LE MACARON – SANT (V) ELLER FALSKT (F)?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | le macaron är en ovalformad bakelse | V | F |
| 2 | dagens utformade macaron kommer från Italien | V | F |
| 3 | det finns flera officiella typer av macarons från olika städer i Frankrike | V | F |
| 4 | le macaron har alltid bestått av två delar | V | F |
| 5 | den ursprungliga macaron kommer från staden Cormery i Frankrike | V | F |
| 6 | le macaron kallades munknavel förr i tiden | V | F |
| 7 | vid Ludvig den 14 :es bröllop 1660 dyker den första macaronen upp i Baskien | V | F |
| 8 | Catherine de Médicis tar med sig le macaron från Italien 1633 | V | F |
| 9 | ordet macaron kommer från ordet « makaber » | V | F |
| 10 | på Medeltiden betydde ordet macaron både kakan men också en efterrätt med riven ost | V | F |
| 11 | le macaroni var en italiensk ostsoppa på 1500-talet | V | F |
| 12 | macaron från staden Joyeuse är en slags macaron som är extremt mjuk | V | F |
| 13 | på hovet i Versailles serverade man macarons från 1682 ända fram till Ludvig den 16:e och Marie-Antoinette | V | F |
| 14 | man har hittat recept på macarons i Syrien och dessa recept är från 1400-talet | V | F |
| 15 | från början fanns det ingen mandel i les macarons | V | F |
| 16 | i ursprungsreceptet var skalet till macaron hårt och innanmätet mjukt | V | F |
| 17 | dagens officiella macaron är den man kallar macaron från Nancy | V | F |
| 18 | Parismacaronen föddes 1914 | V | F |
| 19 | i den parisiska macaronen har man tillsatt smörkräm med sylt eller kompott mellan de två skalen | V | F |
| 20 | Parismacaronen föddes i kvarteret la Bastille | V | F |
| 21 | idag är den mest ssålda macaron den som säljs på Ladurées butik grundad 1862 | V | F |
| 22 | formen på en macaron kommer från det faktum att en munk från staden Cormery arbetade hårt med mandelmassan och han arbetade alltid med bar överkropp; han jobbade så hårt att han en dag föll ihop av trötthet och han lämnade spår av sin navel på mandelmassan – därav formen på en macaron | V | F |
| 23 | diametern på en klassisk macaron är ungefär 6 till 8 centimeter | V | F |
| 24 | sedan 2005 firar man Macaronens Dag den 21 mars | V | F |
| 25 | i en klassisk macaron finns det 209 kalorier | V | F |