



Cześć!

Na Francuskim Notesiku codziennie otwieramy « internetowe okienko » w naszym językowo-kulturowym kalendarzu adwentowym i tak się składa, że już jesteśmy na półmetku! Filmiki z kalendarza bardzo przypadły odbiorcom do gustu (widzę to po komentarzach i wiadomościach prywatnych na portalach społecznościowych) i w sumie się nie dziwię, bo połączenie nauki języka z poznawaniem francuskiej kultury jest bardzo ciekawe. Wymyśliłam, że będziemy z Thomasem opowiadać m.in. o francuskich wypiekach, bo mają one bardzo ciekawe historie i warto przyjrzeć się im bliżej. Myślę, że zgłębianie wiedzy nie tylko typowo językowej, ale też kulturowej nadaje nauce rumieńców. Zjeść ciastko Paris-Brest – super sprawa. Zjeść je i opowiedzieć znajomym o jego pochodzeniu – to już w ogóle sztos! Można zaskoczyć niejedną osobę, także samych Francuzów. Fajnie jest wiedzieć więcej! Nie chcę, by ta wiedza przykryła się kurzem i zniknęła zapomniana w czeluściach internetu, dlatego zdecydowałam się zebrać ją i udostępnić Ci w kolejnym newsletterowym pliku pdf. Pobierz, wydrukuj i wepnij do segregatora.

Obecnie, tzn. w okresie bożonarodzeniowym, w piekarniach w naszej okolicy jest mniej tradycyjnych wypieków, ponieważ cukiernicy skupiają się głównie na przygotowywaniu miniaturowych (choć większe też już są!) **bûches de Noël**. O tym smakołyku przeczytasz niżej. Mam na liście jeszcze dwa ciastka, o których historii chciałabym Ci opowiedzieć, ale od kilku dni nie mogę ich nigdzie dostać! Mam nadzieję, że się uda! Trzymaj kciuki! A teraz zapraszam Cię do lektury. Przy każdej historii znajdziesz link do filmiku z kalendarza oraz kod QR, który wystarczy zeskanować swoim telefonem, aby zobaczyć dane wideo. Jeżeli drukujesz te materiały, to będzie to dla Ciebie niewątpliwe ułatwienie!

1. le Paris-Brest

Ciastko **Paris-Brest** to klasyk francuskiego cukiernictwa, który ma ponad 100 lat. Skąd się wzięła jego nazwa? **Paris** wszyscy znają – stolica Francji, natomiast **Brest** to miejscowość w Bretanii oddalona od Paryża o ponad 500 km. Być może słyszałeś kiedyś o wyścigu kolarskim na trasie Paris-Brest? To na jego cześć w 1909 roku francuski cukiernik Louis Durand stworzył przepyszne ciastko, które kształtem przypominało... koło rowerowe. W swojej tradycyjnej postaci jest to *ciasto ptysiowe* (tzw. *ciasto parzone*) – czyli **une pâte à choux**, posypane migdałami i wypełnione kremem pralinowym. Niebiańska uczta dla prawdziwych smakoszy.



On s'en lèche les babines ! *Palce lizać!* Paris-Brest jest przeważnie sprzedawany jako okrągłe małe ciastko z dziurką albo w większym formacie ze średnicą do 20 cm. Można je też dostać w kształcie eklerka (drugie podłużne ciastko, jakie przedstawiłam na filmiku w pudełku to też Paris-Brest). W zależności od piekarni skład nadzienia może być nieco inny.



