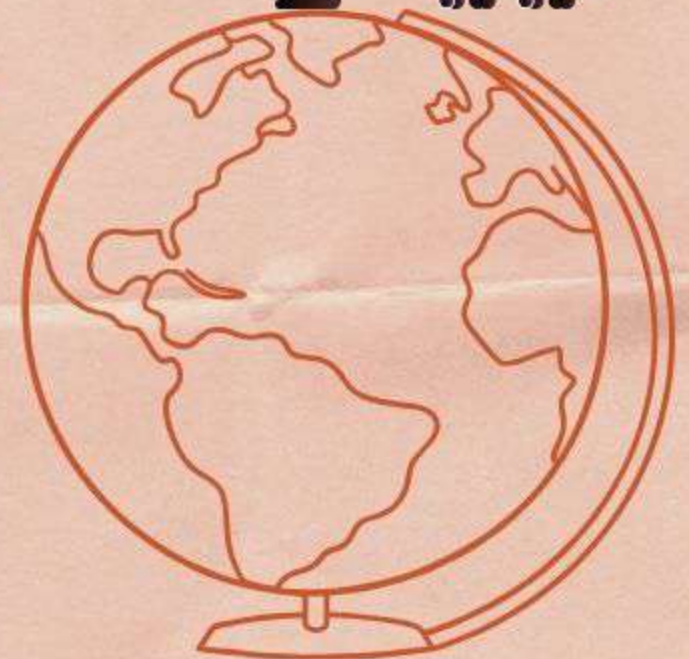




Fais le tour des
saveurs de l'Europe
avec Gunter le
voyageur

Gunter fait le tour de l'Europe en train. Il est à la recherche de nouveaux plats typiques du continent, tu veux bien l'accompagner dans son aventure ?

Pour t'accompagner, Gunter s'est caché dans les pages, essaye de le retrouver !



A LA DÉCOUVERTE DE L'EUROPE



EUROPE COUNTRIES



L'Histoire de l'Europe

En Europe nous sommes 743 797 701 personnes = 9 % de la population mondiale.

Elle compte 27 pays membres.

Il y a 24 langues officielles : Allemand, Anglais, Bulgare, Croate, Danois, Espagnol, Estonien, Finnois, Français, Grec, Hongrois, Irlandais, Italien, Letton, Lituanien, Maltais, Néerlandais, Polonais, Portugais, Roumain, Slovaque, Slovène, Suédois et Tchèque.

Le savez-tu ? Il existe une "micro-frontière" entre la Belgique et les Pays-Bas dans la ville de Baarle-Hertog (côté Belge) / Baarle-Nassau (côté Néerlandais). La frontière traverse des maisons, des cafés et des magasins. La ligne passe parfois au milieu d'un salon : la nationalité officielle d'une maison dépend alors de l'endroit où se trouve la porte d'entrée. Certaines tables de restaurant peuvent même être dans deux pays à la fois.



LES PAYS-BAS

AMSTERDAM

Premier stop : LES PAYS-BAS

- Les Pays-Bas comptent 18 millions d'habitants.
- La capitale est Amsterdam.
- La langue est le Néerlandais.

On peut qualifier la cuisine des Pays-Bas, comme copieuse, simple mais toujours savoureuse.

Deux spécialités que vous allez pouvoir goûter :

Hut spot accompagnement courant aux Pays-Bas. Purée composée de pomme de terre, de carotte et d'oignon. La carotte vient donner un léger goût sucré à la préparation. C'est un plat naturellement sans gluten !

Vla, crème dessert à base d'œuf, de sucre et de lait, aromatisée à la vanille. Au fil des années, elle s'est déclinée au chocolat. Consommée en dessert, les locaux peuvent l'accompagner de crème fouettée.

Rozemarijn gemarineerde vis terme néerlandais voulant dire poisson mariné au romarin. Il se retrouve couramment dans la cuisine des Pays-Bas.



