

ФРАНЦУЗСКИЙ ШИК

виртуальная книжная выставка из цикла «Народы и их традиции»

Сотрудниками отделов технической, экономической (ОТЭЛ) и иностранной литературы оформлена виртуальная книжная выставка «Французский шик», продолжающая совместный проект «Народы и их традиции».

Цель виртуального путешествия – знакомство с книгами и статьями из периодических изданий из фондов ОТЭЛ и иностранной литературы, раскрывающими увлекательную тему – содержание понятия «французский шик» через знакомство с особенностями традиций, интерьера, садовых ансамблей, модами, винами, кухней и другими гранями этой прекрасной страны.

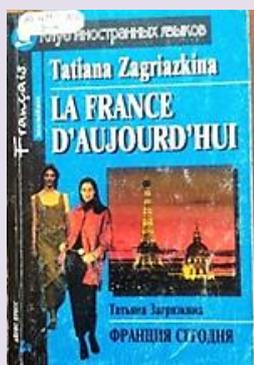


Тем, кто планирует дальнейшее изучение темы непосредственно в стране, предлагаются популярные пособия по изучению французского языка.

Милая Франция = La douce France : книга для чтения на французском языке / сост. Е. П. Гречаная. – Москва : Лист, 1998. – 198 с. – (Грамматика). – Б. ц.



Предлагаемая книга для чтения адресована всем тем, кто продолжает изучать французский язык и хотел бы расширить свои познания французской культуры.



Загряжкина Т. Ю. La France d'aujourd'hui (Франция сегодня). Учебное пособие. – Москва : Айрис Пресс, 1999. – 236 с.

Книга для чтения содержит тексты по географии, экономике, политике, истории и культуре Франции, снабженные лингвострановедческими комментариями, словарем, а также предтекстовыми и послетекстовыми упражнениями, обучающими работе с текстом и устному общению. Пособие предназначено для использования на уроках французского языка в старших классах средних школ, 9-10 классах школ с углубленным изучением французского языка.

Бондаревский Д. В. Страноведение: Франция : учебное пособие для студентов гуманитарных факультетов / Д. В. Бондаревский, А. А. Марцелли. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. – 410, [2] с.

Учебное пособие предназначено для студентов гуманитарных факультетов высших учебных заведений и отвечает требованиям образовательного стандарта дисциплины «Страноведение: Франция». Оно может быть использовано учащимися специализированных школ, студентами средних учебных заведений и всеми интересующимися французской историей и культурой. Учебное пособие содержит текстовые материалы страноведческого содержания и способствует совершенствованию навыков владения языком. Бесспорным достоинством настоящего учебного пособия является включение в его состав самых последних данных фактологического характера.



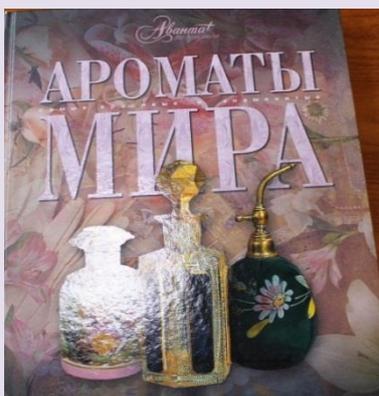


Испокон веков Франция считалась эталоном стиля и задавала тон и модные тенденции по всей Европе. Этой восхитительной стране подражали, ее копировали, схожестью с ней гордились.

Французский стиль в одежде, вышивке, парфюме возник в конце 17 века в эпоху культа богатства и складывался на протяжении веков. Он звучит отголосками разных эпох истории Франции, и в нем находят отражение классика, ампир, борocco и модерн.



История костюма от древнего Египта до модерна. Эпоха. Стиль. Moda. / Анна Андреева, Георгий Богомолов. – Москва : Паритет, 2005. – 120 с.



Ароматы мира / редакционная группа А. Дмитриева, Т. Евсеева. – Москва : Мир энциклопедий Аванта+, 2007. – 184 с. (Серия : Самые красивые и знаменитые)



Искусство рельефной вышивки / Вероник Ришар. – Москва : Контэнт, 2012. – 64 с.

