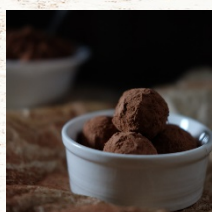


Cześć!

Przed Tobą druga część kalendarza adwentowego. W okresie 1-24 grudnia 2022 codziennie na Francuskim Notesiku pojawiać się filmik z ciekawostką dotyczącą Francji. Poniżej znajdziesz materiał z dwunastu dni:

13. la truffe en chocolat



Ce chocolat de Noël que l'on aime s'offrir pour les fêtes. Une ganache fondante enrobée d'un croustillant chocolat, fondu, puis refroidi. Le tout roulé à la main dans le cacao. Inventée par le confiseur Louis Dufour en 1895 près de ma ville natale, à Chambéry. En décembre 1895 donc, voyant qu'il n'y avait plus de chocolat pour faire ses chocolats de Noël et plutôt qu'aller demander à ses concurrents, il a alors décidé de mélanger ses chocolat avec de la crème fraîche, puis de les tremper dans du chocolat fondu et de les rouler dans le cacao. La truffe était née. Et prenant exemple sur le champignon, c'est très vite devenu un produit de luxe. Plus de 100 EUR le kilo. À déguster avec modération. Mmmm... 5 EUR dans la bouche.

Czekoladki bożonarodzeniowe, które lubimy sobie podarowywać na święta. Miękki ganasz otoczony chrupiącą czekoladą, stopiony a następnie pozostawiony do wystygnięcia. Wszystko ręcznie obtoczone w kakao. Stworzone przez cukiernika Louis Dufour w 1895 blisko mojego rodzinnego miasta, w Chambéry. Tak więc w grudniu 1895, widząc że nie było już czekolady, żeby zrobić swoje bożonarodzeniowe czekoladki, i zamiast iść prosić konkurencję, zdecydował, że wymiesza czekoladę ze śmietaną kremówką, a potem zamoczy to w stopionej czekoladzie i obtoczy w kakao. Tak zrodziła się trufla. Biorąc przykład z grzyba, bardzo szybko stała się luksusowym produktem. Ponad 100 EUR za kilogram. Do delektowania się z umiarem. Mmm... 5 EUR w buzi.



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

14 i 15. le baba au rhum

Ciastko, które łączy Francję z Polską. Stworzył je w XIX wieku Nicolas Stohrer. Był to cukiernik byłego króla Polski – Stanisława Leszczyńskiego – który po wygnaniu został księciem Lotaryngii. Ale co z tą babką? Podobno cukiernik przywiózł z Polski babkę, jednak wyschła ona w podróży. Chcąc naprawić swój błąd pomógł ją w winie z Malagii, a



następnie dodał masę kremową. Królowi posmakowało! Później w swojej cukierni w Paryżu zmodyfikował przepis zamieniając wino z Malagi na rum. Babka rumowa jest znana do dzisiaj !



LINK: <https://youtube.com/shorts/1mqRZIT5m2Q?feature=share>

16. le Mont-Blanc

Często nazywany « dachem Europy », bo jest najwyższym szczytem w całości położonym na naszym kontynencie. Ma 4808 m n.p.m. i co roku wchodzi na niego (głównie latem) ok. 20 tys. alpinistów. Szczyt ten jest owocem odwiecznego sporu między Francją i Włochami o to, do którego państwa należy. Francuzi uważają, że szczyt ten jest w całości położony we Francji, podczas gdy Włosi twierdzą, że granica między tymi dwoma państwami przebiega właśnie przez wierzchołek, sprawiając że należy on do Francji, jak i do Włoch. Chcecie zobaczyć tę majestatyczną górę z bliska?



Jest to możliwe. Wystarczy pojechać np. do miejscowości Chamonix-Mont-Blanc i wjechać kolejką na położony nieopodal szczyt l'Aiguille du midi (3842 m n.p.m.). Rozpościera się stamtąd przepiękny widok na najwyższy szczyt Europy. Gwarantuje to niezapomniane wrażenia.



LINK: <https://youtube.com/shorts/0MdCMSPXg30?feature=share>

17. ronds-points



La France est championne du monde !!!!! ...pour les ronds-points... et pour le foot aussi... bientôt. Et oui, 50 000 carrefours giratoires sont présents sur nos routes. La moitié des ronds-points du monde sont en France ! Le premier rond-point du monde est celui sur la place de l'étoile à Paris. Leur grand nombre peut s'expliquer par plusieurs raisons: 1. pas besoin d'électricité comme pour les feux,

2. trafic plus fluide, 3. mais surtout décoratif. En effet, l'espace central peut être garni de fleurs ou de sculptures ou... de vaches. Le seul problème, c'est que les Français payent pour tous ces ronds-points avec leurs impôts. Certains ronds-points dépassent 300 000 EUR. Ils existent même des concours de rond-point, du plus jolie bien sûr, mais aussi du plus moche.

