



Géoculture le magazine culturel unique gratuit.
Ne pas jeter sur la voie public.

Les couverts pas très couverts !

Les couverts de table est le nom commun désignant les ustensiles utilisés durant le repas.

Vous savez sûrement que les couverts de tables de base se compose d'un couteau, d'une fourchette, d'une cuillère à soupe, d'une fourchette à dessert, et d'une cuillère à café. Mais chacun peut se décliner sous de multiples formes. A chaque usage particulier correspond une forme de couvert particulière ...

(Voir suite page 5)



Killerchihuahua

Editorial

Manger, tout le monde mange mais savez vous que la façon dont vous manger reflète une appartenance à une culture?

Si l'on dit baguette, la première chose à laquelle on pense c'est la culture chinoise.

Si l'on dit couteau, fourchette et cuillère, on pense tout de suite aux couverts que l'on se sert en France. Afin d'approfondir nos connaissances sur les différentes cultures gastronomiques, nous vous proposons, dans ce journal, de vous présenter plusieurs pays avec pour chacun d'eux un de leur plat typique et leur façon de manger.

T.A.

Ours

Rédacteur en chef: M.
Maquétiste en chef: M.
Rédacteur conseil: M.F.
Rédacteur adjoint: T.A.

Sommaire

Manger en Inde	2
Le steak tartare	3
Le canard laqué	3
Questions culturels	3
Le Thali et la Chine	4
Les couverts en France	5
American	5
Webographie	6
The Breakfast	6

Manger avec les doigts en Inde

Dans cet article nos journalistes vont vous présenter la façon de se tenir à table des Indiens ainsi que les manières qu'ils ont avec leurs invités. La plupart des repas en Inde se compose, pour la partie Nord surtout d'aliments à base de blé et de viande et pour la partie Sud de riz et de légumes ...

(Voir suite page 2)

Manger avec les doigts en Inde

Dans cet article nos journalistes vont vous présenter la façon de se tenir à table des Indiens ainsi que les manières qu'ils ont avec leurs invités.

La plupart des repas en Inde se compose, pour la partie Nord surtout d'aliments à base de blé et de viande et pour la partie Sud de riz et de légumes. Ces différences de gastronomie reflètent une différence religieuse et culturelle. Au Nord, on trouve la majorité des personnes musulmanes du pays donc dans cette partie du pays on y mange plus de viande et de pain. En revanche, le Sud est majoritairement hindouiste, la cuisine y est donc plus végétarienne, elle est plus épicée, et le riz se

trouve être d'une grande De plus dans mange ni avec avec des tout doigts. Tous est invité chez manger il doit si ses hôtes (cela aussi fait religieux), et pour la plupart table basse. servent de bananier assiette, cela pas avoir de de plus la



Svencb

l'aliment de base majorité des repas.

ce pays, on ne des baguettes, ni couverts, on mange simplement avec les d'abord si un Indien un autre, avant de ôter ses chaussures n'en portent pas partie d'un aspect ensuite s'asseoir du temps devant une Les Indiens se souvent d'une feuille comme d'une leur permet de ne récipients à laver et feuille de bananier

est un objet biodégradable et donc non polluant. Ensuite, ils vont commencer à manger avec les mains. Pour les droitiers comme pour les gauchers, ils vont manger avec la main droite car la gauche est considérée comme impure, et elle est réservée à d'autres usages. Le fait de manger avec les mains permet de faire appel au sens du toucher avant de manger les aliments. Le savoir vivre en Inde, veut que l'on prennent les aliments avec les trois premiers doigts de la main. Le premier à prendre ces aliments, les prend du bout des doigts, alors que les seconds les prendront à pleine main. Pendant le repas, les invités ne doivent pas eux-mêmes se servir dans les plats étant placés au centre de la table mais attendre que leurs hôtes les servent. A la fin du repas, les invités iront jeter eux-mêmes à la poubelle leur feuille de bananier qui aura servi tout au long du repas, puis afin de se laver les mains on leur proposera certainement de se laver les mains dans un bol avec de l'eau de rose. Souvent, les femmes indiennes mangent séparément même lors des invitations que ce soit de personnes étrangères ou encore des personnes de l'entourage familial. Dans la religion hindouiste laisser des restes n'est pas impoli.

La culture indienne est une culture étant très fortement influencée par différentes religions, celles-ci ont une place importante surtout dans les habitudes à table. Les Indiens sont aussi étonnés par le développement durable notamment avec les objets quotidiens certains étant recyclables par exemple avec les feuilles de bananier servant d'assiette.

T.A.

Le steak tartare

Le steak tartare est un plat dont l'ingrédient principal est la viande crue de bœuf ou de cheval hachée.

Traditionnellement, l'assaisonnement se fait avec du Tabasco.