Интерьер во французском стиле – настоящая находка для романтиков и творческих натур, которые ценят удобство и мечтают об уютной и стильной квартире. Этот стиль оформления комнаты может быть совершенно разным: от нежного и романтического прованса, до изысканной классики. Однако всех их объединяет безупречный вкус и комфорт в сочетании с умеренной роскошью. Удивительным образом жилища французов способны отражать их характер, ценности и образ жизни.



Дизайн и стили занавесей / Каролина Клифтон-Могг. – Москва : Ниола-Пресс, 2008. – 192 с.



О бережливости этого народа и уважении к традициям своей страны говорит использование в декоре старинных вещей, которые лаконично вписываются в современный дизайн. Основными стилистическими пунктами для современного французского интерьера являются состоятельность и шик. Во французском доме собрана вся история и география Франции – от парижского шика до уюта прованса. Знакомая с которым представляешь себе домик мечты, созданный для неторопливой счастливой жизни, наполненной любовью. Небольшой, но просторный, в два или три этажа, с покатой крышей, очаровывающий своей изящной простотой, дружелюбный и манящий, утопающий в цветах. Цветы повсюду: на балконе, на карнизах под окнами, на участке рядом с крыльцом. От такого дома веет теплом и уютом.

Клименко З.К. Французские розы селекции Мейан / Зинаида Константиновна Клименко, Вера Константиновна Зыкова. – Москва : Фитон+, 2008. – 128 с.

Французский сад – пространство нарочито рукотворное. Планировка и все элементы сада тщательно продуманы и искусно созданы. Ландшафтный дизайн даже небольшого участка в идеале превращает обычный сад в произведение искусства. Он должен быть скрупулезно выполнен и ухожен. Францию по праву можно назвать страной роз. Красота, изящество, чудесный аромат... Бесспорно, розы – настоящие драгоценности садов. Особенно это относится к розам фирмы «Мейан», достоинства которых уже давно оценили садоводы всего мира.



Шарль-Ру, Э. Время Шанель / Эдмонда Шарль-Ру. Москва : Слово, 2019. – 384 с.

С древности Франция считалась модной Меккой мира, ведь именно здесь задавались тренды и появлялись новые тенденции. И не удивительно, что именно во Франции появился первый модельер, который облачил женщин в брюки и короткие платья. Этим модельером стала легенда моды – Габриэль Шанель, известная своим новаторством в моде. Легендарный дизайнер впервые использовала элементы мужского гардероба в коллекциях для женщин. Это стало настоящим прорывом в дизайне одежды, что привело к тотальному переосмыслению моды. Шанель стала родоначальницей французского шика, и до сих пор у большинства француженок в гардеробе обязательно есть черное платье, свободные брюки и стильные футболки – тельняшки.

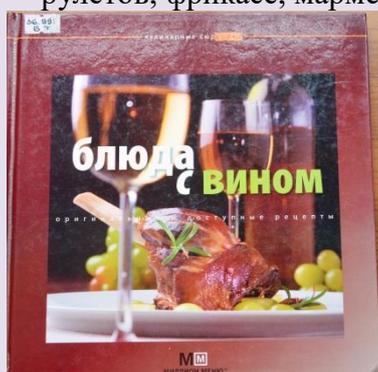
Десен Т. Парижанка. Город гурмэ. Рестораны. Магазины. Рецепты. Советы. – Москва : АСТ ; COR.PUS, 2014. – 208 с.

Франция знаменита своей кухней и винами. Две важные особенности присущи французской кулинарии, и о них нельзя не упомянуть. Во-первых, приготовление пищи и еда также важны для французов, как любовь и искусство поддержать разговор. Во-вторых, кулинария французов – одухотворенное искусство. Салатам они дают названия опер – «Аида», «Кармен», «Миньон». Многие блюда носят поэтические названия. А среди известных поваров нашелся один, который писал свои кулинарные рецепты стихами и перекладывал затем на музыку старинных мелодий. Французским поварам мы обязаны рецептам блюд, ставших популярными во всем мире: салатов, жульенов, антрекотов, рулетов, фрикасе, мармелада и многих других.



