

Typisch belgische Gerichte/kulinarische Spezialitäten

Zur Verwendung im Einstieg. Alle Bilder fallen unter die Creative Commons, d.h. sie sind zur nicht gewerblichen Weiterverarbeitung freigegeben.



Le Waterzooi

Monniaux, David, „Waterzooï au poisson“, URL:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Waterzooi_P1180919_cropped.jpg (3.5.2022),
autorisé par CC BY-SA 3.0.



La Carbonade flamande

Jiel, „Carbonade flamande.“, URL:
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jielbeaumadier_carbonade_flamande_2010.jpg
(3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 4.0.



Les boulets à la liégeoise

Casamance, Marianne, „assiette de boulet à la liégeoise“, URL:
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Boulets_%C3%A0_la_li%C3%A9geoise_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Le Stoemp

Sigurbjörnsson, Börkur, „Stoemp-saucisse“, URL:
<https://www.flickr.com/photos/borkurdotnet/5118779328/in/photolist-8Nk5L1-9faLJ7-5JT8wS-sw3tkp-qQPCXf-oan9My-omeptV-6X2nPe-fbp6ko-rSRsg4-9faMdU-2mYYsZ3-aaqx3H-2LobmX-dhwJ4s-azMGra-Fq7bDy-kcHKbD-2iuiY12-Ha1yvC-2iufeus-2iuiYBT-2iuhNDY-2dgqwRT-fMc6No-2iufeiq-2iuhNwZ-23BDRSn-2iuhNju-2iufe4c-82k8wd-4Suh7i-2mZ1ova-2mYRMqi-2mYYpb1-2mYXa1t-2mYXduH-2mYYoTh-2mYYpiA-2mYWyyq-2mZ1nVT-2mZ1o36-2mYXavB-2iuiYhz-2iufdXv-2iuiYkA-2mYYrZc-nSn4Uz-jS921c-2mYYqiM> (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0.



Le chou de Bruxelles

À gauche: Velvet, „Champ de choux de Bruxelles à Verlinghem (Nord).“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Verlinghem_choux_de_bruelles.JPG (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

À droite: <https://pixabay.com/fr/photos/plant-de-choux-de-bruxelles-choux-277190/>



La salade liégeoise

Belgavox, „Salade liégeoise“ URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salade_li%C3%A9geoise.jpg?uselang=fr (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Les oiseaux sans tête

Égoïté, „Cuisine belge: deux oiseaux sans tête nappés de sauce à la bière et accompagnés d’une purée de pommes de terre“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oiseau-sans-tete_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Les Speculoos

Hannolans, „Taai taai cookie“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_\(6135305551\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_(6135305551).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0).



Les Gaufres (de Liège)

<https://pixabay.com/fr/photos/gaufres-gaufre-de-li%C3%A8ge-breackfast-5154153/>



Le Cuberdon

Madalenographics, „Cuberdones“, URL:

[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_\(209715289\).jpeg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_(209715289).jpeg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 3.0.



Les frites (belges)

<https://pixabay.com/fr/photos/frites-belges-fries-fran%C3%A7ais-frites-1203082/>



Le chocolat belge/Les pralines¹

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_of_Belgium_-_IMG_4556.JPG

Quelle der Auswahl:

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

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

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



Monniaux, David, „Waterzooi au poisson“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Waterzooi_P1180919_cropped.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Le waterzooi est un plat originaire de Gand. Ce nom signifie « eau qui bout » en flamand.

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.



Jiel, „Carbonade flamande“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jielbeaumadier_carbonade_flamande_2010.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 4.0.

Les carbonades flamandes sont un grand classique de la cuisine belge.

Elles sont préparées à base de morceaux de viande de bœuf, de bière, de carottes, d'oignons, voire de sucre brun.



Casamance, Marianne, „assiette de boulet à la liégeoise“, URL: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e0/Boulets_%C3%A0_la_li%C3%A9geoise_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Les boulets à la liégeoise

sont une ou 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.

N.B. : cette sauce porte le nom de sauce lapin mais ne contient absolument pas de lapin.



