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 desserte, 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 bourguigon
* les desserts
  + la tarte aux fruits
  + la mousse au chocolat
  + les profiteroles au chocolat
  + le Paris-Brest
  + un fuit 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