

# ECONOMIA DOMESTICA \* E CUCINA FRANCESE \*

## économie domestique et cuisine française

---

Nous avons choisi cet argument par curiosité, pour savoir s'il convient de vivre en France, si on pourrait vivre là-bas di Rebecca, Alice, Braian, Ilenia, Chiara, Nora, Sabina e Ilaria  
2C secondaria Sermide

Confrontando la vita francese, in particolare quella parigina, a quella italiana, dobbiamo sottolineare che lo shopping ha prezzi molto simili a quelli qui al nord ma che, stranamente, frutta e verdura, soprattutto di stagione, non sono affatto economici.

PARLIAMO UN  
PO'  
DELL'ECONOMIA

La Francia è un paese ragionevolmente ricco, il reddito medio delle famiglie, infatti è pari a 31.137euro l'anno.

Parigi, però, è al 62% posto nella classifica delle città con il costo di vita più alto. La legge francese stabilisce un salario minimo di 10 euro orari, considerando che i contratti sono spesso di 35 ore, gli stipendi minimi sono di 1.500 euro.





- insegnante 22.000/23.000 euro (in base a elementari superiori e medie )
- medico ospedaliero 45.000
- infermiere/a 17.000
- ingegnere 35.000
- agricoltore 15.000
- giornalista 20.000
- cameriere 14.000

il costo della vita è più alto che in Italia, comunque abbastanza rapportato a quanto si guadagna (eccetto Parigi, una delle città più care al mondo).

Con 500 euro al mese ci si può permettere un appartamento di piccole dimensioni, ma questo solo nei piccoli centri; in un grande città a questo costo, si trova un appartamento condiviso.



qui sotto  
alcuni  
prezzi

- pasto completo (bevande e dessert inclusi) 15/20 euro (nei ristoranti economici)
- pasto in un ristorante di fascia media 25 euro
- Pasto per 2 in un ristorante popolare 105 euro
- biglietto della metro 1,70 euro
- biglietto per il cinema 8/10 euro
- caffè al banco 1 euro (seduti 2 euro)
- una baguette 1 euro
- pizza 8/16 euro
- un panino al bar 4/6 euro





ORA, INFINE,  
VEDIAMO  
COSA  
MANGIANO  
CON QUELLO  
CHE  
GUADAGNANO

Escargot  
(semplici lumache, spesso  
condite con aglio e  
prezzemolo).

Foie gras  
(fegato di oca o anatra  
con diversi passaggi di  
cottura, spesso mangiato  
o da solo o con del pane ).

Chocolatier  
(tortine di cacao con a sua  
volta dentro cacao fuso).

Oignon  
( zuppa di cipolla, con  
sopra formaggio fuso  
oppure gratinato).

E oltre a tanti altri piatti  
come le baguette, le  
quiche lorraine, le gallette  
preton....





La Francia è molto famosa, non solo per il formaggio e le baguette, ma anche per i suoi alcolici, come:



ARMAGNAC, COGNAC, CALVADOS, PINEAU des CHARENTES, CHAMPAGNE, CHARTREUSE, COGNAC, OINTREAU, GRAN MARNIER, RUM, PASTIS ecc....



Dopo questo elenco è importante dire che fin dal Medioevo, in Francia, il cibo abbondante era più per i ricchi, infatti era diffuso tra gli aristocratici allestire banchetti durante le festività e non.



POSSIAMO CONCLUDERE SEMPLICEMENTE CONSIGLIANDOVICI DI FARE UN TOUR IN FRANCIA!!