VLA



HUT SPOT



ROZEMARIJN GEMARINEERDE VIS



LES PAYS NORDIQUES

Deuxième stop : LES PAYS NORDIQUES !

- Les pays nordiques sont formés de : la Norvège, la Suède, le Danemark, la Finlande et l'Estonie principalement, mais il y a d'autres pays qui les composent.
- 22 millions d'habitants.
- Les langues parlées : le Danois, le Suédois et le Norvégien.

La cuisine scandinave est une cuisine simple et qui respecte les produits de saison.

Les différentes spécialités :

- Finlande :

Grillimakkara, saucisse grillée au feu de bois, consommée avec de la moutarde. Lors de la cuisson sur le feu, les gens partagent anecdotes entre eux. C'est un moment simple et convivial de la culture locale qui représente les vacances et l'été.

Porkkanalaatikko est un gratin de carottes, plat typique de Finlande. En plus des carottes, on retrouve la source de féculent, qui est le riz. Il est couramment servi à Noël.

- Suède :

Risalamande, signifie « riz à l'amande » en français. C'est un riz au lait, avec de la vanille et des amandes hachées, servi avec du coulis de cerise. Le risalamande est un dessert traditionnel servi à Noël.

- Danemark :

Stegt flæsk med persillesous, ce plat au nom imprononçable est composé de poitrine de porc frit, avec des pommes de terre et une sauce persil. Il y a une tradition qui veut qu'on mange le Stegt flæsk le soir des élections car cela rime avec le mot "valgflæsk" qui décrit les promesses exagérées dans les discours des politiciens.



GRILLIMAKKARA



PORKKANALAATIKKO



RISALAMANDE



STEGT FLÆSK MED PERSILLESOUS



LES PAYS NORDIQUES

Sauras-tu relier ces spécialités
à leurs pays ?



FINLANDE

DANEMARK

SUÈDE

FINLANDE

Le savais-tu ?

La Norvège possède un coffre-fort mondial de semences creusé dans une montagne. Il conserve des millions de graines du monde entier afin de protéger la biodiversité agricole en cas de catastrophe mondiale. On le surnomme parfois « l'arche de Noé des plantes ».



LES PAYS DE L'EUROPE DE L'EST

Troisième stop : LES PAYS DE L'EUROPE DE L'Est

- Les principaux pays sont : la Roumanie, la Pologne, la Bulgarie, l'Estonnie, la Hongrie, la Sloavquie, la Biélorussie, l'Ukraine, la Moldavie et la Russie.
- Environ 165 millions d'habitants en Europe de l'Est.
- Les langues les plus parlées sont: le Russe, le Biélorusse et l'Ukrainien.

La cuisine de l'Europe de l'Est est vaste, variée, réconfortante et pleines d'épices et d'aromates.



Voici les spécialités que vous allez déguster :

- Bulgarie :

Salade shopska est composée de tomate, concombre, poivron, oignon et parsemée de fromage frais.

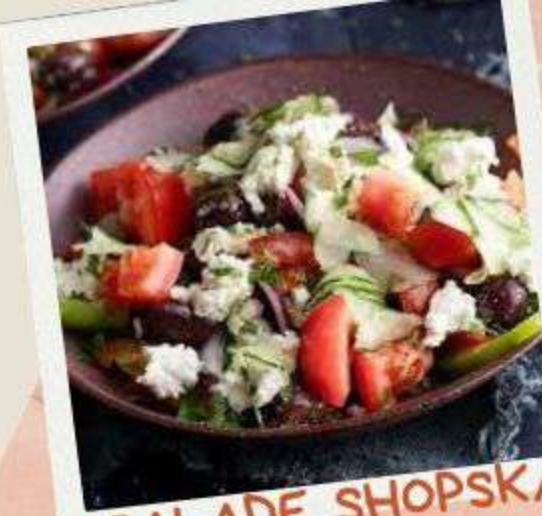
Kiseko Mlyako, yaourt à la Bulgare considéré comme l'un des symboles nationaux de la Bulgarie. Il se distingue d'un yaourt classique par sa texture épaisse, un goût légèrement acidulé et surtout riche en probiotique favorisant la santé intestinale et la digestion.