Link: https://youtube.com/shorts/S_7dL1pKKqM?feature=share

2. le coq



Dlaczego *kogut* **le coq** jest nieoficjalnym symbolem Francji? Coluche, francuski komik, powiedział kiedyś, że **c'est le seul oiseau qui arrive à chanter les pieds dans la merde** to *jedyny ptak, któremu udaje się śpiewać z nogami w gównie*, ale to nie dlatego kogut jest symbolem Francji! 😊 Trzeba cofnąć się w czasie, bo tak naprawdę wszystko zaczęło się od Rzymian i łaciny. Jako że słowo **gallus** to po łacinie zarówno *kogut*, jak i *Gal* (mieszkaniec Galii, a więc historycznej krainy na zachodzie Europy, gdzie obecnie znajduje się Francja i inne kraje), to Galowie dostali

łatkę ze wszystkimi negatywnymi cechami tego podwórkowego ptaka, takimi jak np. arogancki, głośny, próżny... Dopiero w średniowieczu krok po kroku Francuzi zaczęli wszystko odwracać podkreślając pozytywne cechy koguta (np. odwagę, waleczność) i kogut stał się symbolem, z którego Francja zaczęła być dumna.



Link: <https://youtube.com/shorts/PdNGgyLxH6A?feature=share>

3. les papillotes

Les papillotes to francuskie czekoladki, od których przed świętami Bożego Narodzenia uginają się półki sklepowe. Sreberko jest charakterystycznie postrzępione (rys.). W środku znajduje się

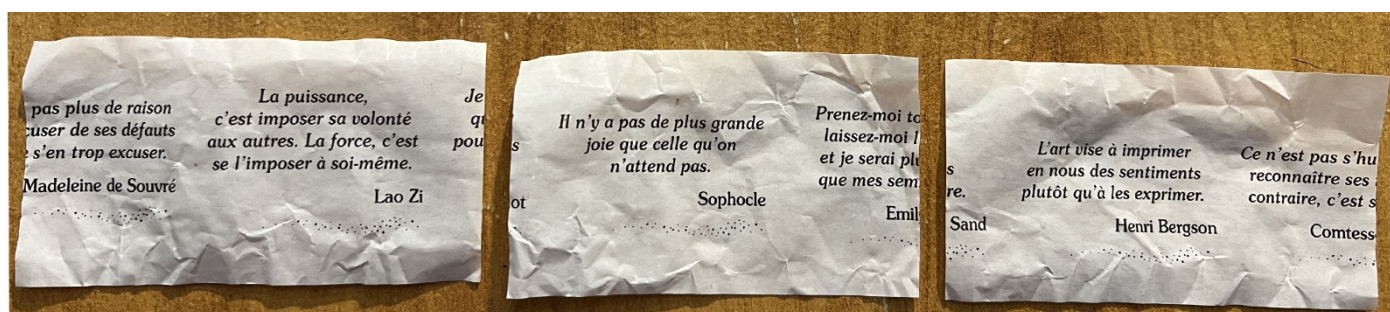


czekoladka i... papierek z jakimś cytatem! Na filmiku pokazałam cytat **il n'y a rien d'impossible quand on s'aime** czyli *nie ma nic niemożliwego (nie ma rzeczy niemożliwych), kiedy się kochamy*.

Papillotes pochodzą z Lyonu i mają ponad 200 lat. Podobno pewien **chocolatier** (wytwórca czekolady) o nazwisku Papillot zatrudnił młodego człowieka, a ten zakochany w młodej dziewczynie (niektórzy opowiadają, że była to córka Pana Papillot) pisał jej czułe słówka na kartkach papieru, a następnie zawijał w nie czekoladki i podrzucał swojej ukochanej. Niestety pewnego dnia wyszło na jaw, że podbiera czekoladki i biedny stracił pracę, a Pan Papillot podebrał pomysł. Zamiast czułych słówek dał cytaty i w ten sposób **les papillotes** stały się sławne!



Link: <https://youtube.com/shorts/QnXsBysi8P0?feature=share>



Przetłumacz wybrany cytat:

.....

.....

