

L'Estonie

Première Bac pro restauration

Dans ce cours :

- Carte et ressources
- Les spécialités culinaires et recettes
- Les bonnes tables et Les chefs connus
- Les sites internet

Présentation et gastronomie



Capitale : Tllin
Superficie : 45000 Km²
Population : 1 400 000 hab.
Principales villes : Tartu, Pärnu, Rapia, Narva, Viljandi...

Au nord de la Lettonie et à l'ouest de la Russie, l'Estonie est bordée par la mer baltique et le golfe de Finlande. Comme les autres pays Baltes, l'Estonie a peu de reliefs et son climat est froid et humide avec des hivers très rigoureux. Son histoire rend ce pays très proche de la Finlande donc il partage certaines habitudes alimentaires. Sa cuisine utilise beaucoup les poissons fumés et de plats à base de porc et de pommes de terre.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'agriculture et du maraichage

- Blé, orge, petits pois, choux, citrouille, betterave, lentilles

Produits de l'élevage

- Bovins, ovins, porcins, volailles.

Produits de la pêche

anchois, carpe, sandre, truites, saumon.

Produits de l'agroalimentaire

- Poissons fumés
- Pains d'épices
- Pâte d'amande

Produits laitiers

- Crème aigre

Les spécialités et les recettes

Anchois préparé avec 42 épices

Veau en gelée

Salade de hareng à la viande et aux betteraves

Oie marinée pochée

Tourte au chou farci

Mélange de 4 céréales et de pois préparés avec de la crème aigre

Bouillie de céréales et de farine servie en dessert.

Crêpes très épaisses servies avec des baies

Les bonnes tables

Produits avec sigles officiels

Menu

Kilu
Assortiment d'anchois aux épices
Estonie

Kurzemes
Boulettes de viande aux œufs durs
Lettonie

Biezpiens
Fromage
Lettonie

Sakotis
Gâteaux à la broche
Lituanie