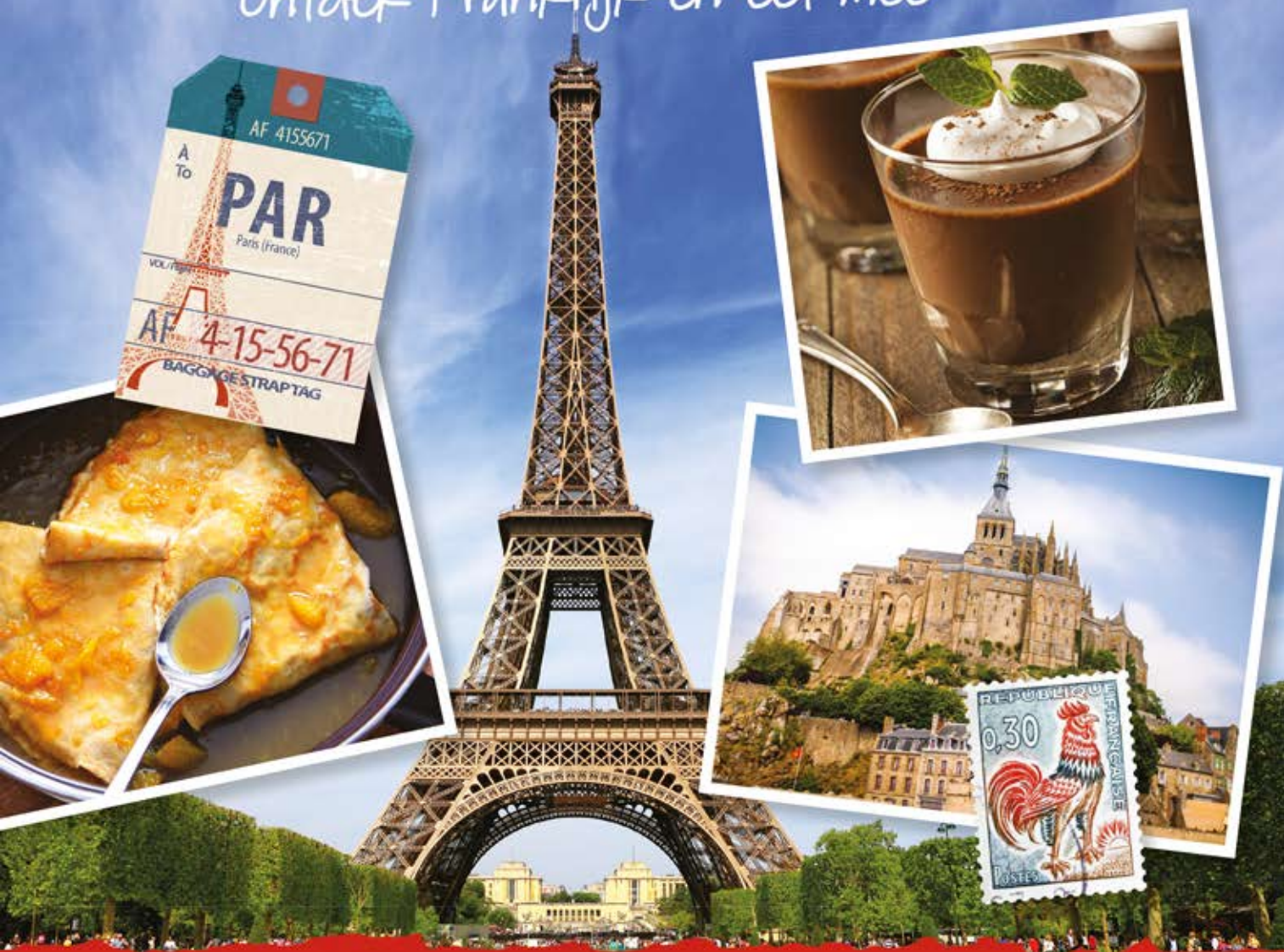


Aan tafel!

Frankrijk

Ontdek Frankrijk en eet mee



welkom in Frankrijk

Frankrijk is het grootste land in West-Europa en een van de oudste landen ter wereld. Bezoek er het rustige platteland en de bruisende steden. Frankrijk heeft een rijke geschiedenis en cultuur. En je kunt er lekker eten!



Frankrijk grenst aan België, Luxemburg, Duitsland, Zwitserland, Italië en Spanje.

Vive la France!

In Frankrijk wonen mensen uit de hele wereld. Daarom heeft het land een levendige cultuur. Frankrijk staat bekend om lekker eten, maar ook om kunst, muziek, mode, architectuur, sport en literatuur. Elk jaar komen er daarom wel zo'n 80 miljoen toeristen. Wist je dat elk jaar 10 miljoen mensen naar het Louvre in Parijs gaan? In dat museum in Parijs hangt onder andere het schilderij *Mona Lisa* van Leonardo da Vinci.

