

Les spécialités culinaires de la Belgique – Variante : Memory

→ Die Bilder und jeweiligen Texte können ausgeschnitten und verdeckt als „Memory“ gespielt werden.

	<p>Le waterzooi est un plat originaire de Gand. Ce nom signifie « eau qui bout » en flamand.</p> <p>C'est un plat uniquement à base de poulet ou de poisson baignant dans un bouillon de petits légumes. Il est accompagné généralement de pommes de terre, ou de riz.</p>
	<p>Les carbonades flamandes sont un grand classique de la cuisine belge.</p> <p>Elles sont préparées à base de morceaux de viande de bœuf, de bière, de carottes, d'oignons, voire de sucre brun.</p>
	<p>Les boulets à la liégeoise</p> <p>Il s'agit d'une ou de deux grosses boulettes de viande préparées à base de hachis, de miettes (de pain), d'échalotes et de persil, arrosés pendant la cuisson d'une sauce aigre-douce particulière à base d'oignons, de vinaigre, de cassonade, de sirop de Liège et de feuilles de sauge.</p> <p>N.B. : cette sauce porte le nom de sauce lapin mais ne contient absolument pas de lapin.</p>

	<p>Le stoemp est un plat populaire et simple.</p> <p>Il s'agit d'une purée de pommes de terre mélangée avec une ou plusieurs sortes de légumes concassés. Le plat est généralement accompagné de boudin ou de tranches de lard grillées, d'une côte de porc ou de saucisses de campagne.</p>
	<p>Le chou de Bruxelles est un produit typiquement brabançon, créé dans les potagers de Bruxelles, probablement vers le milieu du 17^{ème} siècle. L'appellation « chou de Bruxelles » date du 19^{ème} siècle. Il s'agit d'un légume d'hiver.</p>
	<p>La salade liégeoise est originaire de la région de Liège.</p> <p>Il s'agit d'une salade composée à la base de haricots verts, de pommes de terre et de lardons, qui se déguste tiède. Elle peut être proposée en entrée mais sert, le plus souvent, de plat principal, voire de plat unique. C'est une spécialité culinaire typiquement hivernale.</p>
	<p>Les oiseaux sans tête n'est pas, comme son nom le laisse supposer, un oiseau servi sans tête, mais bien une roulade d'escalope, de viande farcie de hachis (porc, bœuf), de viande rôtie ou plus souvent braisée.</p>

		<p>Le speculoos (ou speculaus) est un biscuit en forme de Saint-Nicolas consommé traditionnellement lors de la fête de Saint Nicolas (le 6 décembre).</p> <p>Le biscuit a une texture granuleuse particulière due à la présence de cassonade (sucre de canne). Il est croquant et de couleur brune.</p>
		<p>Les gaufres de Liège sont des gaufres épaisses au sucre. Traditionnellement, elles ne présentent pas de coins. Elles se mangent froides ou tièdes quand elles sont servies dans les commerces ambulants.</p>
		<p>Les cuberdons sont fabriqués à partir de sucre, de gomme arabique et de saveurs fruitées, principalement de framboise. Le mélange liquide est coulé dans des moules en amidon et passe au four où le sucre durcit et forme la croûte extérieure, alors qu'à l'intérieur, il reste un liquide gélatineux au goût très sucré. Il se présente en générale sous forme conique.</p>



La particularité de la **frite belge**, d'où sa renommée mondiale, réside notamment dans l'utilisation de pommes de terre et d'huile de grande qualité.

Les bâtonnets doivent ressembler à une réglette d'un centimètre de diamètre.

Une vraie frite belge se cuit deux fois : Le premier bain pour pocher les frites pendant +/- 7 minutes, dans de l'huile végétale ou de bœuf à 140° C. Cette opération permet d'ôter l'humidité. Ensuite, après refroidissement, le frituriste replonge les frites dans un bain à 170-175° C jusqu'à l'obtention d'une jolie croûte dorée.



