

La Lettonie

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 : Riga
Superficie : 64856 Km²
Population : 2 400 000 hab.
Principales villes : Daugavpils, Liepaja, Jelgava, Jūrmala, Ventspils, Rēzekne...

Bordée par la mer baltique à l'ouest, la Lettonie est contiguë de la Russie et de la Biélorussie à l'est. Sa capitale, Riga est avec près de 950 000 hab. la ville la plus peuplée des pays balte. Ayant peu de reliefs, ce pays au climat froid et humide, est couvert de forêts et compte de nombreux lacs.

Sa cuisine assez simple utilise beaucoup de produits laitiers, des poissons, de la viande de porc et des soupes.

La carte



Les produits Marqueurs

Produits de l'agriculture et du maraichage

- Pommes de terre, choux, betterave à sucre, fruits rouges, blé, orge.

Produits de l'élevage

- Bovins, ovins, porcins, volailles.

Produits de la pêche

Hareng, maquereau, truites, saumon.

Produits de l'agroalimentaire

- Poissons fumés, maquereau, hareng, sprat, œufs de poissons.
- Charcuteries fraîches et fumées.
- Viennoiseries et pains.

Produits laitiers

- Lait aigre, beurre aigre, fromage blanc granuleux.

Les spécialités et les recettes

Soupe à l'orge et au lait aigre

Hareng à l'aneth

Pois au lard

Côtes de porc fumées

Boulettes de viande farcies aux œufs durs

Crème de semoule de blé

Gâteau de fête qui est un pain d'épices aux raisins

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