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