



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

La cuisine tchèque

Fiche de travail – étudiant

L'histoire: la cuisine tchèque est influencée par sa position et la culture des plantes et l'élevage des animaux domestiques.

L'aliment fondamental était , on distinguait de sarrasin, de millet, de seigle, on le mangeait accompagné du fromage et du lait du beurre.

On mangeait

- de la légumineuse, de la purée (de sarrasin, d'avoine, de millet, de semoule),
- des fruits comme pommes, des prunes, des poires, des framboises, des mûres,
- du porc, du boeuf, de la volaille, du poisson, du gibier

La première livre de recettes tchèques est apparu en 1826 par M. D. Rettigová (Domácí kuchařka).

En général, la cuisine tchèque est riche, on mange beaucoup de plats frits, des sauces sont à base de farine. L'accompagnement des plats est souvent composé des quenelles variées (.....). On mange aussi des quenelles aux fruits accompagnées du beurre fondu et de la cannelle en poudre. Cela peut être le repas principal.

Au présent en République Tchèque

on prend

- le petit déjeuner (des céréales, des tartines beurrées, des croissants, des gâteaux, du café, du thé, du chocolat chaud)
- le casse-croûte
- le déjeuner

- la soupe (aux légumes, aux pommes de terre, bouillons variés ...)
- plat principal („Svíčková“ – du rôti de boeuf servi avec de la sauce riche aux légumes et à la crème accompagné de quenelles de pain, « Vepřo-knedlo-zelo » du rôti du porc, de la choucroute et des quenelles, des galettes de pommes de terre
- le dessert (crêpes, kougloff)

→ le goûter

→ le dîner (le dîner n'est pas le repas principal de la journée à la différence de traditions françaises, d'habitude, on mange
.....))



1

2

3

- 1
2
3

Boissons typiques:

la bière, le vin chaud, l'eau de vie aux prunes, l'eau minérale

Activités:

- Vous déjeunez au restaurant ou vous préférez manger au foyer / à la maison?
- Vous commandez une entrée/ le potage, le plat principal, le dessert et le café?
- Vous venez au restaurant assez souvent?
- Savez-vous faire la cuisine?
- Présentez votre recette de cuisine préférée.



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenčeschopnost

EF-LOKAL

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

La cuisine tchèque

Fiche de travail – professeur

L'histoire: la cuisine tchèque est influencée par sa position et la culture des plantes et l'élevage des animaux domestiques.

L'aliment fondamental était du pain, on distinguait du pain de sarrasin (pohanka), de millet (proso), de seigle (žito), on le mangeait accompagné du fromage et du lait du beurre.

On mangeait

- de la légumineuse (luštěniny), de la purée (kaše) de sarrasin (pohanková), d'avoine (ovesná), de millet, de semoule (krupičná)
- des fruits comme pommes, des prunes, des poires, des framboises (maliny), des mûres (ostružiny)
- du porc, du boeuf, de la volaille (drůbež), du poisson, du gibier (zvěřina)

La première livre de recettes tchèques est apparue en 1826 par M. D. Rettigová (Domácí kuchařka).

En général, la cuisine tchèque est riche, on mange beaucoup de plats frits, des sauces sont à base de farine. L'accompagnement des plats est souvent composé des quenelles variées (de pain, de pommes de terre ...). On mange aussi des quenelles aux fruits accompagnées du beurre fondu et de la cannelle en poudre. Cela peut être le repas principal.

Au présent en République Tchèque

on prend

- le petit déjeuner (des céréales, des tartines beurrées, des croissants, des gâteaux, du café, du thé, du chocolat chaud)
- le casse-croûte

→ le déjeuner

- la soupe (aux légumes, aux pommes de terre, bouillons variés ...)
- plat principal («Svíčková» – du rôti de boeuf servi avec de la sauce riche aux légumes et à la crème accompagné de quenelles de pain, « Vepřo-knedlo-zelo » du rôti du porc, de la choucroute et des quenelles, des galettes de pommes de terre
- le dessert (crêpes, kougloff)

→ le goûter

→ le dîner (le dîner n'est pas le repas principal de la journée à la différence de traditions françaises, d'habitude, on mange des tartines, pâte à tartiner (pomazánka), le pâté (paštika)



1 Svíčková na smetaně

2 Galettes de pommes de terre

3 Vepřo-knedlo-zelo

Boissons typiques:

la bière, le vin chaud, l'eau de vie aux prunes (Slivovice), l'eau minérale

Activités:

- Vous déjeunez au restaurant ou vous préférez manger au foyer / à la maison?
- Vous commandez une entrée/ le potage, le plat principal, le dessert et le café?
- Vous venez au restaurant assez souvent?
- Savez-vous faire la cuisine?
- Présentez votre recette de cuisine préférée.

Zdroje:

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/2b/Potato_pancakes.jpg

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/fd/Sv%C3%ADkov%C3%A1_na_smetan%C4%9B.JP_G

http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/43/Knedlo_zelo_vep%C5%99o_%283%29.jpg

