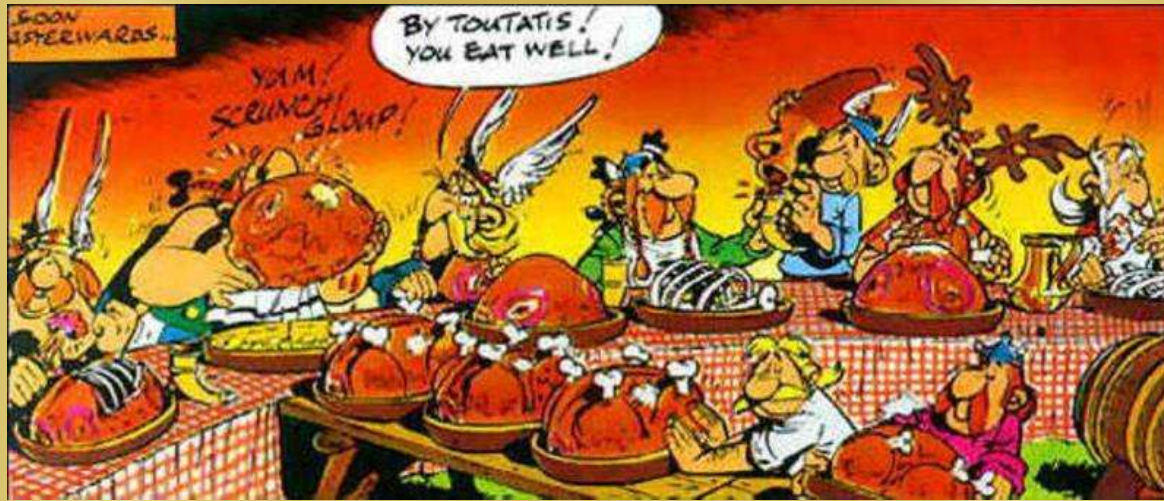


ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΕΣ ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ
ΓΑΛΛΙΑΣ ΚΑΙ ΓΕΡΜΑΝΙΑΣ
ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ Β' ΛΥΚΕΙΟΥ
3^ο PROJECT
Α' ΑΡΣΑΚΕΙΟ ΛΥΚΕΙΟ ΨΥΧΙΚΟΥ



ΟΜΑΔΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΓΙΩΡΓΟΣ ΖΗΣΙΟΣ, ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ ΘΕΟΔΟΣΙΑΔΗΣ, ΜΑΡΙΝΑ ΚΕΛΕΠΕΣΗ,
ΔΗΜΗΤΡΑ- ΕΙΡΗΝΗ ΚΟΛΟΒΟΥ, ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΔΟΥ

ΥΠΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΕΣ:

ΑΓΓΕΛΙΚΗ ΜΕΤΑΛΛΗΝΟΥ, ΦΩΤΕΙΝΗ ΚΑΤΡΑΝΙΔΟΥ

Τα καθημερινά γεύματα των Γάλλων

Το πρωινό- *le petit-déjeuner* :

Οι Γάλλοι ξεκινούν την ημέρα τους συνήθως με ένα ελαφρύ πρωινό που μπορεί να περιλαμβάνει μία φέτα ψωμί μπαγκέτα με μαρμελάδα, ή δημητριακά, με τη συνοδεία καφέ, τσαγιού ή χυμού. Αντίθετα με τη γενική πεποίθηση τα κρουασάν, τα μπριός και τα διάφορα ψωμάκια δεν συναντώνται στο τυπικό, καθημερινό πρωινό αλλά κυρίως το Σαββατοκύριακο.



Το μεσημεριανό- *le déjeuner* & Το δείπνο- *le dîner*:

Το μεσημεριανό σερβίρεται μεταξύ 12.00 και 14.00 μμ ενώ το δείπνο από τις 19.00 και μετά. Οι ώρες αυτές ποικίλουν από περιοχή σε περιοχή.

