

«БАРХАТНЫЙ СЕЗОН» ЖШС  
АСТАНА Қ., АҒЫБАЙ БАТЫРА, 4  
тел. +7 (7172) 328-740, 628-878.  
e-mail: barhat.season@gmail.com  
info@barhatseason.kz

ТОО «БАРХАТНЫЙ СЕЗОН»  
Г. АСТАНА, УЛ. АҒЫБАЙ БАТЫРА, 4  
тел. +7 (7172) 328-740, 628-878.  
e-mail: barhat.season@gmail.com  
info@barhatseason.kz



## Памятка по Франции

**Французская Республика** — государство в Западной Европе. Омывается Атлантическим океаном и Средиземным морем. Граничит с Бельгией, Люксембургом, Германией, Швейцарией, Италией, Монако, Испанией и Андоррой. Кроме того, Франция имеет территории в Северной и Южной Америке, Вест-Индии, Индийском и Тихом океане и в Антарктиде.

Западный и северный районы Франции равнинные, в центре и на востоке - средневысотные горы Центрального Французского массива, Вогезов и Юры. Юго-западную границу образуют высокие Пиренеи, а на юго-востоке - Альпы, самые высокие горы Западной Европы.

### **Государственное устройство Франции:**

Республика с президентской формой правления. Глава государства - президент. Глава правительства - премьер-министр. Высшая законодательная власть принадлежит двухпалатному парламенту (Сенат и Национальная Ассамблея).

**Погода Франции:** Умеренный морской, на востоке переходный к континентальному, на Средиземноморье - субтропический. Лето достаточно жаркое, зима мягкая и довольно сырая, хотя снег идет редко. Наиболее благоприятное время для посещения Парижа - май и сентябрь-октябрь, Ривьеры - сентябрь. Горные районы имеют свой микроклимат.

**Язык Франции:** Государственный язык: французский. Используется множество диалектов: бретонский - в Бретани, баскский и каталанский - в Пиренеях, провансальский - в Провансе, фламандский - во Фландрии (в районе Дюнкерка), а также немецкие (в Эльзасе и Лотарингии) и итальянские (южный берег Корсики) диалекты.

**Религия Франции:** Католики - 76%, мусульмане - 5%, протестанты - 2%, иудеи - 1%.

**Валюта Франции:** Международное название: EUR. Менять деньги лучше в центрах городов, обращая внимание на курс (он хуже в гостиницах, аэропортах и вокзалах за редким исключением) и отсутствие комиссионных банка. Тревел-чеки обналечить очень легко на вокзалах и в аэропортах. Кредитные карты широко распространены.

**Таможенные ограничения:** Разрешен беспошлинный ввоз сигарет - 200 шт., крепких напитков - 1 л., вина - 2 л., духов - 50 гр, одеколona - 500 гр, кофе - 500 гр, чая - 40 гр., продуктов питания (рыбы - 2 кг., икры - 250 гр., продуктов животного происхождения - 1 кг). Запрещен ввоз золота в слитках, в виде пластин и монет - без разрешения банка страны, нелегально изготовленных печатных материалов. При вывозе обязательному таможенному контролю подлежат: оружие, предметы старины и искусства, изделия из золота и драгоценных металлов. Количество ввозимых и вывозимых платежных средств не ограничено.

**Напряжение в сети:** 220V

**Чаевые:** Если в счете ресторана не указано "service compris", то официанту дают чаевые в размере 5-10% от стоимости услуги. В таких же размерах принято давать чаевые водителю такси

---

**ТОО «БАРХАТНЫЙ СЕЗОН»** Г. АСТАНА, УЛ. АҒЫБАЙ БАТЫРА, 4 Тел.: +7 7172 62 88 78

E-mail: [barhat.season@gmail.com](mailto:barhat.season@gmail.com) [www.barhatseason.kz](http://www.barhatseason.kz)

**Наши реквизиты:** БИН 110640003256, КБЕ 17 P/C KZ19856000004594056 в АО «Банк Центр Кредит» , г. Астана БИК KСJBKZKX

«БАРХАТНЫЙ СЕЗОН» ЖШС  
АСТАНА Қ., АҒЫБАЙ БАТЫР КӨШ., 4  
тел. +7 (7172) 328-740, 628-878.  
e-mail: barhat.season@gmail.com  
info@barhatseason.kz

ТОО «БАРХАТНЫЙ СЕЗОН»  
Г. АСТАНА, УЛ. АҒЫБАЙ БАТЫРА, 4  
тел. +7 (7172) 328-740, 628-878.  
e-mail: barhat.season@gmail.com  
info@barhatseason.kz



**Кухня:** О том, что французы слывут гурманами, слышали, наверное, многие. Во Франции интерес людей к вкусной еде считается совершенно естественным и стоит, возможно, даже впереди интереса к любви, в который, по всемирному признанию, у французов нет равных. Несмотря на региональные различия (а кухня Прованса и кухня Бургундии значительно отличаются), характерной особенностью национальной французской кухни является изобилие овощей и корнеплодов. Картофель, стручковая фасоль, различные сорта лука, шпината, капуста различных сортов, помидоры, баклажаны, сельдерей, петрушка, салаты используются для приготовления закусок, первых и вторых блюд, а также в качестве гарниров.