Francja jest mistrzem świata!!!... jeśli chodzi o ronda... a niedługo w piłce nożnej... I tak. 50 tys. rond jest obecnych na naszych drogach. Połowa rond świata jest we Francji! Pierwsze rondo na świecie powstało na placu l'étoile w Paryżu. Ich duża liczba może być uzasadniona wieloma powodami: 1. nie potrzeba prądu, jak w przypadku światła, 2. płynniejszy ruch, ale głównie (powód) dekoracyjny. Właściwie to środek ronda może być zagospodarowany kwiatami, rzeźbami albo... krowami. Jedyne problem jest taki, że pieniądze na wszystkie ronda pochodzą z podatków, jakie płać Francuzi. Niektóre ronda przekraczają 300 tys. EUR. Istnieją nawet konkursy na ronda, na najpiękniejsze oczywiście, ale również na najbrzydsze.



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

18. madeleines

czyli pyszne francuskie ciasteczka o charakterystycznym kształcie muszelek. Historia ich powstania również zawiera polski akcent! Historia sięga XVIII wieku, kiedy to były król Polski, a ówczesny książę francuskiej Lotaryngii, Stanisław Leszczyński, przyjmował często różnych gości. Pewnego dnia przyjechał do niego m/in. pisarz Voltaire i podobno tego dnia w kuchni wybuchła awantura, ponieważ nie wyszły desery. Młoda służąca, niejaka Madeleine Paulmier zaproponowała, że na szybko upiecze ciasteczka z przepisu swojej babci. Nie tylko uratowała



sytuację, ale też ciastka tak bardzo posmakowały zaproszonym, że wkrótce zyskały popularność w całej Francji i nazwano je Madelaines... na cześć imienia swojej twórczyni!

LINK: <https://youtube.com/shorts/Zf33W0OIZLI?feature=share>

19. la pizza



La pizza en France. Elle arrive à Marseille dans les années 1900 au même temps que les immigrés du nord de l'Italie. Elle se popularisera seulement dans les années 1960-70 avec l'arrivée de la pizza surgelée et des restaurants-pizzerias. Même si elle est originaire d'Italie, et plus précisément de Naples, les Français en consomment aujourd'hui plus que les Italiens. En effet, avec plus d'un milliard des pizzas vendues par an, la France se classe deuxième, juste derrière les USA. Mais

pourquoi les Français en mangent-ils autant ? Tout le monde aime la pizza. Le choix d'ingrédients à mettre dessus est infini. En France, c'est la pizza quatre fromages qui reste la plus populaire. Et vous ? Quelle est votre pizza préférée ?

Pizza we Francji. Przybywa do Marsylii w latach 1900 w tym samym czasie, co imigranci z północy Włoch. Zyskuje popularność dopiero w latach 1960-70 z pojawieniem się mrożonej pizzy i restauracji pizzerii. Nawet jeśli pochodzi z Włoch, a dokładniej z Neapolu, Francuzi spożywają jej więcej, niż Włosi. Właściwie to z ponad miliardem sprzedanych rocznie pizz, Francja plasuje się na drugim miejscu zaraz po USA. Ale dlaczego Francuzi zjadają jej tyle?



Wszyscy lubią pizzę! Wybór składników, jakie można położyć na pizzy jest nieskończony. We Francji najpopularniejsza pozostaje pizza cztery sery. A Wy? Jaka jest Wasza ulubiona pizza?

LINK: <https://youtube.com/shorts/Tt-Jj2mrTFM?feature=share>

20. Chamonix-Mont-Blanc

Migawki z bajecznej miejscowości pod najwyższym szczytem Europy.

LINK: https://youtube.com/shorts/IVtgqH5R_c4?feature=share



21. le quignon

Pourquoi il manque toujours le bout de la baguette quand on revient de la boulangerie ? C'est un peu « une tradition française ». Demandez à n'importe quel Français quand il va acheter sa baguette... est-ce qu'il revient avec la baguette complète ou est-ce qu'il manque un morceau ? La taxe du pain est réelle ! Impossible de résister à l'odeur du pain chaud dans vos mains. Vous venez de l'acheter... il vous fait de l'œil... alors vous croquez le quignon... enfin... le croûton. Ça dépend si vous êtes du nord ou du sud de la France. Les Belges, eux, se font pas chier. Ils appellent ça « le cul du pain ». Du même genre on peut parler du débat pain au chocolat / chocolatine. Dites-moi dans les commentaires comment vous dites. Chez moi, c'est « quignon ».