Kebapche est une variante bulgare du hot dog. La saucisse est un mélange de viande de porc et de bœuf, avec des épices. C'est un déjeuner sur le pouce accompagné traditionnellement de frites, recouvert de sirene râpée (ressemble à de la fêta).

- Roumanie :

Cartofi taranesti plat de pomme de terre dite à la paysanne. C'est une poêlée de pomme de terre, avec des oignons, des lardons et du romarin ou du thym.

Mici qui signifie « chose petite » est une variété de saucisse sans peau et grasse. Le mélange d'agneau et de porc, avec ail, poivre, thym coriandre et paprika donne une mici. Elle se cuit au barbecue et s'accompagne de moutarde.



SALADE SHOPSKA

BULGARIE



KEBAPCHE



KISEKO MLYAKO



ROUMANIE



CARTOFI TARANESTI



MICI

LES PAYS DE L'EUROPE DE L'EST PARTIE

POLOGNE
RÉPUBLIQUE TCHÈQUE
SLOVAQUIE
HONGRIE

• Slovaquie :

Vyprazany syr, est un croustillant au fromage, en général de l'edam, enroulé dans de la panure, puis frit. Il se mange accompagné d'une salade ou de pomme de terre et de sauce tartare ou mayonnaise.

• Hongrie :

Rakott krumpli, gratin de pomme de terre, plat simple et copieux. Composé de pomme de terre, de saucisson hongrois, d'œufs durs, de crème et de beurre.

Sauce hongroise, réalisée à partir d'une sauce suprême : sauce veloutée de volaille et de crème fraîche, à laquelle on ajoute du beurre et du paprika.

• République tchèque :

Parek v rohlíku est un hot dog. Ce sont des petits pains vidés de leur mie avec une saucisse. Le seul condiment ajouté est du ketchup ou de la moutarde. C'est le plat de rue le plus répandu de la république Tchèque.

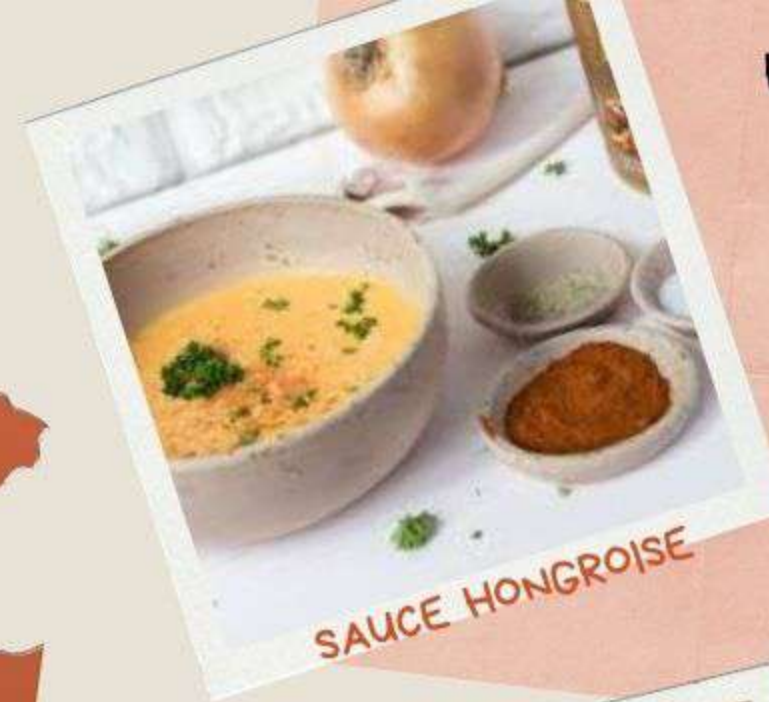
• Pologne :

Paczki est un beignet fourré à la confiture de fraise ou de rose, recouvert d'un glaçage au sucre, pâtisserie typique de Pologne. Ce dessert marque souvent le début de Carême.

