

La cuisine

La cuisine tchèque

- particulièrement copieuse et variée
- les influences allemandes et autrichiennes mettent les viandes à l'honneur
- le petit-déjeuner
 - rohlíky/housky – des petits pains blancs long/rond avec du beurre, de la confiture, du jambon ou du fromage
 - le café, le thé au citron, le chocolat chaud ou le cacao, éventuellement le jus de fruits
- le déjeuner
 - il se compose de deux plats
 - une soupe (elle est une base en CZ)
 - bramboračka, zelňačka, česnečka, cibulačka, hovězí a kuřecí vývar, čočková a dršťková polévka
 - le plat principal = la viande avec un accompagnement (des pâtes, des pommes de terre, du riz, des frites ou de la légume)
 - on ne prend pas normalement un dessert, mais en prenant un café de l'après-midi, on prend quelque chose de sucré
- le dîner
 - chaque famille a ses habitudes propres
 - léger où substantiel (avec plusieurs plats)
- le plat typique
 - le goulasch avec des quenelles
 - le filet de bœuf à la crème accompagné d'airelles
 - le porc servi avec du chou et des quenelles
 - (ils font partie intégrante de la cuisine tchèque)
 - les plats panés
- les chlebíčky

La cuisine française

- l'une des plus importantes du monde
- très variée et diverse
- il n'y a pas de plat national
- chaque région a ses spécialités, ses recettes
- les principales caractéristiques
 - sa bonne présentation
 - sa bonne qualité de produits
- les plats typiques
 - la quiche lorraine
 - le croque-monsieur
 - le pot-au-feu
 - la ratatouille
 - les crêpes
 - les galettes
 - les moules-frites
 - le foie gras
 - la raclette
 - le bœuf bourguignon
- les desserts
 - la tarte aux fruits
 - la mousse au chocolat
 - les profiteroles au chocolat
 - le Paris-Brest
 - un fruit ou un yaourt
- les boissons
 - le vin
 - l'eau en bouteilles
 - ils ne boivent pas l'eau du robinet
 - Evian, Perrier, Vittel, Cristalline
 - le Breizh Cola en Bretagne
 - le kir
 - le kir breton
 - le Pastis
 - le champagne