Il est le plus souvent complété par du ketchup. On y ajoute un jaune d'œuf et des câpres, on peut également ajouter des cornichons et des échalotes. Le steak tartare est complété par du ketchup. On y ajoute un jaune d'œuf et des câpres, on peut également ajouter des cornichons et des échalotes. Le steak tartare est, en général, servi avec une assiette de frites.

C'est un plat frais pouvant être servi en entrée ou en plat principal.

G.M.



Rainer zens

La recette originale du canard laqué



Silanoc

La recette originale du canard laqué. Tout d'abord comme certains peuvent le croire le canard laqué n'est pas un animal bien coiffé. Le canard laqué est l'un des plats chinois les plus populaires, il se mange chaud ou froid et s'accompagne de légumes crus. Dans la recette originale du canard laqué en Chine, l'animal est tué 24 à 48 heures avant d'être cuisiné. En pratiquant une incision au niveau du croupion et en soufflant dedans, la peau se décolle. Le canard est ensuite recouvert d'un mélange principalement constitué de miel et suspendu dans une pièce aérée pendant quelques heures. Le canard est ensuite cuisiné, assaisonné et servi. La recette de canard laqué la plus célèbre est celle de Beijing.

M.F.

Questionnaire culturel



- 1) Quel est la capitale de la Chine?
- 2) Avec quoi mange-t-on dans les pays asiatiques?
- 3) Sous quel nom est souvent appelé le Japon?
- 4) Nom du petit déjeuner copieux anglais?
- 5) La Chine est-elle une démocratie ou une monarchie?
- 6) Quel est la nourriture de la Chine?
- 7) Nom du premier ministre Anglais?
- 8) En quelle année la Vème république a été instaurée en France?

M.F.

La Chine

Les Chinois traitent la nourriture avec grand respect, en Chine comme en France on mange à table 3 fois par jour. Un repas se compose essentiellement de riz ou de pomme de terre (pomme de terre pour la Chine du Nord et riz pour la Chine du Sud) avec accompagnement d'un autre légume ou très rarement de viande ou de poissons pour les campagnes. A Pékin, on mange aussi bien du riz que des pâtes ou des pains à la vapeur. En revanche, les habitants des régions rurales du nord et du centre se nourrissent plus souvent de plats à bases de maïs ou de millet (céréales) que de nouilles ou de maïs, considérés comme des produits de luxe. Au sud du Yangzi (rivière), où l'on cultive le riz, et du blé, on consomme ordinairement du riz et, pour les fêtes, de la farine de riz glutineux sous forme de gâteaux. Dans les régions plus pauvres ou en période de pénurie, du nord au sud, les céréales sont complétées, voire remplacées, par des tubercules : «taros» (tubercule alimentaire) sous les tropiques, patates douces ou pommes de terre dans les zones tempérées et froides.

M.F.

Le Thali

Dans ce court article, nous allons rapidement vous présenter un plat typique indien "Le Thali"

Le thali est un repas indien dont la composition peut changer d'une région à l'autre. Celui-ci est un assortiment de plats allant de l'entrée jusqu'au dessert. Il est généralement servi dans de petits récipients en métal disposés sur un plateau rond lui aussi en métal. Ce plat ne coûte pas très cher mais, en revanche, il extrêmement nourrissant.

Dans le Sud de l'Inde, le plateau est remplacé par une feuille de bananier sur laquelle sont disposés directement les différents aliments. En Inde du Nord, on utilise parfois des récipient jetables en plastique. Comme la tradition indienne n'a pas de couverts, on mange donc le Thali avec la main et plus précisément avec la droite.

Il existe des thalis végétariens ou non végétariens. Les deux proposent généralement du riz et du pain, différent selon la région, des légumes, de la viande ou du poisson (pour les thalis non végétariens) et un dessert, généralement à base de lait souvent sucré.

Dans certains restaurants, des serveurs circulent entre les tables et resservent les convives à volonté. Parfois, seuls le riz et le pain sont proposés à discrétion.

T.A.



The weaver

Les couverts en France

Les couverts de table est le nom commun désignant les ustensiles utilisés durant le rep

Vous savez sûrement que les couverts de tables de base se compose d'un couteau, d'une fourchette, d'une cuillère à soupe, d'une fourchette à dessert, et d'une cuillère à café. Mais chacun peut se décliner sous de multiples formes. A chaque usage particulier correspond une forme de couvert particulière.

Mais savez vous vraiment comment ils se place sur une table?

Vous savez que la fourchette se place à gauche de l'assiette, le couteau tranchant vers l'assiette et la cuillère à droite. La cuillère à dessert en haut de l'assiette.

Il y a une exception pour les couverts à dessert qui se placent en haut de l'assiette. Ces derniers sont positionnés, comme si on faisait tourner les couverts principaux (fourchette, couteau ou cuillère) d'un quart de tour (c'est-à-dire du côté de l'assiette au haut de l'assiette).