Mizeria ou salade de concombre signifie « misère ». Les concombres sont râpés ou tranchés finement, mélangés avec de la crème aigre ou de l'huile. Assaisonnée de jus d'oignon, de poivre, de citron et d'aneth.



HONGRIE



SAUCE HONGROISE



RAKOTT KRUMPLI

SLOVAQUIE



VYPRAZANY SYR

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE



PAREK V ROHLÍKU

POLOGNE

PACZKI



MIZERIA





LES PAYS DE L'EUROPE DE L'EST

Les capitales se sont cachées dans la grille, aide Gunter à les retrouver !



Le savais-tu ?



B	R	A	T	I	S	L	A	V	A	X
U	T	K	P	M	N	O	Q	R	S	Y
D	V	H	E	U	K	X	Z	V	O	T
A	S	W	E	R	T	Y	U	A	F	I
P	O	I	U	Y	T	R	S	R	I	A
E	V	B	U	C	A	R	E	S	T	L
S	P	O	P	L	K	J	H	O	A	Z
T	E	R	T	Y	U	I	V	V	Q	O
Q	W	A	A	X	C	I	B	I	P	T
M	N	S	D	G	F	E	J	E	R	M
L	K	O	P	E	U	T	Y	X	S	A
C	A	I	F	O	S	E	D	W	T	Z

CAPITALES

VARSOVIE
BRATISLAVA
BUDAPEST
SOFIA
BUCAREST
PRAGUE

PAYS

POLOGNE
SLOVAQUIE
HONGRIE
BULGARIE
ROUMANIE
REPUBLIQUE TCHEQUE

Budapest est surnommée la « ville des bains ». Plus de cent sources thermales naturelles alimentent ces bains, il serait même possible de jouer aux échecs dans une piscine d'eau chaude.

La Roumanie abrite la plus grande population d'ours bruns d'Europe. Les montagnes des Carpathian Mountains constituent l'un des derniers grands refuges sauvages.

LES PAYS D'EUROPE DU SUD

Quatrième stop : LES PAYS D'EUROPE DU SUD !

- Il y a au sud de l'Europe : la France, l'Italie, l'Espagne, Malte et La Grèce et pleins d'autres pays.
- 187 millions d'habitants composent ces pays.
- Les langues parlées : le Français, l'Espagnol, l'Italien, le Grec, le Maltais et l'Anglais.

La cuisine de ces pays partagent une tradition méditerranéenne et européenne fondée sur des produits frais, la convivialité et la richesse des spécialités régionales.

Les différentes spécialités :

- Malte :

Timpana, sorte de tourte composée d'un gratin de pâte à la viande. Plat très copieux et familial.

Kapunata appelée aussi "caponata maltaise" se compose de poivron, aubergine, tomate, oignon, câpre et huile d'olive. Elle peut se manger chaude comme foide, sur du pain ou en accompagnement de viande.

- Espagne :