По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Во Франции производят не менее 500 сортов сыра. Может быть и больше, ведь почти в каждой французской деревушке знают свой неповторимый рецепт приготовления сыра. Среди них такие широко известные, как рокфор, грюер, камамбер и др.

Характерны для французского стола омлеты и сырники суфле, которые готовят с различными приправами и начинками: ветчиной, грибами, зеленью.

Французская кухня основывается принципиально на свежих продуктах. Качество и присущие каждому продукту особенности должны сохраниться и после тепловой обработки.

Из первых блюд очень любимы суп-пюре из лука-порей с картофелем и луковый суп, заправленный сыром. Широко известен также провансальский густой рыбный суп-буйабес.

Французские кулинары используют все виды мясных продуктов: телятину, говядину, баранину, птицу, дичь. Очень популярны блюда из морской и пресноводной рыбы: трески, палтуса, щуки, карпа, а также из таких продуктов моря, как устрицы, креветки, лангусты, морские гребешки.

Французы считаются изобретателями соусов, в их приготовлении и придумывании новых рецептов равным им не сыщешь во всем мире.

Естественно, что во Франции самым распространенным блюдом являются устрицы. Знатки считают этих моллюсков самым изысканным кушаньем. Устриц выращивают на специальных плантациях с морской водой, где содержание соли понижено, или вылавливают в приливно-отливной зоне, близ устья рек. Французские плоские виды устриц называются белон, маренн, аркашон. Продаются устрицы на вес с сентября по октябрь. При покупке устриц надо убедиться, что створки их раковин плотно закрыты; если раковина открыта, то моллюск мертв. Для открывания устриц существует специальный нож. После открытия раковины на устрицу надо выдавить немного лимонного сока, высосать ее из раковины вместе с вкуснейшим устричным соком.

---

**ТОО «БАРХАТНЫЙ СЕЗОН»** Г. АСТАНА, УЛ. АҒЫБАЙ БАТЫРА, 4 ТЕЛ.: +7 7172 62 88 78

E-mail: [barhat.season@gmail.com](mailto:barhat.season@gmail.com) [www.barhatseason.kz](http://www.barhatseason.kz)

**Наши реквизиты:** БИН 110640003256, КБЕ 17 P/C KZ19856000004594056 в АО «Банк Центр Кредит» , г. Астана БИК КСЖВКЗКХ

«БАРХАТНЫЙ СЕЗОН» ЖШС  
АСТАНА Қ., АҒЫБАЙ БАТЫР КӨШ., 4  
тел. +7 (7172) 328-740, 628-878.  
e-mail: barhat.season@gmail.com  
info@barhatseason.kz

ТОО «БАРХАТНЫЙ СЕЗОН»  
Г. АСТАНА, УЛ. АҒЫБАЙ БАТЫРА, 4  
тел. +7 (7172) 328-740, 628-878.  
e-mail: barhat.season@gmail.com  
info@barhatseason.kz



Готовя многие блюда, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, который придает блюдам неповторимый французский аромат. Он называется "букет гарни" и состоит из петрушки, чабера, лаврового листа. Перед подачей пучок извлекают.

Нельзя умолчать и о шикарных десертах, в которых французы несомненно знают толк. Это и вишневый пирог клафути, восхитительные tarte tatin - открытые торты с фруктами и конечно же знаменитый крем брюле - сливки запеченные с карамельной корочкой - король и повелитель всех десертов.

Из напитков французы предпочитают фруктовые соки, минеральные воды. Чрезвычайно популярен кофе. Из спиртных напитков во Франции распространены абсент, кальвадос, коньяк. Все считают, что французы дня не могут прожить без бокала вина. Это действительно так, но скорее относится к южным провинциям. В городах же наметилась тенденция к большому потреблению пива.

**Покупки:** НДС (TVA) составляет 20,6% (33% на предметы роскоши) и входит в стоимость многих товаров. Иностранцы при покупке товаров в одном магазине на сумму не меньше 185 евро могут получить возмещение налога. Деньги возвращаются на таможне при пересечении границы по предъявлению чека и товара, или чек высылается по месту жительства и обналичивается в банке.

**Безопасность:** Для Франции характерен относительно низкий уровень преступности, но число краж личного имущества достаточно велико. Следует особенно остерегаться "карманников" в аэропортах, на вокзалах, в общественном транспорте, в поездах от аэропорта Шарля де Голля в деловую часть города, в музеях и других популярных местах. Оставляйте ценные вещи, документы и крупные суммы денег в сейфе отеля, не доставайте кошелек в людных местах. Также не следует оставлять вещи на переднем сидении автомобиля во время остановок. Во время прогулок не берите с собой сумки через плечо - особенно активны воров на мотоциклах.

**Код страны: +33**

**Экстренные телефоны:** Пожарная охрана - 18; Полиция - 17; Скорая помощь (SAMU) - 15; Европейская служба спасения - 112

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ ВО ФРАНЦИЮ!**

---

ТОО «БАРХАТНЫЙ СЕЗОН» Г. АСТАНА, УЛ. АҒЫБАЙ БАТЫРА, 4 ТЕЛ.: +7 7172 62 88 78

E-mail: [barhat.season@gmail.com](mailto:barhat.season@gmail.com) [www.barhatseason.kz](http://www.barhatseason.kz)

**Наши реквизиты:** БИН 110640003256, КБЕ 17 Р/С KZ19856000004594056 в АО «Банк Центр Кредит» , г. Астана БИК KСJBKZKX