Ένα μέσο γεύμα αποτελείται από ένα ορεκτικό, συνήθως συνοδευόμενο από σάλτσες, από μία μικρή σαλάτα, από το κυρίως πιάτο, συνήθως ψάρι ή κρέας με λαχανικά, ζυμαρικά, ρύζι ή πατάτες τηγανητές, από τα τυριά και από το επιδόρπιο που μπορεί να είναι γλυκό ή φρούτο. Το γεύμα μπορεί να τελειώσει με έναν καφέ.



Συχνά συναντάμε...

➤ Στα ορεκτικά :

τριμμένα καρότα, αυγά βραστά με μαγιονέζα, σούπα

➤ Στα κυρίως πιάτα:

την πίτα του βοσκού (l' hâchis parmentier), την μπριζόλα (un steack/frite), το αντίστοιχο ελληνικό τουρλού ή μπριάμ (la ratatouille), κοτόπουλο ψητό με πράσινα φασόλια (du roulet rôti avec des haricots verts), βοδινό μπουργκιγιόν (le boeuf bourguignon), αντίδια με ζαμπόν (des endives au jambon), την κισ Λορέν (la quiche lorraine) κ.α.

➤ Στα τυριά :

το Καμαμπέρ (le camembert), το Έμενταλ (l' emmental) και το ροκφόρ (le roquefort).



Σε ειδικές περιστάσεις πριν το γεύμα πιθανόν να σερβίρεται ένα απεριτίφ (apéritif) όπως το Βερμούτ (Vermout) ή ποτά χαρακτηριστικά της κάθε περιοχής όπως το παστίς (le Pastis) στον Νότο ή το κιρ (le Kir) στον Βορά. Κατά τη διάρκεια του γεύματος, οι καλεσμένοι πίνουν κρασί και σε κάποιες περιοχές μπίρα. Πάντα όμως το εκάστοτε κρασί ή μπίρα πρέπει να ταιριάζει με το πιάτο που σερβίρεται. Στο τέλος συνηθίζεται να προσφέρεται ένα χωνευτικό: ένα λικέρ (liqueur) ή κάποιο άλλο ποτό του οποίου η περιεκτικότητα σε αλκοόλ είναι υψηλή όπως για παράδειγμα το κονιάκ (le cognac).



Τα καταστήματα...

Συναντάμε...

...το παραδοσιακό μανάβικο (*l'épicerie*),

...το κρεοπωλείο (*la boucherie*),

...και τους ονομαστούς γαλλικούς φούρνους (*les boulangeries*)



Ιδιαίτερο ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα πολύ γνωστά γαλλικά μπιστρό (*bistrot*) και οι μπρασερί (*brasseries*).

➤ Το μπιστρό είναι ένα μικρό καφέ ενώ σε μερικές περιπτώσεις λειτουργεί σαν μικρό εστιατόριο. Κυρίως στο Παρίσι και τη Λυόν διάσημοι σεφ έχουν μετονομάσει τα υψηλής γαστρονομίας εστιατόριά τους σε μπιστρό. Χρησιμοποιούν μάλιστα εναλλακτικές πρώτες ύλες και προτείνουν ένα πιο προσιτό μενού.

➤ Η μπρασερί ιστορικά ήταν το μέρος στο οποίο παραγόταν η μπύρα. Σήμερα όμως ο όρος προσδιορίζει τα μαγαζιά που προσφέρουν ποτό, κυρίως μπύρα, αλλά και γρήγορα πιάτα.



Τα καθημερινά γεύματα των γερμανών

Frühstück-Πρωινό



Το κλασικό γερμανικό πρωινό αποτελείται από ποικιλία ψωμιών, μέλι, μαρμελάδα και καφέ ή τσάι. Για αυτούς που προτιμούν ένα γευστικό ξεκίνημα για την ημέρα, το τυρί και τα κρύα κρέατα σερβίρονται επίσης. Για ένα πιο πλούσιο πρωινό μπορούν επίσης να σας προσφέρουν βραστά αυγά, γιαούρτι ή Quark (μια πολύ δημοφιλής κρέμα τυριού), φρούτα και μουςλί ή δημητριακά.