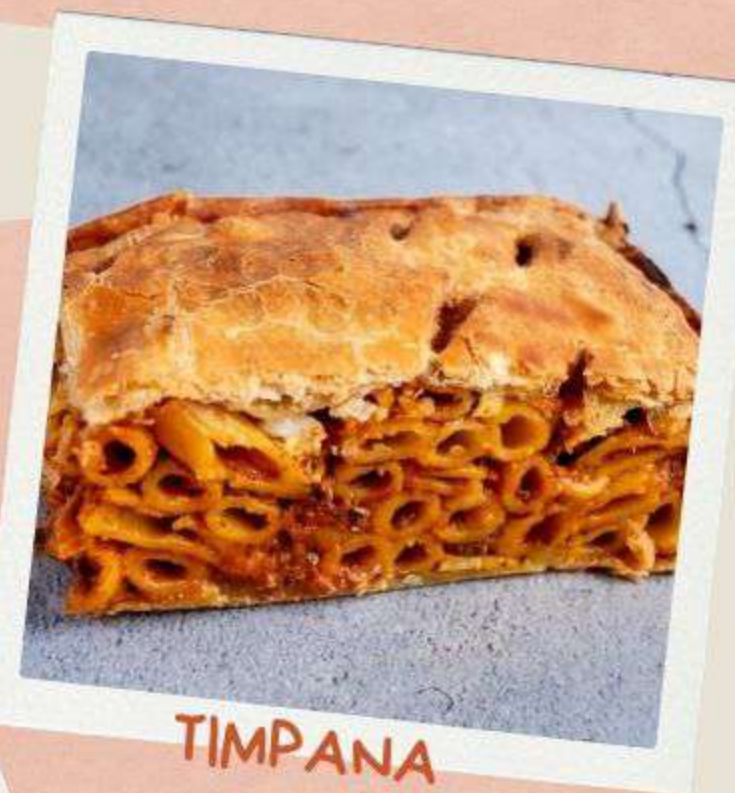
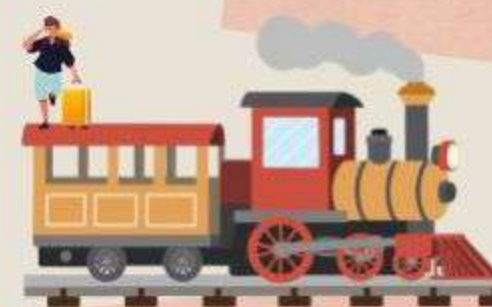
Tortilla de patatas considérée comme "trésor culinaire" de l'Espagne. Recette des paysans à base de morceau de pomme de terre et de l'oeuf. Au fil du temps ce plat est devenu un symbole de l'Espagne et s'est répandu dans le monde. Elle peut très bien se manger chaude ou froide.



ESPAGNE



TORTILLA



TIMPANA

MALTE



KAPUNATA

LES PAYS D'EUROPE DU SUD



- Italie :

Crème carbonara consommée avec des pâtes. Originale d'Italie, elle se fait avec du guanciale ou de la pancetta, des jaunes d'œufs, du parmesan et du poivre. La recette a été francisée, elle est souvent faite avec des lardons et de la crème fraîche.

- France :

Camembert, fromage à pâte molle fort en goût. Patrimoine Français venant de Normandie, se mangeant avec ou sans pain.

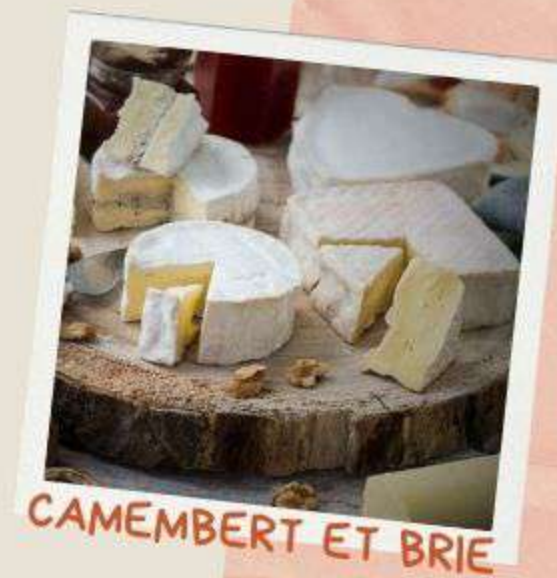
Sauce Basquaise, spécialité du Pays Basque élaborée à base de tomates, poivrons, oignons, ail et piment d'Espelette.

Le **Brie** est un fromage au lait cru remontant au Moyen-Âge avec pour nom une région de l'Est de Paris. Seulement celui de Meau et de Melun peuvent avoir l'appellation AOP.