4. la baguette française

Francuska bagietka 30 listopada 2022 została wpisana na listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego ludzkości UNESCO. A czy znasz historię bagietki? Istnieją trzy hipotezy związane z jej pochodzeniem. Jedna z hipotez mówi, że to piekarze Napoleona stworzyli taką podłużną bagietkę, aby żołnierzom łatwo ją było nosić w kieszeniach. Druga z hipotez mówi, że twórcą bagietki jest austriacki piekarz August Zang, który w 1839 roku otworzył swoją piekarnię w Paryżu. Trzecia z hipotez mówi, że bagietka powstała przy okazji rozpoczęcia budowy metra w Paryżu w 1900 roku. Pracownicy budowy pochodzili z różnych zakątków Francji, a to powodowało, że czasami dochodziło między nimi do bójek. W związku z tym szefostwo budowy poprosiło piekarzy, aby stworzyli taki chleb, który się będzie łatwo łamał i nie będzie do tego potrzeba... noża! Niektórzy historycy mówią, że bagietka tak naprawdę nie powstała z dnia na dzień, a jej ostateczny kształt formował się powoli. Jak nastąpiła ta zmiana, czyli przejście od dużych bochenków chleba robionych na zakwasie do drożdżowej bagietki? Wedle różnych źródeł mogło się na tołożyć wiele czynników, w tym m.in. to, że ludzie potrzebowali świeży chleb więcej razy w ciągu dnia (bochenek chleba był za duży). Poza tym przygotowanie chleba na zakwasie to dość długi proces. W 1919 prawo zabroniło piekarzom pracować w nocy. Trzeba było robić więc pieczywo, które wymagałoby mniej czasu i wysiłku... i tak prawdopodobnie krok po kroku powstawała bagietka z chrupiącą skorupką i mięciutkim wnętrzem...



Link: <https://youtube.com/shorts/qUyKp661p3g?feature=share>

5. la bûche de Noël

C'est une pâtisserie française qu'on trouve sur toutes les tables. Elle est devenue incontournable ! Elle apparait dans les boulangeries début décembre dans sa version miniature pour que tout le monde puisse essayer avant de commander sa vraie bûche de Noël. Si elle ressemble à un morceau de bois, c'est parce qu'il y a toute une histoire derrière. Plus de mille ans de tradition, mais on vous racontera une prochaine fois. Comme vous pouvez le voir, faire des bûches, c'est tout un art. Mais attention ! Il faut la commander en avance chez votre pâtissier si vous voulez en avoir pour Noël. Il faut l'essayer au moins une fois dans sa vie. Mmmm... Quel délice !



To francuski deser (wypiek, ciasto), który znajdujemy na wszystkich stołach. Stał się nieodzowny! Pojawia się w piekarniach na początku grudnia w swojej miniaturowej wersji, żeby każdy mógł spróbować, zanim zamówi swoją prawdziwą bûche de Noël. Jeśli przypomina ona kawałek drewna, to dlatego że kryje się za tym cała historia. Ponad tysiąc lat tradycji, ale opowiemy Wam o tym następnym razem. Jak możecie zobaczyć, tworzenie bûche to prawdziwa sztuka. Ale uwaga! Trzeba ją zamówić wcześniej u Waszego cukiernika, jeśli chcecie ją mieć na Boże Narodzenie. Powinno się ją spróbować przynajmniej raz w życiu. Mmmm... Ale pycha!



Link: <https://youtube.com/shorts/uNIQmYCiaUY?feature=share>

6. les Bronzés font du ski



« Quand te reverrai-je pays merveilleux ? » Cette chanson, on peut l'entendre quand on fait du ski. Mais pourquoi ? À cause d'un film absolument culte: Les Bronzés font du ski. Sorti en 79, ce film rassemble toujours des millions de téléspectateurs en période de Noël. Quarante ans après, même les plus jeunes chantent à tue-tête, dès que le télésiège s'arrête. La chanson est une parodie originale de la musique « Étoile des neiges », mais les droits d'auteur étaient trop chers donc le réalisateur a créé sa propre musique. Et vous, vous connaissez ce film ?

« Kiedy Cię zobaczę, cudowny kraju ? » Tę piosenkę możemy usłyszeć, kiedy jesteśmy na nartach. Ale dlaczego? Z powodu absolutnie kultowego filmu Les Bronzés font du ski. Wyszedł w 79 i nadal gromadzi miliony widzów w okresie Bożego Narodzenia. Czterdzieści lat później nawet najmłodszy śpiewają na całe gardło, jak tylko wyciąg krzesełkowy się zatrzyma. Piosenka ta jest parodią muzyki « Étoile des neiges », ale prawa autorskie były za drogie, więc reżyser stworzył swoją własną muzykę. A Wy znacie ten film?