Sigurbjörnsson, Börkur, „Stoemp-saucisse“, URL: <https://www.flickr.com/photos/borkurdotnet/5118779328/in/photolist-8Nk5L1-9faLJ7-5JT8wS-sw3tkp-qQPCXf-oan9My-omeptV-6X2nPe-fbp6ko-rSRsg4-9faMdU-2mYysZ3-aaqx3H-2LobmX-dhwJ4s-azMGra-Fq7bDy-kcHKBd-2iuiY12-HalyvC-2iufcus-2iuiYBT-2iuhNDY-2dggwRT-fMc6No-2iufciq-2iuhNwZ-23BDRSn-2iuhNju-2iufe4c-82k8wd-4Sub7i-2mZ1ova-2mYRMqi-2mYYpb1-2mYXa1t-2mYXduH-2mYYoTh-2mYYpiA-2mYWyq-2mZ1nVT-2mZ1o36-2mYXavB-2iuiYhz-2iufdXv-2iuiYkA-2mYYrZc-nSn4Uz-js921c-2mYYqiM> (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0.

Le stoemp est un plat populaire et simple.

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.



Velvet, „Champ de choux de Bruxelles à Verlinghem (Nord).“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Verlinghem_choux_de_bruxelles.JPG (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

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.



Belgavox, „Salade liégeoise“ URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salade_li%C3%A9geoise.jpg?uselang=fr (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

La salade liégeoise est originaire de la région de Liège.

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.



Égouté, „Cuisine belge: deux oiseaux sans tête nappés de sauce à la bière et accompagnés d'une purée de pommes de terre“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oiseau-sans-tete_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

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.



Hannolans, „Taai taai cookie“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_\(6135305551\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_(6135305551).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0).

Le spéculoos (ou spéculaas) 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 de canne). Il est croquant et de couleur brune.



<https://pixabay.com/fr/photos/gaufres-gaufre-de-li%C3%A8ge-breakfast-5154153/>

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.



Madalenographics, „Cuberdones“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_\(209715289\).jpeg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_(209715289).jpeg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 3.0.

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.



<https://pixabay.com/fr/photos/frites-belges-fries-fran%C3%A7ais-frites-1203082/>

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.



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_of_Belgium_-_IMG_4556.JPG

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.

¹ „La praline“ ist belgisches Französisch. In Frankreich nennt man Pralinen „chocolat“ oder „chocolat praliné“.

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 ambulante | = „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 |

Bilder und Texte können auch als Tandembogen verwendet 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 Monniaux, David, „Waterzooi au poisson“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Waterzooi_P1180919_cropped.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.</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 Jiel, „Carbonade flamande“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jielbeaumadier_carbonade_flamande_2010.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 4.0.</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 Casamance, Marianne, „assiette de boulet à la liégeoise“, URL: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/c/c0/Boulets_%C3%A0_la_li%C3%A9geoise_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.</p> |
|  <p>Le Stoemp Sigurbjörnsson, Bárkur, „Stoemp-saucisse“, URL: https://www.flickr.com/photos/borkurdotnet/5118779328/in/photolist-8Nk5L1-9faLJ7-5JT8wS-sw3tkp-qQPCXf-oan9My-omeptV-6X2nPe-fbp6ko-rSRsg4-9faMdU-2mYYsZ3-aaqx3H-2LobmX-dhwJ4s-azMGra-Fq7bDy-kcHKbD-2iuiY12-HaIyvC-2iufcus-2iuiYBT-2iuhNDY-2dggwRT-fMc6No-2iufcig-2iuhNwZ-23BDRSn-2iuhNju-2iufe4c-82k8wd-4Sub7i-2mZl ova-2mYRMqi-2mYYpbl-2mYXa1t-2mYXduH-2mYYoTh-2mYYpIA-2mYYyq-2mZ1nVT-2mZl o36-2mYXavB-2iuiYhz-2iufdXv-2iuiYkA-2mYYrZc-nSn4Uz-jS921c-2mYYqM (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0.</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> |



Le chou de Bruxelles

Velvet, „Champ de choux de Bruxelles à Verlinghem (Nord)“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Verlinghem_choux_de_bruelles.JPG (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

C'est un produit typiquement brabançon, créé dans les potagers de Bruxelles, vers le milieu du 17^{ème} siècle, semble-t-il. L'appellation date du 19^{ème} siècle. Il s'agit d'un légume d'hiver.

