

Καλησπέρα στους μαθητές μου.

Σε αυτό το μάθημα θα ασχοληθούμε με τα τυριά. Οι Γάλλοι έχουν ιδιαίτερη σχέση με τα τυριά τα οποία είναι αναπόσπαστο μέρος του γεύματος τους.

Για τα τυριά υπάρχουν δύο ασκήσεις : μία άσκηση με αλήθεια ή ψέματα και μία άσκηση με τα χαρακτηριστικά των τυριών.

Πρέπει να μου στείλετε την εργασία εως και την Παρασκευή 16-04-2021.

Η καθηγήτρια σας

Νικοπούλου Μαρίνα

### Les Français et le fromage

*Le pays du fromage*

## LES FRANÇAIS ET LE FROMAGE

*La place du fromage dans les habitudes alimentaires des Français*

**L**e fromage est un symbole de la France. C'est un produit du terroir. Les Français aiment les produits traditionnels de la campagne. En France, il existe plus de 1000 variétés de fromages. Il y a beaucoup de variétés régionales.

La plupart des Français mangent du fromage tous les jours. En moyenne, ils consomment 24 kilos de fromage par an et par personne ! Ce sont les plus gros consommateurs de fromage au monde après les Grecs.

En France, on mange du fromage à la fin du repas, avant le dessert. Les Français aiment surtout les fromages à pâte molle, comme le camembert ou le brie de Meaux.

*D'après le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière (CNIEL).*

### Exercice

Lisez le texte ci-dessus et dites si les phrases sont vraies ou fausses


Διαβάστε το παραπάνω κείμενο και πείτε αν οι φράσεις είναι σωστές ή λάθος


	Vrai	Faux
1. La place du fromage dans les habitudes alimentaires des français est importante. = Η θέση του τυριού στις διατροφικές συνήθειες των Γάλλων είναι σημαντική	√	
2. En France, il existe moins de 1000 variétés de fromage. = Στην Γαλλία υπάρχουν τουλάχιστον 100 ποικιλίες τυριού		√
3. La plupart des français mangent du fromage 3 fois par semaine. = Η πλειοψηφία των Γάλλων τρώνε τυρί 3 φορές την εβδομάδα.		√
4. En moyenne, les français consomment 24 kilos par semaine. = Κατά μέσο όρο, οι Γάλλοι καταναλώνουν 24 κιλά την εβδομάδα		√
5. On mange du fromage a la fin du repas, avant le dessert. = Τρώμε τυρί στο τέλος του γεύματος, πριν το επιδόρπιο	√	
6. Le camembert est un fromage à pâte molle = Το Camembert είναι ένα τυρί με μαλακή υφή	√	

### Les fromages pour tous les goûts


**Des fromages pour tous les goûts**

La majorité des fromages français sont faits avec du lait de vache. Les autres sont faits avec du lait de chèvre ou du lait de brebis, c'est le cas du roquefort, par exemple. Pour classer les fromages on observe la texture de leur pâte et la qualité de leur croûte.







Le comté, le beaufort ou le saint-nectaire sont des fromages à pâte dure.



Le camembert de Normandie ou le brie de Meaux sont des fromages à pâte molle.



Le roquefort, ou les bleus (bleu d'Auvergne, bleu de Bresse), sont des fromages à pâte persillée.



Le fromage de chèvre est frais ou sec.

## Exercice

**A l'aide du texte ci-dessus et vos connaissances personnelles essayez à compléter le tableau.**

Με την βοήθεια του παραπάνω κειμένου και των προσωπικών σας γνώσεων προσπαθήστε να συμπληρώσετε τον παρακάτω πίνακα.

<b>Fromages</b>	<b>Type de lait</b>	<b>Pâte</b>
Beaufort	Lait de vache	Pate dure
Blue d'Auvergne	Lait de vache	Pate persillée
Brie	Lait de vache	Pate molle
Camembert	Lait de vache	Pate molle
Comté	Lait de vache	Pate dure
Roquefort	Lait de brebis	Pate persillée

Type de lait: lait de vache =αγελαδινό τυρί

Lait de chèvre= κατσικίσιο τυρί

Lait de brebis= πρόβειο τυρί

Pâte : pâte dure = σκληρή υφή

Pâte molle= μαλακή υφή

Pâte persillée= υφή με αυλακώσεις- φλέβες