Mittagessen - Μεσημεριανό

Παραδοσιακά, το μεσημεριανό γεύμα τρώγεται αρκετά νωρίς (ανάμεσα στις 12-1 η ώρα μ.μ) και είναι το κύριο γεύμα της ημέρας. Πολύ συχνά αποτελείται από πατάτες, λαχανικά και κρέας.



Abendbrot – Βραδινό

Το βραδινό συχνά τρώγεται στις 6 η ώρα μ.μ. Όπως λέει και το όνομα (**Abendbrot**, που κυριολεκτικά σημαίνει βραδινό ψωμί), είναι συνήθως ένα κρύο γεύμα που σερβίρεται με διαφορετικά είδη ψωμιών, μια επιλογή τυριών, κρύο κρέας και σαλάτα. Ένα μικρό ζεστό πιάτο, συνήθως υπολείμματα από σούπα μπορεί επίσης να προσφερθούν.



Γλυκείς συνδυασμοί...

Στην Γερμανία μπορεί να σας προσφέρουν:

- “zum Kaffeetrinken” το οποίο σημαίνει να πιείτε καφέ και ένα μικρό κομμάτι κέικ αντί για μεσημεριανό ή βραδινό.
- **Pflaumenkuchen**, **Erdbeerboden** ένα γευστικό κέικ φράουλας συνήθως το καλοκαίρι,
- **Christstollen** ή **Früchtebrot** τα οποία φτιάχνονται από αποξηραμένα και όχι φρέσκα φρούτα συνήθως το χειμώνα
- **Schwarzwälder Kirschtorte**, τη γνωστή σε όλους **Black Forest** τούρτα
- **Apfelstrudel** δηλαδή στρούντελ μήλου



Η Μέκκα των ποτών...

μπύρα...



Οι **απαλές Lager Pilsner** είναι ιδιαίτερα δημοφιλείς στις περισσότερες περιοχές της Γερμανίας, ενώ η ξανθιάς μπύρες είναι και αυτές δημοφιλείς στην Βαυαρία.

Πολλές περιοχές έχουν τις δικές τους ποικιλίες μπύρας, όπως:

- ❑ η **Altbier**, μια μαύρη μπύρα διαθέσιμη κοντά στο Ντίσελντορφ και τις περιοχές του βόρειου Ρήνου,
- ❑ η **Kölsch**, μια μπύρα παρόμοιου στυλ αλλά ανοιχτόχρωμη, στην περιοχή της Κολωνίας,
- ❑ και η χαμηλή σε περιεκτικότητα αλκοόλ **Berliner Weiße**, μια πικρή μπύρα που την φτιάχνουν στο Βερολίνο και συχνά συνοδεύεται από σιρόπι

Το κρασί είναι επίσης δημοφιλές σε όλη την Γερμανία και προέρχεται κυρίως από περιοχές του βόρειου και μέσου Ρήνου. Ανάμεσα στις πιο γνωστές ποικιλίες κρασιού είναι:

- ❑ Τα **Riesling** και **Silvaner**
- ❑ Τα **Spätburgunder** και **Dornfelder** είναι σημαντικά γερμανικά κρασιά.
- ❑ Το **Korn**, ένα γερμανικό ποτό φτιαγμένο από κριθάρι και ρύζι καταναλώνεται κυρίως στις περιοχές της κεντρικής και νότιας Γερμανίας,
- ❑ Το **Obstler**, το οποίο παράγεται από μήλα και αχλάδια προτιμάται στις νότιες περιοχές.

κρασί...



Και οι σημερινές διατροφικές συνήθειες των γερμανών...



“ΓΑΛΛΙΑ VS ΓΕΡΜΑΝΙΑ”
Γιορτές με ξεχωριστές
γεύσεις...

