Vive la France!

Tekster til SoMe:

**Fun fact – croissant**

Hvis en parisisk croissant er bagt med smør kaldes den croissant de beurre, og er den uden, hedder det en croissant ordinaire.

**Fun fact – éclair**

Navnet éclair betyder ”lyn”, og en engelsk ordbog definerer den som en kage, der er ”lang af form og kort af varighed”!

**Fun fact – baguette**

Det lader til, at baguetten blev populær først og fremmest på grund af den parisiske hang til luksus i sidste halvdel af det 19. århundrede. Fuldkornsmel var andenrangs, og folk ville have brød bagt på ”førsteklasses” hvidt mel, med den sprøde skorpe og bløde krumme som var mulig at lave i de nye dampovne.