








Les Pays d'Europe de l'Est

Pays	Généralités	Produits Marqueurs	Exemples de spécialités
<p>Allemagne</p> 	<p>Capitale : Berlin. Langue : allemand Religions : protestantisme, catholicisme. Petit déjeuner : consistant avec charcuteries, œufs coques, thé ou café et différents pains. Déjeuner à 13h00 : plat unique accompagné de pommes de terre ou sandwiches. Dîner à 18h30 : charcuteries, yaourts, fromages, poissons fumés et crudités.</p>	<p>Gibiers Poissons Charcuteries Saucisses Asperges Cumin Choux (Quintal) Spätzles Pâtes Raifort</p>	<p>Crème d'asperge Plie au lard et aux crevettes Roulade de bœuf farcie aux cèpes Rôti au cumin Choucroute Saucisses de Francfort Civet de lièvre Spätzle (sorte de macaronis) Knödel (nouilles) Forêt noire</p>
<p>Autriche</p> 	<p>Capitale : Vienne Langue : autrichien (Dialecte Allemand) Religion : catholicisme Un menu typique comporte un potage, un plat de viande garnie et un dessert. Les entremets chauds servent souvent de plat principal et de dessert et succèdent à un potage très consistant.</p>	<p>Asperges Champignons Viandes panées Choux Viennoiseries Charcuteries Fromage blanc</p>	<p>Potage aux jarrets de porcs Soupe de légumes aux cèpes Asperges à la chapelure dorée Ris de veau aux champignons Rognons de veau à la crème Bœuf bouilli à la viennoise Escalope de veau panée Goulache de veau Poitrine de veau farcie. Knödel aux abricots Crêpes au fromage blanc Tarte de Linz (amandes et confiture de groseilles) Gâteau au pavot</p>
<p>Suisse</p> 	<p>Capitale : Berne Langue : Allemand, Français, Italien, Romanche. Religions : Catholicisme, protestantisme. Habitudes alimentaires semblables à celles allemandes. Confiserie et Chocolaterie suisses de renommée mondiale.</p>	<p>Bovins Poissons d'eau douce Charcuteries Fromages d'alpage Gruyère Viande des Grisons</p>	<p>Soupe aux herbes sauvages Fondue Raclette Rösti (galette de pommes de terre râpées et oignons) Omble Chevalier à la genevoise Emincé de veau zurichoise (vin blanc, lardons, oignons, champignons) Leckerli de Bâle (gâteaux au miel, amandes et fruits confits) Gâteau aux cerises Gâteau aux carottes Chocolats suisses</p>

<p>Pologne</p> 	<p>Capitale : Varsovie Langue : Polonais Religion : Catholicisme La pomme de terre est omniprésente. Petit déjeuner copieux et plutôt salé : œufs, saucisses, jambon. Petit en cas vers onze heures et repas principal après le travail vers 16 heures. Dîner tardif après les activités du soir, peu copieux.</p>	<p>Gibiers Porc Bœuf Veau Saucisses et saucissons. Champignons sauvages Poissons d'eau douce Chou Betterave Concombre.</p>	<p>Soupe aux poissons Carpe farcie Krupnik : potage à l'orge perlé et aux abats Ravioles Knödel aux pommes de terre Bigos : Ragoût de viandes diverses Lièvre à la crème Chevreuil aux fruits Rissoles aux quetsches Paires à la bière Gâteau au fromage blanc</p>
<p>Pays Baltes : Estonie</p>  <p>Lettonie</p>  <p>Lituanie</p> 	<p>Estonie : Capitale : Tallin Langue : Estonien, Russe Religion : Luthéranisme</p> <p>Lettonie : Capitale : Riga Langue : Lettonien, russe Religion : Luthéranisme</p> <p>Lituanie : Capitale : Vilnius Langue : Lituanien, Russe, polonais. Religion : Catholicisme.</p> <p>La pêche demeure la ressource la plus importante du pays. Autres ressources : Sable et graviers extraits des plages, pétrole, ambre.</p>	<p>Cabillaud Hareng Sprats Saumon Brème Perche Tanche Champignons Ovins Pommes de terre Betterave Choux Poireaux Lentilles Citrouilles Gibier</p>	<p>Kilu, petits anchois préparés avec 42 épices, à déguster avec de la vodka bien sûr Kamo, mélange de 4 céréales et de petits pois préparé à la crème aigre, autrefois un repas complet Canapés aux sprats fumés Soupe de pois au lard Gibier aux Canneberges Soupe aux écorces de bouleau Ëlynai Sortes d'épaisses crêpes, servies dans un lit de beurre fondu, fourrées à la viande (su méso), au fromage blanc (su vorsice) Cepelinai Amidon de pomme de terre, fourré à la viande ou aux champignons Karbonadas - kijevo kotletas 2 plats de viande panée, inspirés de la cuisine russe Koldunai Raviolis géants souvent servis avec de la crème fraîche ou une sauce au beurre fondu Saltiborscioi La fameuse soupe à la betterave Bretzels</p>