Vous savez aussi que les couverts sont placés en fonction de leur ordre d'utilisation, les premiers mets étant les plus éloignés de l'assiette.



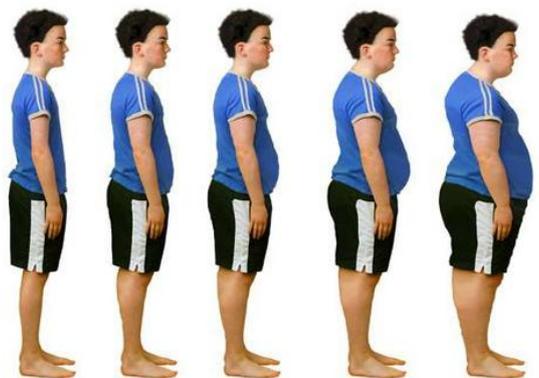
Killerchihuahua

G.M.

How did America become so BIG ?

There was an increase of obesity bound (connected) to medical problems, including type II diabetes, high blood pressure, cardiovascular diseases and incapacity. In particular, diabete became the seventh cause of death in the United States. The Department of Health and Human Services consider in 2008 that 57 million adults of 20 years old and more were pre-diabetics, 23,6 million diabetics, with 90-95 % of this last srowp being of type 2 - diabetics.

America is home to the most obese people in the world. According to the CDCP (Center for Disease Control and Prevention), obesity for adults has increased by 60% within the past twenty years and obesity for children has tripled in the past thirty years. A staggering 33% of American adults are obese and obesity-related deaths have climbed to more than 300,000 a year, second only to tobacco-related deaths.



G.M.

What is a the Breakfast ?

In this item, we will presented how to make a breakfast at home.

Breakfast is the first meal of the day. This word was formed with "break" and "fast" meaning the fasting since previous day's last meal. It's the most important meal of the day. The Breakfast is composed of foods that are high in energy content.

Traditional breakfasts in the United States and Canada is different from the English breakfast and other European breakfast traditions and have an majority of sweet or mild-flavored foods, mostly hot. Typical items include eggs, bacon, ham, breakfasts sausage, pan-fried potatoes (hash browns), biscuits, toast, pancakes waffles, bagels, French toast, cornbread, English muffins pastries (such as croissants, doughnuts and muffins), and fresh or stewed fruits of various types (citrus, etc.) and other foods. Steak may be served with eggs on the traditional menu. Cold cereal has become nearly ubiquitous in recent decades, and yogurt is widely popular. Coffee, tea, milk and fruit juices are standard breakfast beverages. Lot of regions of the U.S.A. have local breakfast specialties that are more or less popular nationally. In the South, homemade biscuits served with country-style gravy, country ham and red eye gravy and grits are one traditional breakfast menu; the Southwest has huevos rancheros and spicy breakfast burritos; scrapple is a favorite in the Mid-Atlantic states; Salmon bagels are popular in the Northwest and pork roll is rarely available outside New Jersey and Philadelphia and New Englanders still occasionally indulge in fried salt-pork, and pie. Fried eggs with bacon or sausage and American cheese on a seeded kaiser roll is a popular breakfast sandwich in parts of New York.

Some hotels serve breakfast buffets for a fixed price, or offer sweet rolls, cereal, and coffee as a free "continental" breakfast. Traditionally, hotel breakfasts were made to order at a restaurant or by rooms service. Sometimes, the Omelettes are also on option.

T.A.

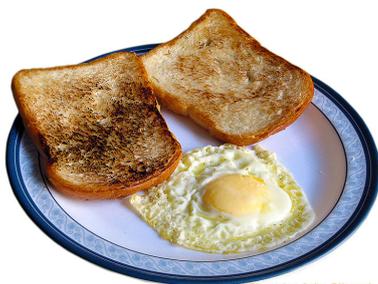


Photo by: Asim Bijarani

Asim Bijirami



Tarquin Binary

Webographie

<http://www.restaurant-chinois.com/dossier-manger-a-la-chinoise-est-un-art-22,3,1.html>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Canard_laqu%C3%A9_de_P%C3%A9kin

http://www.chine-informations.com/guide/manger-et-cuisiner-en-chine_1321.html

http://www.muskadia.com/pays/inde/inde_la_cuisine.asp

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Thali>

http://fr.wikibooks.org/wiki/Livre_de_cuisine/Canard_laqu%C3%A9

http://fr.wikipedia.org/wiki/Canard_laqu%C3%A9_de_P%C3%A9kin

<http://www.psychologytoday.com/blog/you-must-be-hungry/200909/is-obesity-eating-disorder>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Breakfast>

T.A.