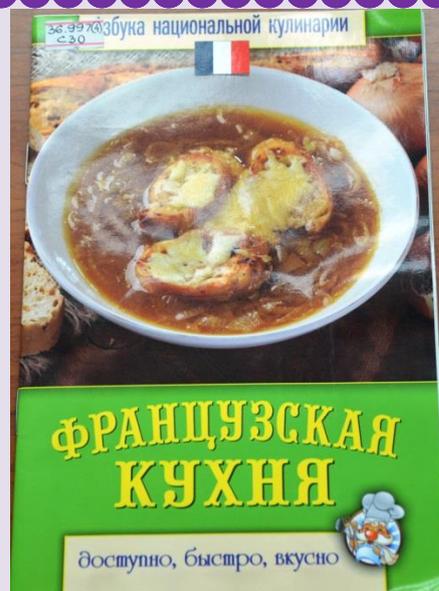
Блюда с вином. – Москва ; Челябинск : Аркаим, 2008. – 208 с.

Долгие годы французская кухня считалась законодательницей мод в кулинарии, потому что за несколько тысячелетий, которые она прошла в своем развитии, сумела достичь настоящего совершенства. Для нее характерно использование ингредиентов в необычных сочетаниях: например, свежих и прошедших термическую обработку. Во многие блюда французы добавляют виноградные вина, которые, как правило, значительно выпаривают, а также коньяки, ликеры и другие спиртные напитки. Распространен и такой прием обработки ингредиентов, как фламбирование, когда готовые блюда, перед подачей на стол, поливают крепким алкогольным напитком и поджигают.



Семенова С. В. Французская кухня: доступно, быстро, вкусно / Семенова Светлана Владимировна. – Москва : Рипол-классик, 2013. – 64 с. (Серия : Азбука национальной кухни)

Есть у французов и свои пристрастия в отношении блюд. В отличие от многих других европейских стран, во Франции в почете первые блюда, для которых не жалеют самых лучших ингредиентов. Их рецептов множество: это бульоны, консоме, супы-пюре, густые супы биск из морепродуктов с добавлением красного вина, коньяка и сливок, супу-подливки из домашней птицы или рыбы. К числу наиболее известных можно отнести, пожалуй, луковый суп с сыром и гренками. Разнообразен и выбор вторых блюд, которые готовят из овощей, грибов, круп, морской и пресноводной рыбы, морепродуктов, всех видов мяса домашней птицы и субпродуктов. К числу коронных блюд французской кухни можно отнести рататуй, гратен, бифштекс, гуляш, фуагра и другие.



Во многие блюда добавляют сыр, различных видов которого здесь производят свыше 500. Самые знаменитые из них: Конте, Рокфор, Камамбер, бри и другие.

Неповторимый вкус и аромат французским блюдам придают пряности. Это прованские травы (базилик, розмарин, тимьян, шалфей, перечная мята душица, майоран и чабер).

Невозможно представить кухню французов без соусов. Их у французов более 3-х тысяч, соусы здесь предлагают даже к бутербродам и десертам. Что же касается французских десертов, то их сложно даже перечислить. К числу самых известных можно отнести, пожалуй, безе и меренги, эклеры, профитролы и бланманже. Французским кулинарам мы обязаны и рецептам муссов, суфле, шарлоток и многих других блюд.

Известна и любовь французов к вину. Во всем мире пользуется популярностью продукция старинных винодельческих регионов: Бордо, Бургундия, Лангедока, Прованса, Шампани и других.

Вершинина Е. Г. Знакомьтесь: Франция! : учебное пособие по лингвострановедению / Е. Г. Вершинина, Ю. С. Калинкина. – Москва : Высшая школа, 2007. – 286, [1] с.



Завершает наше путешествие обзорное пособие, которое содержит сведения по географии, истории и культуре Франции. Состоит из двух частей: первая посвящена общим сведениям о стране (сведения по географии, политическая система и административное устройство, некоторые литературные памятники, традиции), вторая дает информацию о 22 областях Франции. Тексты средней трудности, снабжены лексическими комментариями и упражнениями. Предназначено для студентов старших курсов университетов и всех желающих расширить свои познания о Франции. Пособие может быть использовано для самостоятельного чтения по курсу страноведения.

***Приглашаем Вас в Национальную библиотеку Республики Адыгея!
Ждем Вас по Адресу: г. Майкоп, ул. Комсомольская, 189.***

**Плотнерчук Н. П., заведующая ОТЭЛ,
Харичкина Ю. И., заведующая иностранным отделом,
Левина А. Н., ведущий библиотекарь ОТЭЛ**