Link: <https://youtube.com/shorts/8Ge0zZVFJYk?feature=share>

7. chips

- Qu'est-ce qu'on mange ?
- Chips !

Vous avez rien compris ? Quand on dit simultanément le même mot ou la même phrase, on peut dire "chips" pour "chipser" l'autre personne. Quand une personne est chipsée, on peut soit la taper dans l'épaule, soit elle doit attendre qu'on dise son prénom pour avoir le droit de parler. C'est surtout un jeu d'enfant, mais ça arrive que les adultes fassent cette blague. C'est un peu cringe, mais ça arrive. Soyez bons joueurs, si ça vous arrive ! C'est l'équivalent du Jinx en anglais. Mais vous, en Pologne, comment vous dites ?

- Co jemy?
- Chips!

Nic nie zrozumieliście? Jeśli mówimy w tym samym momencie to samo słowo albo to samo zdanie, możemy powiedzieć « chips », żeby « rzucić czar » na drugą osobę. Kiedy jakaś osoba jest poddana « czarowi » możemy albo uderzyć ją w ramię, albo musi ona poczekać, aż powie się jej imię, żeby mieć prawo mówić. To głównie jest dziecięca zabawa, ale zdarza się, że dorośli w ten sposób żartują. To trochę cringe, ale się zdarza. Bądźcie dobrymi graczami, jeśli Wam się to przydarzy. To odpowiednik Jinx w angielskim. A Wy w Polsce jak mówicie?



Link: https://youtube.com/shorts/_GDFkR4f1j4?feature=share

8. l'éclair

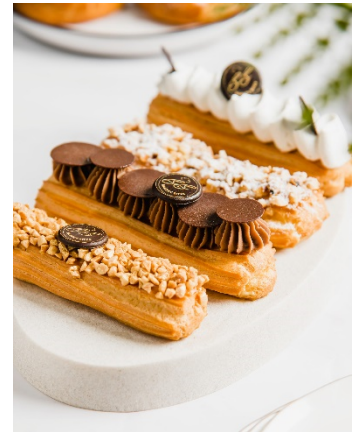
L'éclair – vous connaissez certainement ce gâteau français, mais est-ce que vous vous êtes déjà posé la question d'où venait son nom ? Pourtant il ne ressemble pas du tout à un éclair. Tout d'abord il faut savoir que l'histoire de l'éclair commence avant 1850 à Lyon. Il était alors



connu sous le nom de « bâton royal » ou de « pain à la duchesse ». La première hypothèse dit qu'il tire son nom du succès qu'il a rencontré après sa création. Il s'est répandu dans toute la France à la vitesse de l'éclair, c'est à dire très rapidement. On dit aussi que ce gâteau est tellement bon qu'on le mange en un éclair. Vous trouverez dans toutes les pâtisseries les saveurs : café, chocolat et vanille, mais aussi d'autres variations d'éclairs, selon la créativité du pâtissier.



Ekler (ekleriek, eklerka) – na pewno znacie ten francuski wypiek, ale czy zadaliście sobie już kiedyś pytanie, skąd pochodzi jego nazwa? Przecież ani trochę nie przypomina błyskawicy (éclair = błyskawica). Po pierwsze trzeba wiedzieć, że historia eklerka zaczyna się przed rokiem 1850 w Lionie. Był wówczas znany pod nazwą « bâton royal » albo « pain à la duchesse ». Pierwsza hipoteza mówi, że zawdzięcza swoją nazwę sukcesowi, jaki odniósł po tym, jak powstał. Rozprzestrzenił się w całej Francji z prędkością błyskawicy, tzn. bardzo szybko. Mówi się też, że ciastko to jest tak dobre, że zjada się je w mgnieniu oka (błyskawicznie). We wszystkich cukierniach znajdziecie smaki: kawowy, czekoladowy i waniliowy, ale również inne odmiany eklerków w zależności od kreatywności cukiernika.