Niet alleen de steden lokken veel bezoekers. Frankrijk heeft ook een mooie natuur, zonnige stranden en leuke haventjes. Net als indrukwekkende bergen en weidse velden. *Vive la France* (lang leve Frankrijk!)

Heb je al eens een knapperige *baguette* gehad? Zo'n heerlijk Frans stokbrood? In Frankrijk is dat het meest gegeten brood.



Mont Saint-Michel is een rotsachtig eiland voor de kust van Normandië. Het is genoemd naar dit oude klooster dat op het eiland staat. Bij eb kun je er over de weg naartoe lopen. Bij vloed ligt de weg onder water.



De hoofdstad van Frankrijk is Parijs. Ze ligt in Noord-Frankrijk, aan de rivier de Seine. Deze toren heb je vast weleens gezien. Het is de Eiffeltoren, een van de bekendste bouwwerken van het land.



De Provence is een streek in Zuidoost-Frankrijk. De streek is bekend om de uitgestrekte paarse lavendelvelden. Zijn ze niet prachtig? En ze ruiken lekker! Lavendel wordt gebruikt in parfum en zeep.

Voedsel en landbouw

In Frankrijk zijn nog veel boeren, meer dan in andere landen in West-Europa. En elke streek heeft zijn eigen specialiteiten.



Grazende koeien in een weide in Normandië, vlak bij de kust. De Normandische koeien zijn bruin-wit gevlekt.

In het noorden

In Frankrijk worden veel melkproducten gemaakt en gegeten. Zo maken ze in Normandië wereldberoemde kazen. Misschien heb je weleens gehoord van camembert, livarot of comté. In Isigny maken ze zure room en boter. Dat gebruiken de Normandiërs in veel lokale gerechten.

De Fransen eten bij veel maaltijden brood en dus zie je veel graanvelden in Frankrijk. In Bretagne telen de boeren vooral tarwe en boekweit. Van de bloem kun je pannenkoeken en wafels maken. Typisch Frans zijn brioches, dat zijn kleine, zoete broodjes.

Fransen eten heel graag kaas. Het Franse woord voor kaas is *fromage*. Er zijn romige kazen, zoals brie en camembert, die je misschien wel kent, maar ook harde kazen, zoals cantal en comté.



De tuin in het midden

Fransen noemen de Loirevallei ook wel 'de tuin van Frankrijk', omdat fruit en groente er goed groeien op de vruchtbare bodem. In Anjou en Touraine zie je vooral appels en peren. De Loire en de ernaast gelegen streken Rhône en Bourgondië zijn bekend om hun wijngaarden vol druiven. Van de druiven maken ze wijn, die over de hele wereld wordt gedronken. In veel Franse streken worden trouwens druiven verbouwd. En wist je dat bijna de helft van alle champignons die de Fransen eten, uit de kalkstenen grotten bij de rivier de Loire komt?

De Fransen zijn dol op *charcuterie* (koude vleeswaren en worsten). Het wordt gemaakt van dieren uit de Dauphiné Alpen en de Savoie. Charcuterie bevat meestal varkensvlees, maar ook wel everzwijn, kippen- of gansenvlees. De kippen uit Bresse zouden de lekkerste ter wereld zijn.

WIST JE DIT?

De Fransen maken meer dan 400 soorten kaas. Ze kunnen dus elke dag van het jaar een andere kaas eten als ze dat willen!



In de meeste dorpen en steden op het platteland is er elke week een markt. Je vindt er onder andere vers fruit uit de streek.



Aan tafel!

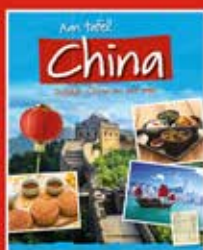
Ontdek Frankrijk en eet mee

In deze serie maak je kennis met verschillende landen. Wat is er te zien? Hoe is het dagelijks leven? Welke feesten vieren de inwoners? En... wat staat er op het menu?

In dit boek ontdek je Frankrijk. Je leert ook 10 typisch Franse gerechten maken, aan de hand van duidelijke recepten.

Lezen, leren en koken... Eet smakelijk!

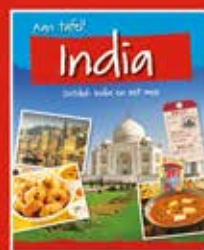
Boeken in deze serie:



978-94-6341-397-8



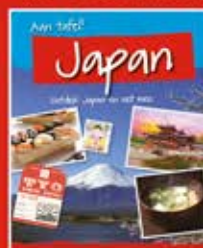
978-90-8664-925-9



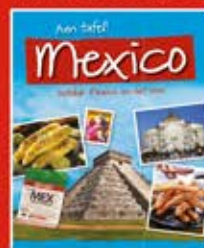
978-90-8664-924-2



978-94-6341-396-1



978-90-8664-923-5



978-94-6341-398-5

corona



9 789086 649259

www.schoolsupport.nl