

13. LA CUISINE TRADITIONNELLE LITUANIENNE

ACTIVITÉ N° 1. Associez les phrases aux photos.

- une soupe froide de betteraves
- un saucisson fumé
- du pain noir
- du fromage blanc
- des galettes de pommes de terre
- un gratin de pommes de terre à la crème aigre
- une boisson de fruits (d'habitude des canneberges), de fécule et de sucre
- des saucisses de pomme de terre
- une spécialité réalisée à partir de pommes de terre râpées crues et farcies avec de la viande



A



B



C



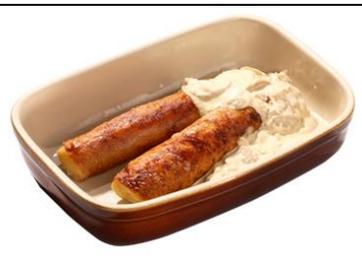
D



E



F



G



H



I

ACTIVITÉ N° 2. Faites le quiz sur la cuisine lituanienne en choisissant la réponse parmi les propositions.

Quiz - La cuisine lituanienne

1. Combien de repas prend-on généralement en Lituanie?
2. Quel légume est le plus populaire dans la cuisine lituanienne?
3. Quel champignon est appelé «le roi des champignons»?
4. Quelle sorte de volaille est la plus populaire en Lituanie?
5. Quelle saison est idéale pour faire de la soupe aux champignons?
6. Quelle boisson traditionnelle est brassée en Lituanie?
7. Quelle viande est la plus consommée en Lituanie?
8. Quelle spécialité est traditionnellement servie avec de la bière en Lituanie?
9. Quel produit laitier est utilisé pour faire la sauce qui accompagne les boulettes de pommes de terre?
10. Quel célèbre dessert est cuit à la broche à base d'œufs, de sucre, de farine et de citron?
11. Quelle épice est souvent utilisée pour parfumer le pain noir?
12. Quelle région de la Lituanie est connue pour ses galettes de sarrasin?
13. Quelle est la nourriture traditionnelle de Pâques en Lituanie?
14. Combien de plats sert-on traditionnellement à la veille de Noël?
15. Quel dessert populaire en Lituanie porte le nom d'un Français célèbre?

la pomme de terre

le lait

12

le pain noir frit

Dzūkija

le poulet

les graines de cumin

l'automne

3

Šakotis

la bière

les œufs

le porc

le millefeuille Napoléon

le cèpe

ACTIVITÉ N° 3. Remettez la recette dans l'ordre.

Les galettes de pommes de terre

- a) Servir avec de la crème fraîche.
- b) Peler les pommes de terre et les râper finement.
- c) Dans une poêle, faire chauffer de l'huile.
- d) Peler l'oignon et le couper en petits morceaux.
- e) Dans un saladier mélanger le râpé de pommes de terre, l'oignon, la farine, les œufs.
- f) A l'aide de deux cuillères à soupe former des petites crêpes.
- g) Cuire des deux côtés 4 à 5 min.
- h) Ajouter du sel et du poivre.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
b							

ACTIVITÉ N° 4. Classez les mots suivants dans le tableau selon la recette qui correspond.

un hareng	une tasse de prunes	2/3 de tasse de sucre
une tasse de cèpes marinés	une pincée de sel	un zeste d'orange
2 bâtons de cannelle	un concombre mariné	une tasse de poires
une tasse de pêches	une cuillerée de persil	une tasse de pommes séchées
une tasse de raisins noirs	une tasse de raisins blancs	une pincée de poivre
un zeste de citron	1 pomme de terre	une cuillerée d'huile
1 oignon		

Boisson de fruits séchés

Salade de cèpes au hareng

--	--

RÉPONSES

13. LA CUISINE TRADITIONNELLE LITUANIENNE

ACTIVITÉ N° 1

- A. un saucisson fumé
- B. du fromage blanc
- C. du pain noir
- D. une soupe froide de betteraves
- E. une boisson de fruits (d'habitude des canneberges), de féculé et de sucre.
- F. une spécialité réalisée à partir de pommes de terre râpées crues et farcies avec de la viande
- G. des saucisses de pomme de terre
- H. un gratin de pommes de terre à la crème aigre
- J. des galettes de pommes de terre

ACTIVITÉ N° 2

- 1. 3
- 2. la pomme de terre
- 3. le cèpe
- 4. le poulet
- 5. l'automne
- 6. la bière
- 7. le porc
- 8. le pain noir frit
- 9. le lait
- 10. « Šakotis »
- 11. les graines de cumin
- 12. « Dzūkija »
- 13. les œufs
- 14. 12
- 15. le millefeuille Napoléon

ACTIVITÉ N° 3

- 1. b. Peler les pommes de terre et les râper finement.
- 2. d. Peler l'oignon et le couper en petits morceaux.
- 3. e. Dans un saladier mélanger le râpé de pommes de terre, l'oignon, la farine, les œufs.
- 4. h. Ajouter du sel et du poivre.
- 5. c. Dans une poêle, faire chauffer de l'huile.
- 6. f. A l'aide de deux cuillères à soupe former des petites crêpes.
- 7. g. Cuire des deux côtés 4 à 5 min.
- 8. a. Servir avec de la crème fraîche.

ACTIVITÉ N° 4

<i>Boisson de fruits séchés</i>	<i>Salade de cèpes au hareng</i>
une tasse de prunes	un hareng
une tasse de poires	une tasse de cèpes marinés
une tasse de pêches	un concombre mariné
une tasse de pommes séchées	un oignon
une tasse de raisins noirs	une cuillerée d'huile
une tasse de raisins blancs	une cuillerée de persil
2/3 de tasse de sucre	une pincée de poivre
un zeste d'orange	une pincée de sel
un zeste de citron	
2 bâtons de cannelle	