

Les Français mangent-ils mieux que les Slovaques ?

Les Français sont généralement connus comme les bons mangeurs avec leur fameuse cuisine qui se classe entre les meilleures au monde. Au contraire la cuisine slovaque n'est que localement connue. Pourquoi donc l'art cuisinier des Français est-il beaucoup plus apprécié que celui des Slovaques ?

Un résultat de cuisine provient de deux ingrédients importants. À part la préparation précieuse, la qualité des produits utilisés est aussi importante.

Tout d'abord on mange chez les Français

Les Français étant bons mangeurs exigent naturellement que tous les deux soient mis en œuvre. Dans chacune des régions françaises les agriculteurs assurent la production des produits locaux frais. Le niveau de vie en France permet ensuite aux gens d'en acheter régulièrement pour préparer leurs plats et donc préférer la qualité au prix plus élevé. C'est déjà premier pas sur le chemin vers un plat de bon goût et bonne qualité.

Ensuite on poursuit par la préparation, une seconde étape très importante. En ce qui concerne les légumes, ils sont majoritairement cuits à naturel c'est-à-dire sans les faire frire. La préparation de la viande se fait de la même façon. Finalement la viande n'est même pas toujours assez cuite comme, par exemple, le steak haché ou le beefsteak.

La composition des plats joue un rôle primordial aussi. Les Français servent habituellement de la viande avec divers types de légumes. S'ils ne mangent pas de la viande les légumes ou les fruits la remplacent. Dans les régions maritimes on parle aussi des poissons.

En général, la cuisine française est constituée de l'utilisation équilibrée de la matière animale, des légumes et des fruits et tous ceux étant préparés à naturel en majorité. Cette manière de préparation aide les Français à se tenir en bonne santé.



Des plats français – on y trouve plus de légumes ainsi que la préparation à naturel

Une fois que l'on a fini de cuisiner, on mange. Le cours d'un déjeuner français comprend plusieurs étapes. C'est l'apéritif, l'entrée, le plat principal, le fromage et le dessert. Ces composants forment une espèce de processus qui dure généralement environ une ou deux heures parfois encore plus ce qui permet de manger calmement. Le déjeuner

représente pour les Français une occasion de se réunir et de discuter en mangeant. Ils lui donnent une certaine importance et ils lui réservent une partie de leur journée.

Les spécialités françaises comme le fromage et le vin font habituellement partie du déjeuner français. Grâce à ceux-ci la gastronomie française est très appréciée et répandue dans le monde.

Juste après on a été invité chez les Slovaques

La cuisine traditionnelle slovaque se compose généralement de plats à produits laitiers, à pâtes, à viande et à légumes. Cependant les plats traditionnels changent au fil des régions. Dans les régions montagneuses se mettent plus en avant les produits laitiers et dans les autres plutôt les légumes. La viande et les pâtes sont utilisées quasiment de même.

Chez eux, à l'opposé des Français, la qualité et l'origine locale n'ont pas une telle importance parce que le niveau de vie moins élevé en Slovaquie ne le permet pas. Alors les gens ne sont pas capables d'acheter en préférence des produits locaux. La faiblesse économique de la Slovaquie a causé les salaires plus bas que la moyenne européenne. Cela oblige d'une certaine façon les Slovaques de préférer les produits à prix plus bas et de plus petite qualité aux produits locaux. Même si le premier ingrédient, la qualité des produits, n'est pas forcément respecté, la réputation de la cuisine slovaque n'est pas encore découragée.

La façon de cuisiner, principalement celle de la viande mais des légumes aussi, est de les faire frire ce qui n'est pas forcément très bon pour la santé à cause de la graisse. Cependant ce n'est pas toujours le cas. Il y a beaucoup de plats où la viande et les légumes

sont préparés au naturel dans l'eau ou cuits au four. Néanmoins les Slovaques ne sont pas habitués à consommer de la viande saignante. La viande est toujours bien cuite.

