

LA SLOVAQUIE

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie



Capitale : Bratislava

Superficie : 49036 Km²

Population : 5 400 000 habitants

Principales villes : Kosice, Trnava, Zilina

Nitra...

Située au cœur de l'Europe, la Slovaquie dont le relief est essentiellement montagneux, à des frontières communes avec l'Autriche à l'ouest, la Hongrie au sud, la Pologne et la République Tchèque au nord et l'Ukraine à l'est. Son climat continental provoque des étés très chauds et des hivers très rigoureux. Issue de l'empire Austro Hongrois la Slovaquie à une cuisine roborative empruntée à ses voisins. Les soupes, les farineux sont de tous les repas.

Les viandes fumées et les saveurs aigres douces également des constantes de cette cuisine.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'agriculture et du maraichage

- Pommes de terre, blé, orge, maïs, betterave à sucre, chou, haricot, pommes, abricots, raisin, noisettes, fruits et champignons des bois...

Produits de l'élevage

- Porcs, moutons, gibiers...

Produits de la pêche

- Poissons d'eau douce.

Produits de l'agroalimentaire

- Saurisserie (poissons fumés)

Produits laitiers

- Bryndza (fromage de brebis AOP)
- Ostiepok

Les spécialités et les recettes

Kapustnica

Soupe au chou et à la saucisse fumée.

Bryndzové halusky

Gnocchis de pommes de terre aux lardons et au fromage de Bryndza

Medovnický

Pain d'épices

Palacinky

Crêpes fourrées

Les bonnes tables

Zur Blauen Gans à Weiden am see

Tauben kobel à Schültzen

Produits avec sigles officiels

Fromage de brebis AOP (Bryndza)

Menu

Soupe au chou et à la saucisse fumée

**Gnocchis de pommes de terre aux lardons
et fromage de brebis**

**Bryndza
Fromage de brebis**

Crêpes fourrées à la confiture