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.



La salade liégeoise

Belgavox, „Salade liégeoise“ URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Salade_li%C3%A9geoise.jpg?uselang=fr (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.



Les oiseaux sans tête

Égoité, „Cuisine belge: deux oiseaux sans tête nappés de sauce à la bière et accompagnés d'une purée de pommes de terre“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Oiseau-sans-tete_2.jpg (3.5.2022), autorisé par CC BY-SA 3.0.

Ils 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.

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



Le spéculoos

Hannolans, „Taaï taaï cookie“, URL: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_\(6135305551\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Saint_Nicholas_on_horseback_(6135305551).jpg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 2.0).



Les gaufres de Liège

<https://pixabay.com/fr/photos/gaufres-gaufre-de-li%C3%A8ge-breakfast-5154153/>

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.



Les cuberdons

Madalenographics, „Cuberdones“, URL:
[https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_\(209715289\).jpeg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuberdones_(209715289).jpeg) (3.5.2022), autorisé par CC BY 3.0.

Ils sont fabriqués à partir de sucre, de gomme arabique et de saveurs fruitées, principalement la framboise. Le mélange liquide coulé dans des moules en amidon 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.

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 règle de 1 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. Après refroidissement, il est replongé dans un bain à 170-175° C jusqu'à obtention d'une jolie croûte dorée.



Les frites belges

<https://pixabay.com/fr/photos/frites-belges-fries-fran%C3%A7ais-frites-1203082/>



Le Chocolat belge, les « pralines »

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

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cuisine_of_Belgium_-_IMG_4556.JPG

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 remplaça 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 ambuland | = „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 |
| cuire qc. | = etw. garen |
| pocher | = pochieren (schlagen, gastro.) |
| ôter l'humidité | = Feuchtigkeit beseitigen |
| la croute dorée | = die goldene Kruste |

Les Belges?!


Comment fait-on pour rentrer douze Belges dans un coffre de voiture ? On jette une frite à l'intérieur.

Que veut dire l'amour ?
« L'amour, c'est quand vous sortez manger et que vous donnez à quelqu'un beaucoup de vos frites sans demander que l'autre vous donne les siennes. »

Comment rendre un belge fou??? - L'enfermer dans une pièce ronde et lui dire qu'il y a une frite dans un coin.

Une dame entre dans un commissariat pour une plainte¹ :
– Ça s'est passé il y a deux jours, j'avais préparé un poulet. Mon mari est descendu acheter une boîte de petits pois et n'est toujours pas revenu. Que dois-je faire ?
– Des frites ! répondent en chœur les policiers.

¹ Subst. de « se plaindre »

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Source: Prieur, Benoît, „Un cornet de frites (Grand-Place, Bruxelles).“, URL: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Un_cornet_de_frites_(Grand-Place,_Bruxelles).jpg (3.5.2022), autorisé par CC-BY-SA.</p> | <p>Spécialité ou phénomène culinaire ?:</p> <p style="text-align: center;">Les frites & la culture FRITKOT belges</p> | |
| <p>D'où vient l'expression « pommes frites » ?</p> | | |
| <p>Mythe d'origine</p> | <p>Version belge</p> | |
| | <p>Version française</p> | |
| <p>Qu'a-t-il fait, Maurice Edmond Sailland ?</p> | | |
| <p>Quelle est la particularité des <i>pommes frites</i> en Allemagne ?</p> | | |

| | |
|--|--|
| <p>Y-a-t-il beaucoup de personnes qui n'aiment pas les frites ?</p> | |
| <p>Que veut dire l'expression française : « avoir la frite » ?</p> | |
| <p>Pourquoi les Américains avaient changé le nom des <i>pommes frites</i> dans la cantine de leur maison des représentants ?</p> | |