La composition des plats est beaucoup moins accompagnée par les légumes à part des pommes de terre qui sont très souvent utilisées. Un plat slovaque habituel comprend soit de la viande avec des pommes de terre ou avec des pâtes soit des pâtes seules, parfois accompagné par une salade. Mais le chou et le riz représentent aussi une ingrédient bien utilisée, principalement comme un accompagnement avec de la viande. Même si la Slovaquie n'est pas un pays avec l'accès à la mer, les poissons font aussi la partie de la cuisine.



Des plats slovaques – l'accompagnement n'est pas composé par principe des légumes

Les étapes d'un déjeuner slovaque sont cependant très différentes. Un déjeuner slovaque commence par la soupe et finit généralement par le plat principal. Parfois il y a un dessert aussi. La cuisine slovaque quotidienne ne comprend pas généralement une entrée française. Celle-ci est remplacée par la soupe. La soupe au poulet ou aux

légumes est le plus souvent mangé.
Néanmoins on y trouve aussi la soupe à l'ail,
la soupe au lait ou la soupe à petit pois.

La durée d'un déjeuner est environ une heure
donc en Slovaquie on ne prend pas autant de
temps pour manger qu'en France puisqu'on
mange seulement l'entrée et le plat principal.
Mais ces deux sont largement suffisants
comme les plats slovaques sont plus lourds
que les plats français.

D'après notre observation, les Français ont
l'habitude de discuter plus que les Slovaques
en mangeant. Le déjeuner alors ne représente
pas forcément un événement social.

Le fromage est aussi une spécialité slovaque.
Il n'y en a pas autant de types qu'en France
mais la superficie de la Slovaquie est aussi
beaucoup plus petite. Cependant le fromage
slovaque est du type emmental. Chez les
Slovaques on trouve deux variantes de
fromage. Du fromage frais et du fromage
fumé qui est aussi plus salé. En fait le
fromage ne fait pas partie du déjeuner à part
des plats préparés avec du fromage. On en
mange plutôt au petit-déjeuner avec du pain
beurré.

Enfin la cuisine slovaque est assez différente
de la cuisine française. Les plats slovaques
sont plus lourds à digérer que les plats
français. Cependant au niveau de la qualité du
goût ils sont bien comparables.
Malheureusement le fait qu'un bon nombre de
plats slovaques composés d'ingrédients frits
rend la cuisine slovaque moins bonne pour la
santé. Peut-être si la gastronomie slovaque
empruntait un petit peu de celle des Français
cela pourrait la rendre meilleure au niveau de
la santé lorsque l'on parle de la façon de
préparer et d'utiliser des légumes pour cuisiner.

*Si vous désirez de savoir plus sur la
Slovaquie rendez-vous sur les sites suivants
:*

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Slovaquie>

http://europa.eu/about-eu/countries/member-countries/slovakia/index_fr.htm

*Les informations complémentaires sur le
tourisme disponibles seulement en anglais,
allemand, hongrois, polonais et russe, se
trouvent sur le site suivant :*

<http://www.slovakia.travel/intropage.aspx?l=2>

Webographie :

*Les images proviennent des sources suivantes
:*

http://4.bp.blogspot.com/_aJQxH8bFVG0/SnBzWGrh1II/AAAAAAAAAB50/ZehZL-a8Hxk/s400/DSCN1679.JPG

<http://2.bp.blogspot.com/-eNx6K3uuA8M/TjQfG-vtKqI/AAAAAAAAAHM4/ugcyMtVEHs0/s1600/DSC03834.JPG>

http://utopia.midiblogs.com/images/medium_Artic_haut_20cuit.jpg

<http://varecha.pravda.sk/uploady/velky-bryndzove-halusky-video.jpg>

http://4.bp.blogspot.com/_Tzq3zYHFWS0/SKAavZzr6jNI/AAAAAAAAAo8/scZj-MQ7bng/s400/P7310103.JPG

http://varecha.pravda.sk/usercontent/images/velky-recept1014_1298402111.jpg