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ

ΓΑΛΛΙΑ

Το παραδοσιακό εορταστικό τραπέζι, το «*Reveillon*» (ρεβεγιόν= το να μένει κανείς ξάγρυπνος) αποτελείται από μια πλούσια γκάμα διαφορετικών πιάτων. Οι Γάλλοι φτιάχνουν ένα παραδοσιακό κέικ σε σχήμα κούτσουρου, το οποίο ονομάζεται «χριστουγεννιάτικος κορμός». Το μενού του Χριστουγεννιάτικου ρεβεγιόν και της Πρωτοχρονιάς ποικίλλει από περιοχή σε περιοχή και εξαρτάται από την τοπική μαγειρική παράδοση. Στην Αλσατία το κυρίως πιάτο είναι ψητή χήνα, στη Βρετάνη γλυκίσματα με ξινή κρέμα γάλακτος, στη Βουργουνδία γαλοπούλα με κάστανα και στο Παρίσι στρείδια και πατέ χήνας.



ΓΕΡΜΑΝΙΑ:

Για τις οικογένειες τα χριστουγεννιάτικα μπισκότα, το χριστουγεννιάτικο κέικ αποτελούν τα παραδοσιακά έθιμα της περιόδου. Οι πάγκοι της Χριστουγεννιάτικης αγοράς έχουν γλυκά, στολίδια και ζεστό κόκκινο γλυκό κρασί με μπαχαρικά.

Παραδοσιακά Χριστουγεννιάτικα πιάτα είναι:

- η ψητή χήνα (Weihnachtsgans) με κόκκινο λάχανο (Rotkohl) και μπαλάκια από πατάτες (Klöße).
- η πέστροφα και ο κυπρίνος. Πιο σπάνια προτιμούν το ψάρι του γλυκού νερού, Κυπρίνο (Karpfen), μαγειρεμένο μεμανιτάρια και μπέικον.

Από τα πιο διαδεδομένα γλυκίσματα είναι:

- το (κέικ με Marzipan και κομμάτια από αποξηραμένα φρούτα, επικαλυμμένο με ζάχαρη άχνη),
- τα Schmalzgebäck που μοιάζουν με τους δικούς μας λουκουμάδες (τηγανισμένα σε χοιρινό λαρδί και πασπαλισμένα με άχνη ζάχαρη) και
- τα Lebkuchen με κύρια συστατικά μέλι, κανέλα, γλυκάνισο, γαρύφαλλο, σταφίδες, μοσχοκάρυδο και πιπερόριζα ζυμωμένα σε πολλά σχήματα και με επικάλυψη σοκολάτας.

*Αγαπημένο ποτό των Χριστουγέννων είναι το ζεστό κόκκινο κρασί βρασμένο με ζάχαρη, κανέλα, γαρύφαλλα και άλλα μυρωδικά.



ΠΑΣΧΑ:

ΓΑΛΛΙΑ:

- Το πασχαλινό τραπέζι περιλαμβάνει οπωσδήποτε ομελέτα. Μάλιστα στο Μπεσιέρ (Bessières) και στην πόλη Haux της νοτιοδυτικής Γαλλίας μαγειρεύουν μια ομελέτα τεραστίων διαστάσεων τη Δευτέρα της Λαμπρής, την ώρα του μεσημεριανού γεύματος στην κεντρική πλατεία. Περίπου 5.000 αυγά χρησιμοποιούνται για να δημιουργήσουν ένα κατάλληλο γεύμα για 1.000 άτομα. Το έθιμο είναι πολύ παλιό και έχει τις ρίζες του στην εποχή του Ναπολέοντα.
- Το μενού της ημέρας περιλαμβάνει επίσης αρνάκι, είτε σαν κρέας είτε σαν πατέ, χοιρινό, αυγά βραστά ή χρωματιστά, φασόλια, γλυκά με βάση το αυγό και πολλές σοκολάτες. Σοκολάτα σε διάφορα σχήματα και μεγέθη, αυγά ,κοτόπουλα, καμπάνες, ψάρια.
- Ακόμα, το πρωινό γεύμα του Πάσχα συνηθίζεται η οικογένεια να μοιράζεται ένα ψητό πόδι αρνιού που συνοδεύεται από φασόλια και από βραστά αυγά που είναι διακοσμημένα με ζωγραφιές.



