

Nasplosno o Franciji

TURISTIČNE INFORMACIJE

TELEFONI: Avtomatski telefoni sprejemajo kovance za 1,5 in 10 frankov. Mnoge telefonske govornice sprejemajo telefonske kartice.

MEDNARODNI TELEFONSKI POGOVORI: Če telefonirate v Francijo iz tujine, zavrtite izhodno številko (iz SLO 00), potem 33 (za Francijo), številko omrežne skupine (brez 0) in na koncu osemestno število.

Če kličete tujino iz Francije, zavrtite 00 nato pa karakteristične številke za posamezne države. Nato zavrtite številko omrežne skupine (brez 0) nato pa telefonsko številko.

ČAS: Francija ima srednjeevropski čas, torej takšnega kot Slovenja.

JAVNA STRANISČA: Moski so Messieurs, zenski pa Dames. Javna stranisča so različna: od starejsih, smrdljivih do sodobne različice. V mnogih je oseba, ki vam proda toaletni papir.

POTOVANJE STUDENTOV IN MLADINE: Za mlade ljudi, ki še nimajo 26 let so na voljo 3 izkaznice, ki jim dajejo pravico do popusta pri prenočevanju, prehrani in potovanju, pa tudi pri vstopnicah za kulturne in sportne prireditve.

Mednarodna izkaznica vam daje previco do mašteti popustov, poleg tega pa še cenejše vstopnine za muzeje in postelje v studentskem domu.

JAVNI PREVOZ: Po Franciji lahko potuješ na tri načine s cestnim prometom, železnico, med večjimi mestami celoz letalom. V Parizu pa se lahko voziš z metrojem. V cestnem prometu krajevni avtobusi vozijo dvakrat na dan dopoldan in popoldan. Medmestni avtobus je cenejši od vlaka. Vozovnice kupite na avtobusih in jih morate žigosati. Če ste v skupini ali, če se peljete večkrat je najbolje kupiti blok vozovnico.

KAMPIRANJE: Po vsej Franciji je več kot 11 000 kampov, ki so ocenjeni od 1 - 4 zvezdice.

KOLESARJENJE: Ponekod so urejene posebne steze za kolesarjenje. Kolesa si lahko izposodite v trgovini s kolesi ali pa na železniski postaji, kjer vam velikokrat nudijo program vlak + kolo.

Kar zadeva Pariz, je verjetno najboljši čas za obisk konec aprila in začetek maja - ni ne prevroče, ne premokro in ne preveč natrpano. Julija in avgusta se številne dobre restavracije zaprejo, mesto lahko postane prav zadušljivo, prenočevanje pa je nekoliko cenejše.

FRANCOSKA KUHINJA

Angleški pesnik T. S. Eliot je napisal nasledne besede: »Kultura je tista, zaradi česar je vredno življenja in kuhinja je ena od oblik francoske kulture. . .« Francoska kuhinja se lahko enači s civilizacijskim ogledom dežele.

Francoska kuhinja sodi med najboljše na svetu in poleg italijanske kuhinje je tudi najzanimivejša in tudi najboljša. Italijanska in francoska kuhinja sta si sorodni, saj sta

se Katarina Medičejska in francoski kralj Henrik II poročila in lepa, razvajena in dobrega vajena florentinska dama je pripeljala v Pariz tudi odlične kuharje in slaščičarje, zgodovinarji gastronomije (kuhinje) trdijo, da se je vse začelo z Rimljani, ki so v Galijo zanesli torto in nekatere sadne vrste.

V Franciji ima hrana pomembno mesto v družbenem in družinskem življenju. Francozi že od malega privajajo k razumnemu ritmu življenja, ki ob kosilu in večerji ne pozna hlastanja. Pri kosilu in večerji ljudje radi dolgo posedijo. Francozi se tudi privadi pravega redosledja jedi, ki so postavljane na mizi, sočasno pa tudi izbere primerna vina k posameznim predjedem, k različnim vrstam mesa ali sladlicam. Francoske kuharice kuhajo tudi po več ur.

PREDJEDI

Francozi za predjed postrežejo z rezino klobase in kakšno marinirano ribico, olivami in vloženi kumaricami ali gobicami, ob praznikih pa morda s slovečimi pastetami, losovino, izbranimi solatami, kavijarjem, rakci ali s posebej pripravljenimi prekajenimi izdalki. Ni nujno, da bi bile jedi izdatne ali kulinarično zahtevne. Tu je že solata večkrat predjed, saj dobra in lahka solata vzbuja tek. K predjedem narežemo bel kruh.

JUHE

Juhe delijo po zvrsteh, ki imajo različne oznake kot so: »soupe« zveni kot »župa« in je enostavna juha z zakuho ali vložki. »Potagije« je že nekaj boljšega, »creme« pa je kremna juha, ki jo pripravijo iz osnove in zgostijo oz. vežejo smetano. V stari francoski kuhinji so nastale razne juhe, ki bi jih po naše uvrstili med enolončnice in nosijo imena od »potee« do »garbure«. To so običajno izdatne samostojne jedi, h katerim postrežemo kruh.

RECEPT: NAVADNA JUHA S PIVOM IN SMETANO

žlica moke, 3dag masla, en rumenjak, skodelica kisle smetane, liter temnega piva, 4 rezine črnega kruha, muškati orešček, sol, poper

Iz 3dag masla in moke pripravite svatlo prežganje, odmaknite posodo s štedilnika in vmešajte jajca in smetano. Pivo vlijte v poseben lonec in med krepkim mešanjem dodajte prežganje s smetano. Pivo naj bo vroče, ne sme pa zavreti. Začinite po okusu z muškati oreščkom, poprom in soljo. Kruh narežite na kocke in jih razdelite po krožnikih. Nanje nalijte juho.

OMAKE

Po omaki spoznaš dobrega kuharja. Mnoge omake se pripravljajo do 2 uri. Dobra omaka zaokroži in dopolni vsako jed. Francoske omake so zelo kalorične, saj vsebujejo veliko masla ali smetane.

MESO

Francoska kuhinja pa se pri mesnih jedeh prikaže z najlepše plati. Poglavitno meso je kajpak govedina, teletina, ljubijo pa tudi perutnino in piščanci in kokoši iz Bresseja so pravi pojem kakovosti. Tudi divjačina se jim ne upira. Malo manj pa pojedjo svinjine. Zato pa imajo radi tudi suhomesnate proizvode visoke kvalitete in dobre gnjati.

PASTETE

Francozi zelo radi pripravljajo pastete, ki jim tudi pri nas rečemo testenice.

SLADICE

Ob koncu kosila ali večerje pa si na francoskem radi privoščijo kaj sladkega, čeprav moramo vedeti, da je kot poobedek zelo priljubljen sir. Ob sladicah je med vini treba izbrati aromatična vina, dobre poznane trgatve in starine ter seveda peneča vina.