Link: <https://youtube.com/shorts/QzE02Pm9T5w?feature=share>

9. merde

Dlaczego Francuzi mówią **Merde ! Gównu!**, by życzyć komuś powodzenia? Historia sięga XIX wieku i ma związek z... końskim łajnem! Dawniej burżuazja, arystokracja jeździła do teatru na bryczkach konnych, które zatrzymywały się blisko drzwi wejściowych. Jeżeli dany spektakl był ciekawy i popularny, to przed teatrem stało więcej bryczek, a to oznaczało więcej koni, czyli więcej... końskiego łajna, tak więc aktorzy w żartobliwym tonie życzyli sobie nawzajem **merde**, czyli... *gówna*, bo im więcej kupy przed teatrem, tym większy sukces! Zostało to po dziś dzień. Oczywiście merde to też brzydkie słowo.



- **Merde ! J'ai oublié mon portefeuille !**

- *Cholera! Zapomniałem mojego portfela!*

LINK: <https://youtube.com/shorts/FgRii9S-Euc?feature=share>

10. le drapeau de la France



...czyli *flaga Francji* jest jedynym oficjalnym graficznym *emblématem l'emblème* Francji wspomnianym w artykule 2 Konstytucji Francuskiej. Trójkolorowa flaga zrodziła się w wyniku Rewolucji Francuskiej z 1789. Najpierw jednak była to kokarda zawierająca kolory niebieski, biały i czerwony. Wedle opowiadań La Fayette, tuż po zdobyciu Bastylli król Ludwik XVI udał się do paryskiego ratusza z

przyczepioną do ubrania kokardą. Miało to symbolizować unię monarchii (kolor biały) z ludem (niebieski i czerwony to tradycyjne kolory Paryża). Dopiero w 1794 roku francuska flaga przybrała swoją definitywną i oficjalną formę - zaprojektował ją malarz Jacques-Louis David. W późniejszych latach przechodziła różne modyfikacje. W 1976 roku zmieniono odcień niebieskiego na jaśniejszy, bardziej kobaltowy, aby dopasować go do flagi Europy. Dlaczego? Ponieważ flaga Francji i Europy często wisiały obok siebie i dwa różne odcienie niebieskiego kontrastowały ze sobą. Francuską flagę rozjaśniono więc ze względów estetycznych. Dopiero w 2021 roku Emmanuel Macron « po cichu » przywrócił dawny odcień granatu. Pałac Elizejski nie ogłosił publicznie tego, że zmienia kolory, ale oczywiście szybko zostało to zauważone, a tematem zainteresowały się media francuskie i światowe! Prezydent Francji zmienił odcień niebieskiego ze względów historycznych, a więc na taki, jaki ujrzał światło dzienne po francuskiej rewolucji. Do tej ciekawostki w ramach 10 dnia kalendarza adwentowego nie powstał filmik, lecz post z pytaniem na instagramie @francuskinotesik:



LINK: <https://www.instagram.com/p/CmAHGjtsAUh/>

11. le mille-feuille



Kolejny klasyk francuskiego cukiernictwa! To ciastko, które po raz pierwszy zostało opisane w XVII wieku w książce « le cuisinier François » napisanej francuskiego cukiernika François Pierre de la Varenne pochodzącego z Dijon. Wypiek ten składa się z trzech warstw ciasta francuskiego przełożonych dwiema warstwami kremu zwanego **la crème pâtissière**. W nazwie **mille-feuille** zawarte jest małe

klamstewko... Dlaczego? Skomponowana jest ona z dwóch słów: **mille** *tysiąc* oraz **feuille** *kartka, liść*. Moglibyśmy się więc spodziewać tysiąca malutkich i cieniutkich warstw ciasta francuskiego, a tak nie jest! Ciasto francuskie przygotowuje się etapami wałkując je i składając. W swojej tradycyjnej postaci ciasto francuskie po sześciu takich zabiegach ma 730 cieniutkich warstw przełożonych masłem, a to mniej, niż tysiąc!



