyć kubków smakowych tym ciekawym wypiekiem, to zobacz, czy gdzieś w swojej okolicy nie ma możliwości zakupienia makaroników. Warto spróbować choć raz!

Noël s'approche à grands pas !

Boże Narodzenie zbliża się wielkimi krokami!

W tym roku postaram się przemycać na Instagramie jak najwięcej ciekawostek i migawek z naszego pobytu u teściów. Co roku *Boże Narodzenie Noël* spędzam z Francuzami, ale wpłatom do francuskich tradycji również polskie elementy. Dzięki temu moja francuska rodzinka zna bardzo dobrze np. smak czerwonego barszczyku z uszkami. Chętnie podzielę się takimi smaczkami z mojego życia. Mam nadzieję, że dzisiejszy list przyjemnie Ci się czytało!

La langue familière, mais pas que !

Język potoczny, ale nie tylko!

Ostatnio bardzo mocno skupialiśmy się na mowie potocznej, bo był w przedsprzedaży nasz **Wielki kurs mowy potocznej** (pierwszy taki videokurs do francuskiej mowy potocznej na polskim rynku!) - kolejna możliwość dołączenia będzie w maju. Być może nawet teraz będzie taka tendencja, że wszyscy dookoła będą cisnąć wulgaryzmy, a ja na przekór wracam do ciekawostek związanych z francuską kulturą! Kto jest głodny kolokwializmów i wulgaryzmów, ten zaopatrzył się w nasz kurs, natomiast wiem, że nie każdy odbiorca czy czytelnik newslettera ma ochotę ciągle czytać tylko o mowie potocznej, dlatego obiecuję, że poniedziałkowe newslettery będą zróżnicowane!

Moje notatki:
