



Les éditions  
du chat de  
gouttière

## ΜΕΡΙΚΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΙΑΤΑ ΤΗΣ ΓΑΛΛΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

από τη Μαρίνα Σινίτου, Ε' τάξη,  
3ο Δημοτικό Σχολείο Νέας Φιλαδέλφειας

2016-2017



Le Coq au Vin

Κόκορας κρσάατος που μαγειρεύε-  
ται αρνά μζσα σε κρσσί, με βόδτυ-  
ρο, μπέκον και ζώμδ κρζατος.  
Άλλη μζα ευκαφία για τους Γά-  
λους να πινδν όμορφο κόκκκνο κρσ-  
σί!

6



Κρεμμυδόσουπα - La soupe à  
l'oignon

Σερβίρεται με μια μεγάλη φέτα  
ψημένης μπαγκέτας σκεπασμένη με  
λιωμένο τυρί. Τρώγεται ζεστή!  
Η αγαπημένη σούπα του ξενύχτη,  
όπως ο δικός μας πατσάς. Με  
συστατικά κρεμμύδια, κρσσί και  
ζώμδ από κρζα ή κοτόπουλο.

1



Le Cassoulet

Το cassoulet είναι ένα βαρύ μαγει-  
ρευτό φαγητό με κρζα, συνήθως  
πάπιας ή/και με χοιρινά λουκάνικα  
και λευκά φασόλια. Πλούσιο σε  
θερμίδες ανακουφίζει από το χει-  
μωνιάτικο κρύο!

2



La Bouillabaisse

Μια υπέροχη ψαρόσουπα. Με πτό-  
λικο σαφράν είναι το σήμα κατατε-  
θέν της Μασσαλίας. Περιλαμβάνει  
τέσσερα είδη ψαριού και θαλασσι-  
νών και νεομάτα. Μπορεί να συνο-  
δευτεί από μια κόκκινη σάλτσα  
σκρόδου που ονομάζεται touille,  
δηλαδή σκουριά.



La Fondue

Αγαπημένο πιάτο από τις γαλλικές  
Αλπεις. Λειωμένο τυρί μαζί με  
λευκό κρσσί, σερβίρεται σε ειδικό  
πυρήλαχο σκεύος που ζεσταίνεται  
ακόμα και στο τραπέζι ώστε να  
παρμαίνει πευστό. Καθένας βουτάει  
ένα κομμάτι ψωμί με ένα μακρύ  
πικρόνι μζσα στο ειδικό σκεύος.  
Ψάχνει και fondue που γίνεται με  
λεπτοκομμένο κρζα και λέγεται  
fondue bourguignonne.

5



Steak tartare

Το steak tartare είναι ένα πιάτο  
που σέρβει δηόνοιος, γιατί έχει  
για βάση του το ωμό κρζα.  
Όσοσο, μη φοβάστε, το κρζα  
είναι μαριναρισμένο με αλγό,  
πολλά μπαχαφικά, κρεμμύδι,  
λάδι, πουσάροδα και κάταρη.

3