LINK: <https://youtube.com/shorts/mlqXXIOKnMY?feature=share>

Moje notatki:

12. la religieuse

La religieuse – et oui, on vous parle encore une fois d’une pâtisserie française et comme vous avez certainement remarqué, derrière chaque gâteau, se cache une belle histoire. Idem pour ce petit régal qui est fait de pâte à choux et de crème pâtissière. Ses origines remontent au XIX siècle. C’est en 1856 que la religieuse a été créée à Paris par un glacier d’origine napolitaine. À l’époque ce gâteau avait une forme carrée, pas ronde comme aujourd’hui, et ça a changé seulement après une cinquantaine d’années ! Mais pourquoi il porte ce nom ? La légende dit qu’il est nommé ainsi, car la couleur des choux faisait penser à la robe des religieuses des couvents. Et voilà. Une petite histoire en plus qui enrichit votre culture générale. Ah, j’ai failli oublier... Vous avez déjà goûté ce gâteau ?



La religieuse – no tak, znowu Wam mówimy o francuskim wypieku i jak pewnie zauważyliście, za każdym ciastkiem kryje się piękna historia. Tak samo w przypadku tego małego smakołyku, który jest zrobiony z ciasta ptysiowego i masy kremowej. Jego pochodzenie sięga XIX wieku. W 1856 roku la religieuse została stworzona stworzona w Paryżu przez lodziarza neapolitańskiego pochodzenia. Dawniej to ciastko miało kwadratowy kształt, a nie okrągły tak jak dzisiaj, a zmienił się on dopiero po 50 latach! Ale dlaczego nosi ono taką nazwę? Legenda mówi, że jest nazwane w ten sposób, ponieważ kolor ptysia przypominał sukienkę zakonnice z klasztorów. I proszę. Dodatkowa mała historia, która wzbogaca Waszą wiedzę ogólną. Ah, prawie bym zapomniała... Próbowaliście już to ciastko?



LINK: <https://youtube.com/shorts/Dv-1FTzLqPM?feature=share>

To dopiero połowa wiedzy, ponieważ „otworzyliśmy” 12 internetowych okienek kalendarza adwentowego. Przed nami druga porcja takich ciekawostek językowo-kulturowych. Obserwuj uważnie Francuski Notesik na Facebooku, Instagramie (@francuskinotesik), YouTube lub Tik Toku (@francuski.notesik), bo to właśnie tam codziennie pojawia się nowy materiał.

Uważam, że nauka języka nie powinna się opierać tylko na nauce słówek, wymowy i gramatyki, bo wtedy jest ona taka... sucha, a nawet oderwana od rzeczywistości. **Francuski Notesik stawia na żywy język** (a więc mowę potoczną, czego dowodem są nie tylko nasze portale społecznościowe, ale też fakt, że tworzymy z Thomasem **pierwszy na polskim rynku wideokurs francuskiej mowy potocznej**), a także na poznawanie zasad wymowy czy gramatyki z Francją w tle (nauka z wirtualnym zwiedzaniem Korsyki **w kursie dla początkujących**) i z wplataniem smaczków francuskiej kultury. Nasze wideokursy cieszą się ogromnym zainteresowaniem i bardzo dziękujemy za zaufanie i za to, że są chętni, by korzystać z takiej nieszablonowej nauki, jaką proponujemy! **Stawiamy nie tylko na wysoką jakość merytoryczną oferowanych materiałów** (zarówno tych darmowych, jak i płatnych), **ale też na ich oryginalność**. Tym bardziej jestem wdzięczna za wszystkie ciepłe słowa w naszym kierunku, bo jest to bardzo motywujące do tego, by dalej się rozwijać i wprowadzać na rynek coraz ciekawsze materiały, często wypełniając tym samym luki na rynku (jak np. w przypadku kursu mowy potocznej, którego brakowało chyba najbardziej! 😊). Informacje o wideokursach oraz daty ich kolejnych edycji znajdziesz na francuskinotesik.pl/kursy/