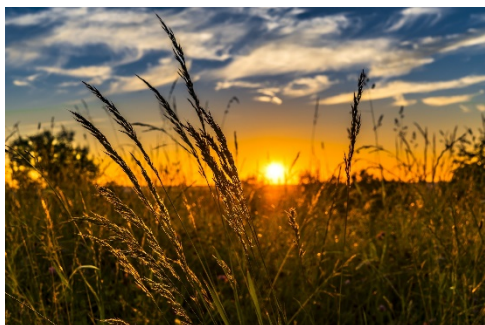


Dlaczego zawsze brakuje kawałka bagietki, kiedy wraca się z piekarni? To taka trochę « francuska tradycja ». Zapytajcie obojętnie którego Francuza, kiedy idzie kupić bagietkę... Czy wraca z całą bagietką czy brakuje kawałka? Podatek od chleba istnieje naprawdę / podatek od chleba jest prawdziwy! Niemożliwym jest oprzeć się zapachowi ciepłego chleba w Waszych rękach. Właśnie go kupiliście... rzuca Wam zalotne spojrzenie... tak więc gryziecie piętę... to znaczy... przylepkę. To zależy, czy jesteście z północy czy z południa Francji. Belgowie się nie patyczkują. Nazywają to « dupą chleba ». Podobnie możemy mówić o debacie pain au chocolat / chocolatine. Powiedzcie mi w komentarzach, jak mówicie. U mnie to jest « quignon ».



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

22. le soleil ne se couche jamais sur la France



Savez-vous pourquoi on dit que le soleil ne se couche jamais sur la France ? En général, quand on parle de la France, on parle de la France métropolitaine: France + Corse, mais la France a d'autres territoires éparpillés un peu partout sur le globe. Les DROM-COM donnent à la France son titre de championne du monde des fuseaux horaires. Elle en possède douze, contre la Russie et les USA qui, eux, n'en possèdent que onze. Tous ces territoires sont riches en ressources et en paysages incroyables et ils méritent d'être visités et respectés. Et vous ? Vous étiez au courant de cette curiosité ?

Wiecie, dlaczego mówi się, że słońce nigdy nie zachodzi nad Francją? Generalnie kiedy mówi się o Francji, to mówi się o Francji metropolitalnej: Francja + Korsyka, ale Francja ma inne terytoria porozrzucane w wielu miejscach na globie. Francuskie terytoria zależne dają Francji jej tytuł mistrza świata w ilości stref czasowych. Posiada ich dwanaście, obok Rosji i USA, które posiadają ich tylko jednaście. Wszystkie te terytoria są bogate w zasoby naturalne i w niesamowite pejzaże i zasługują na to, by je odwiedzić i szanować. A Wy? Wiedzieliście o tej ciekawostce?



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

23. la bûche de Noël



Pourquoi on mange une bûche en dessert à Noël ? La bûche de Noël – une tradition millénaire. Au Moyen-Âge pour fêter le solstice d'hiver, le chef de famille choisissait soigneusement une énorme bûche, qui devait brûler pendant au moins trois jours jusqu'à Noël. Cette bûche était décorée soit avec du houx, soit avec de la mousse, puis aspergée de vin, de miel, de sel avant d'être allumée dans la cheminée. Mais au XIX siècle, l'apparition des poêles en fonte fait que ces bûches ne rentraient juste plus dans le poêle. Pour ne pas perdre la tradition, on a décidé de les mettre sur la table de Noël en décoration. Après la deuxième guerre mondiale, on a remplacé cette bûche en bois par une bûche en chocolat. On les décore de la manière qu'il y a mille ans avec des branches de houx, de la mousse ou des petites haches en plastique. C'est toute une histoire.

Dlaczego zjada się polano na deser bożonarodzeniowy? Polano bożonarodzeniowe – tysiącletnia tradycja. W Średniowieczu żeby świętować przesilenie zimowe, głowa rodziny starannie wybierała ogromne polano, które miało się palić przez co najmniej trzy dni aż do Bożego Narodzenia. To polano było udekorowane albo ostrokrzewem albo mchem, następnie skropione winem, miodem i posypane solą przed zapaleniem w kominku. Jednak w XIX wieku pojawienie się żeliwnych pieców sprawiło, że te polana nie mieściły się już w piecu. Żeby nie stracić tradycji, zdecydowaliśmy że umieścimy je na stole bożonarodzeniowym jako dekorację. Po drugiej wojnie światowej podmieniono to polano z drewna takim z czekolady. Dekorujemy je w taki sam sposób, jak tysiąc lat temu gałęziami ostrokrzewu, mchem czy małymi siekierami z plastiku. To długa historia.



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

Moje notatki:



Chcesz poznać język francuski krok po kroku od zera, albo zgłębić tajniki mowy potocznej? Sprawdź ofertę naszych autorskich videokursów online prezentujących nowoczesne i oryginalne podejście do nauczania! francuskinotesik.pl/kursy/