- Grèce :

Yaourt à la Grecque, comme son nom l'indique est originaire de Grèce. Il a une texture très onctueuse et se fabrique à base de lait écaillé. Sa grande différence avec un yaourt traditionnel est qu'il est égoutté donc moins sucré naturellement et contenant plus de protéines.

Salade à la Grecque aussi appelée salade horiatiki préparée à partir de tomate, concombre, oignon, olive, feta et huile d'olive. Ce plat simple est devenu emblématique de leur cuisine.



FRANCE



SAUCE BASQUAISE



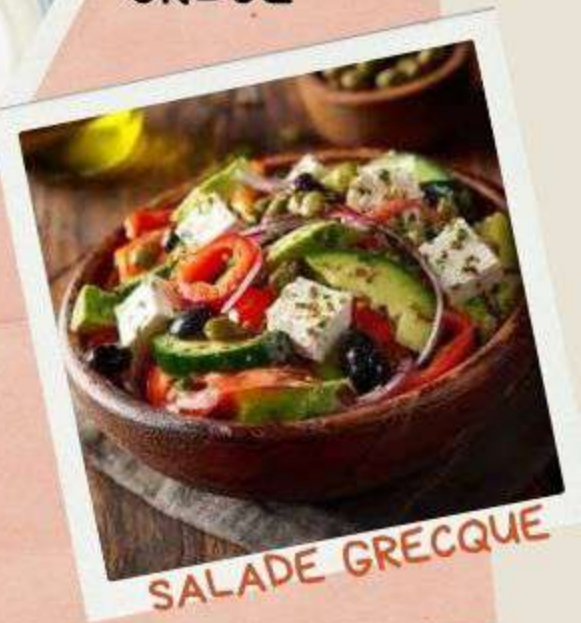
ITALIE

CARBONARA



GRÈCE

YAOURT À LA GRECQUE



SALADE GRECQUE



LES PAYS D'EUROPE DU SUD

Arriveras-tu à retrouver les plats que
Gunter à mangé ?



Le savais-tu ?



Plat Italien :

Fromage Normand à croûte fleurie :

Tourte Maltaise à base de pâte :

Dessert lacté :

Omelette Espagnole :

Préparation culinaire de la région :

Ratatouille :

Entrée à base de feta :

Fromage Français :

A Malte il y a plus d'églises que de
jours dans l'année sur une île
minuscule !

Sur certaines îles en Grèce, il n'est
pas rare de croiser des chèvres en
liberté sur les routes. Les
embouteillages peuvent parfois
être causés non pas par des
voitures, mais par un troupeau qui
décide tranquillement de traverser.

N'hésites pas à t'aider des explications précédentes !

L'ANGLETERRE

Cinquième stop : L'ANGLETERRE

- L'Angleterre fait partie du continent Européen mais n'est plus dans l'Union Européenne depuis le 31 Janvier 2020.
- 57 millions d'habitants composent ce pays, c'est la plus grande nation du Royaume-Uni.
- Capitale de l'Angleterre : LONDRES.
- La langue officielle est l'Anglais.

La cuisine anglaise est traditionnelle et simple. Elle s'est au fil des années diversifiée grâce aux influences du monde entier.

La spécialité anglaise :

Pancakes d'origine britannique, remontent à 1615. Cette appellation signifie gâteau cuit à la poêle. On ajoute à la pâte à crêpe de la levure pour les rendre plus épais et moelleux comme nous les connaissons aujourd'hui.

Ils sont devenus un incontournable du petit-déjeuner dans de nombreux pays anglophones, souvent servis avec du sirop d'érable, des fruits ou du beurre.

Cottage Pie plat traditionnel composé de viande hachée en sauce et recouvert de purée avant d'être gratiné au four. Il apparaît à la fin du XVIII^e siècle ; le mot cottage ou chaumière en français fait référence aux habitations des travailleurs ruraux. Ils utilisaient la pomme de terre peu coûteuse et les restes de viande pour composer le plat.