Le Chocolat belge

On compte quelque 500 chocolatiers et plus de 2000 boutiques de chocolats en Belgique.

Une de ces boutiques est la maison « Neuhaus ». En 1912, Jean Neuhaus Jr., un pharmacien, développa l'idée originale de son grand-père et remplaça les médicaments par des douceurs(,) pour créer le premier chocolat fourré(,) qu'il baptisa "praline"¹.

Source:

<https://www.vivreenbelgique.be/12-a-la-decouverte-de-la-belgique/specialites-culinaires>

<http://navefri-unafri.be/fr/la-culture-fritkot/lart-des-bonnes-frites>

¹ „La praline“ ist belgisches Französisch. In Frankreich werden Pralinen „chocolat“ oder „chocolat praliné“ genannt.

Vokabelhilfen:

l'eau qui bout	= Wasser, das kocht
voire	= ja sogar
mijoter	= köcheln (langsam kochen)
le boudin	= Wurst
la saucisse de campagne	= grobe Bratwurst
brabançon	= aus Brabant (ehemalige belgische Provinz)
tiède	= lauwarm
déguster	= verkosten/genießen
farci(e)	= gefüllt
braisé(e)	= gedämpft
le commerce ambulant	= „fahrende Händler“/ nicht-stationärer Handel
l'amidon (m.)	= (Speise-)Stärke
durcir	= härten
gélatineux	= gallertartig; auf Basis von Gelatine
se présenter sous forme conique	= kegelförmig auftreten
le bâtonnet	= das Stäbchen
cuir qc.	= etw. garen
pocher	= pochieren (schlagen, gastro.)
ôter l'humidité	= Feuchtigkeit beseitigen
la croute dorée	= die goldene Kruste

Les spécialités culinaires de la Belgique – Variante : Tandembogen

→ Bilder und Texte können auch als Tandembogen verwandt werden, indem die SuS jeweils zu zweit den Bogen in der Mitte falten und sich gegenseitig nach den Gerichten fragen. Dabei liest je eine Person eine Beschreibung vor und ihr Partner muss diese Beschreibung einem Gericht zuordnen. Anschließend können die Rollen getauscht werden.

 <p>Le Waterzooi</p>	<p>C'est un plat originaire de Gand. Ce nom signifie « eau qui bout » en flamand.</p> <p>C'est un plat unique à base de poulet ou de poisson baignant dans un bouillon de petits légumes. Il est accompagné généralement de pommes de terre, voire de riz.</p>
<p>C'est un grand classique de la cuisine belge.</p> <p>Elles sont préparées à base de morceaux de viande de bœuf, de bière, de carottes, d'oignons, voire de sucre brun.</p>	 <p>Les carbonades flamandes</p>
<p>Il s'agit d'une ou deux grosses boulettes de viande préparées à base de hachis, de mie de pain, d'échalotes et de persil, arrosés pendant la cuisson d'une sauce aigre-douce particulière à base d'oignons, de vinaigre, de cassonade, de sirop de Liège et de feuilles de sauge.</p> <p>Note : cette sauce porte le nom de sauce lapin mais ne contient absolument pas de lapin.</p>	 <p>Les boulets à la liégeoise</p>
 <p>Le Stoemp</p>	<p>C'est un plat populaire, simple.</p> <p>Il s'agit d'une purée de pommes de terre à laquelle on a mélangé une ou plusieurs sortes de légumes écrasés. Il est servi généralement accompagné de boudin ou de tranches de lard grillées, d'une côte de porc ou de saucisses de campagne.</p>
 <p>Le chou de Bruxelles</p>	<p>C'est un produit typiquement brabançon, créé dans les potagers de Bruxelles, vers le milieu du 17^{ième} siècle, semble-t-il. L'appellation date du 19^{ième} siècle. Il s'agit d'un légume d'hiver.</p>