Οι προετοιμασίες της γιγαντιαίας ομελέτας...

ΓΕΡΜΑΝΙΑ:

- Στη Γερμανία το Πάσχα ξεκινά με την μεταφορά του Σταυρού την Μεγάλη Πέμπτη. Οι Γερμανοί έχουν ως παράδοση τη μέρα αυτή τρώνε μόνο ψάρι.
- Η Κυριακή θεωρείται οικογενειακή μέρα στην Γερμανία και υπάρχει ειδικό μενού για το μεσημέρι, όπως βαμμένα αυγά και μια τούρτα σε σχήμα αρνιού. Επίσης την ίδια μέρα τρώνε και αλλά γλυκά όπως μπισκότα, κέικ και σοκολάτες.
- Ιδιαίτερη παράδοση για τα παιδιά είναι να κρύβουν αυγά μέσα στον κήπο και να παίζουν το παιχνίδι «Κυνήγι του Πασχαλινού Αυγού» για να τα βρουν. Τα αυγά δίνονταν στα παιδιά μαζί με άλλα πασχαλινά δώρα. Πρόκειται για ένα παιχνίδι σύμφωνα με το οποίο το Πασχαλινό Κουνελάκι κρύβει καλά, σε κήπους και αυλές, τα πασχαλινά αυγά, τα οποία αργότερα αντικαταστάθηκαν με σοκολατένια



ΦΕΣΤΙΒΑΛ «Oktoberfest»

Το Oktoberfest είναι ένα από τα σημαντικότερα και δημοφιλέστερα γεγονότα παγκοσμίως, καθώς πάνω από 6 εκατομμύρια άνθρωποι συγκεντρώνονται κάθε χρόνο αυτή την περίοδο στο Μόναχο ως μοναδική παράδοση της βαυαρικής κουλτούρας.

Λίγη ιστορία...

- Ξεκίνησε στις 12 Οκτωβρίου 1810 στο Μόναχο, όταν ο λαός είχε προσκληθεί σε ένα λιβάδι μέσα στην πόλη για να γιορτάσει το γάμο του πρίγκιπα Ludwig της Βαυαρίας και της πριγκίπισσας Therese της Σαξονίας. «Theresienwiese» (λιβάδι της Therese) προς τιμήν της νύφης παραμένει μέχρι σήμερα το όνομα του χώρου του φεστιβάλ.
- Στη συνέχεια, στήθηκε ένα ετήσιο πανηγύρι στο οποίο περιλαμβάνονταν αρχικά ιπποδρομίες και γεωργικές εκδηλώσεις.
- Οι τοπικοί επιχειρηματίες που εργάζονταν σε ζυθοποιίες, δημιούργησαν τον πρώτο μεγάλο πάγκο με μπύρες το 1896 και η γιορτή από τότε έχει αποκτήσει το χαρακτήρα του φεστιβάλ μπύρας.

Δρώμενα...

❑ Χιλιάδες Βαυαροί, ντυμένοι με παραδοσιακές στολές παρελαύνουν από την οδό Maximilian, στο κέντρο του Μονάχου, μέχρι τις εγκαταστάσεις του Oktoberfest.

❑ Κατά τη διάρκεια του Oktoberfest επιτρέπεται να σερβίρεται μόνο η μπύρα που παρασκευάζεται μέσα στα όρια του Μονάχου και η οποία λέγεται Oktoberfest Beer.

❑ Κάθε χρόνο καταναλώνονται περισσότερα από 7 εκατομμύρια λίτρα μπύρας. Οι επισκέπτες παράλληλα, μπορούν να απολαύσουν μεγάλη ποικιλία από παραδοσιακές γεύσεις, όπως χοιρινό κότσι, ψητό ψάρι σε ξυλάκι, λουκάνικα, pretzel, ξινολάχανο κ.α.