LES PAYS D'EUROPE CENTRALE

Dernier stop : L'EUROPE CENTRALE !

- L'Europe centrale regroupe : l'Allemagne, le Luxembourg, l'Autriche, la Suisse, la Belgique, etc.
- 94 millions d'habitants avec seulement 680 miles au Luxembourg.
- Les langues parlées : l'Allemand, le Luxembourgeois et le Français.

La cuisine d'Europe centrale se caractérise par des plats généreux, souvent à base de vinade, pomme de terre et légumes. Sans oublier les pâtisseries !

Les différentes spécialités :

- Allemagne :

Maultaschen, raviole qui se compose de viande hachée, pain de mie et chapelure. Plat étant considéré comme plat des "pauvres" qui permettait d'utiliser les restes de viande, de légume et de pain.

- Autriche :

Kasnockn, n'est autre qu'un plat de pâtes fraîches mélangées à du fromage local. Populaire dans les régions alpines, il est très apprécié en montagne.

- Luxembourg :

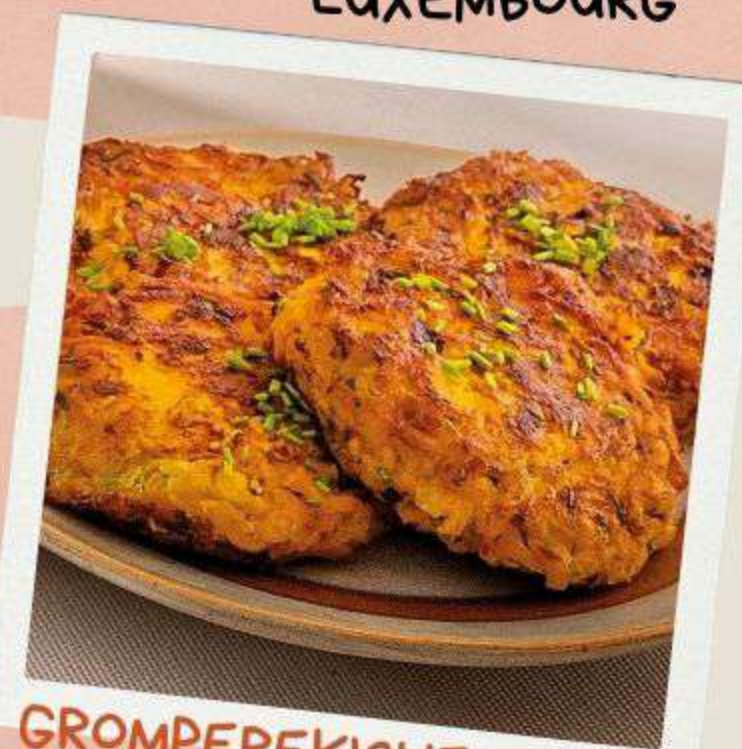
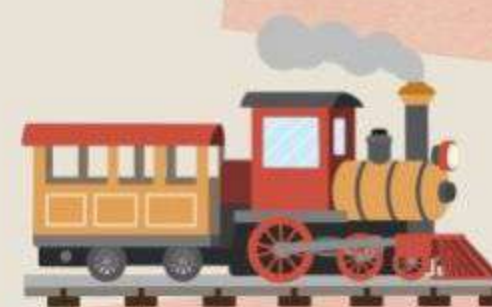
Gromperekichelcher est une galette de pomme de terre. Plat très populaire dans les marchés, les fêtes et les foires.



ALLEMAGNE

MAULTASCHEN

LUXEMBOURG



GROMPEREKICHELCHER

AUTRICHE



KASNOCHN

LES PAYS D'EUROPE CENTRALE

Gunter à mélangé les drapeaux des pays,
aide-le à les retrouver !



•

•



•

•



•

•



Le luxembourg est si petit
que certains habitants
disent que l'on peut faire le
tour du pays avant qu'une
pizza soit cuite !

Le savais-tu ?