Материал по теме «Fêtes et coutumes en France» «Праздники и обычаи во Франции» для учащихся 10 классов, занимающихся по учебнику Французский язык. Е. Я. Григорьева, Е. Ю. Горбачева, М. Р. Лисенко. Москва «Просвещение» 2010.

 **«Рожде́ственское поле́но»** ([фр.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Bûche de Noël*) — традиционный [рождественский](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%BE%D0%B6%D0%B4%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE_%D0%A5%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BE) торт в виде полена, распространенный во [Франции](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D0%B8%D1%8F) и бывших французских колониях. По сути, это разновидность [рулета](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D0%BB%D0%B5%D1%82). Обычай выпекания этого торта восходит к средневековому обычаю сожжения рождественского полена.

Чаще всего изготавливают из [бисквитного теста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B8%D1%81%D0%BA%D0%B2%D0%B8%D1%82) таким образом, чтобы срез торта напоминал спил древесного ствола, а крем намазывают так, чтобы он был похож на [кору](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%B0) дерева. Часто украшают [сахарной пудрой](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D1%85%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D1%83%D0%B4%D1%80%D0%B0), которая символизирует снег, а также фигурками грибов (сделанных из [марципана](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D1%80%D1%86%D0%B8%D0%BF%D0%B0%D0%BD)) и ягод.

 Предлагается рецепт приготовления «Рождественского полена».