<p>Il s'agit d'une salade composée à la base de haricots verts, de pommes de terre, et de lardons, qui se déguste tiède. Elle peut être proposée en entrée mais sert, le plus souvent, de plat principal voire de plat unique. C'est une spécialité culinaire typiquement hivernale. Ce produit est originaire de la région de Liège.</p>	 <p>La salade liégeoise</p>
 <p>Les oiseaux sans tête</p>	<p>Ils/Elles ne sont pas, comme son nom le laisse supposer, un oiseau servi sans tête, mais bien une roulade d'escalope de viande farcie d'un hachis (porc, bœuf), rôtie ou plus souvent braisée.</p>
<p>C'est un biscuit en forme de Saint-Nicolas consommé traditionnellement lors de la fête de saint Nicolas (le 6 décembre). Le biscuit a une texture granuleuse particulière due à la présence de cassonade (sucre brun). Il est croquant et de couleur brune</p>	 <p>Le spéculoos</p>
 <p>Les gaufres de Liège</p>	<p>Ils/Elles sont des gaufres épaisses au sucre. Traditionnellement, elle ne présente pas de coins. Elle se mange froide ou tiède quand elle est servie dans les commerces ambulants.</p>
 <p>Les cuberdons</p>	<p>Ils/Elles sont fabriqués à partir de sucre, de gomme arabique et de saveurs fruitées, principalement la framboise. Le mélange liquide est coulé dans des moules en amidon et est passé au four où le sucre durcit et forme la croûte extérieure, alors qu'à l'intérieur reste un liquide gélatineux au goût très sucré. Il se présente en règle générale sous forme conique.</p>

La particularité de cette spécialité, d'où sa renommée mondiale, réside notamment dans l'utilisation de pommes de terre et de l'huile de grande qualité.

Les bâtonnets doivent ressembler à une réglette d'un centimètre de diamètre.

Un vrai produit se cuit deux fois : Le premier bain pour le pocher pendant +/- 7 minutes, dans de l'huile végétale ou de bœuf à 140° C. Cette opération permet d'ôter l'humidité. Ensuite, après refroidissement, il est replongé dans un bain à 170-175° C jusqu'à obtention d'une jolie croute dorée.



Les frites belges



Le Chocolat belge, les « pralines »

Note : « La praline » est du français belge. En France les « Pralinen » (dt.) sont appelées « chocolat » ou « chocolat praliné ».

C'est un produit de luxe belge à base d'un fruit d'outre-mer.
On compte quelque 500 de professionnels dans ce métier et plus de 2000 boutiques en Belgique.

Une de ces professionnels est la maison « Neuhaus ». En 1912, Jean Neuhaus Jr., un pharmacien, développa l'idée originale de son grand-père et remplace les médicaments par des douceurs, pour créer ce premier produit fourré.

Source:

<https://www.vivreenbelgique.be/12-a-la-decouverte-de-la-belgique/specialites-culinaires>

<http://navefri-unafri.be/fr/la-culture-fritkot/lart-des-bonnes-frites>

Vokabelhilfen:

l'eau qui bout	= Wasser, das kocht
voire	= ja sogar
mijoter	= köcheln (langsam kochen)
le boudin	= Wurst
la saucisse de campagne	= grobe Bratwurst
brabançon	= aus Brabant (ehemalige belgische Provinz)
tiède	= lauwarm
déguster	= verkosten/genießen
farci(e)	= gefüllt
braisé(e)	= gedämpft
le commerce ambulant	= „fahrende Händler“/ nicht-stationärer Handel
l'amidon (m.)	= (Speise-)Stärke
durcir	= härten
gélatineux	= gallertartig; auf Basis von Gelatine
se présenter sous forme conique	= kegelförmig auftreten
le bâtonnet	= das Stäbchen
cuir qc.	= etw. garen
pocher	= pochieren (schlagen, gastro.)
ôter l'humidité	= Feuchtigkeit beseitigen
la croute dorée	= die goldene Kruste