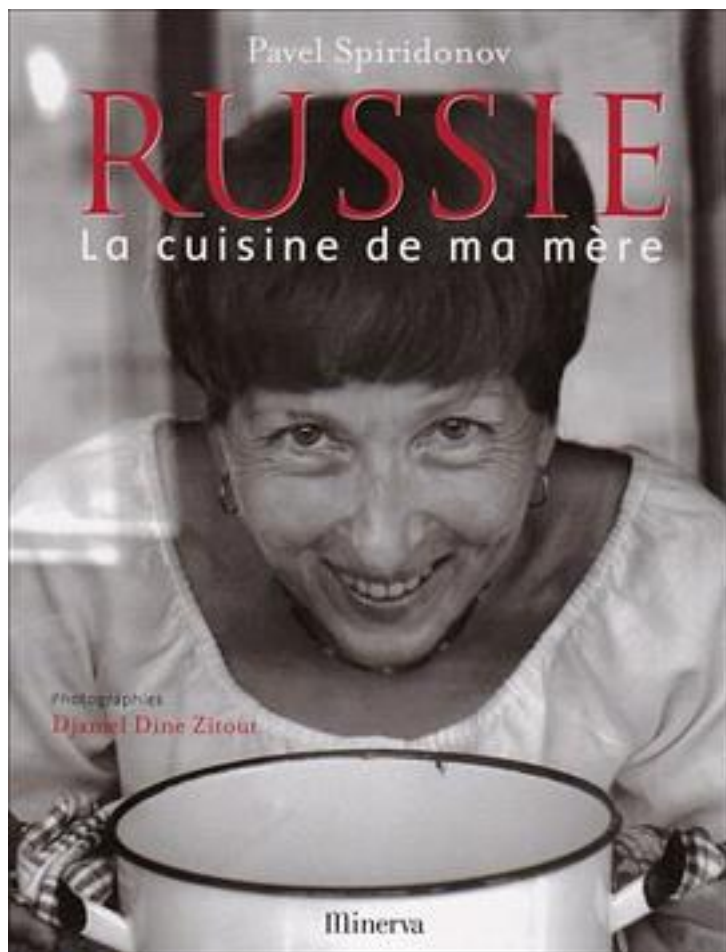


Russie, La cuisine de ma mère



[Russie, La cuisine de ma mère_ 下载链接1](#)

著者:Pavel Spiridonov

出版者:Minerva

出版时间:2007-08-23

装帧:Broché

isbn:9782830709162

L' auteur Pavel Spiridonov et sa mère Tatiana vous accueillent dans la ville mythique de SaintPétersbourg. Le reportage à SaintPétersbourg a eu lieu en juillet 2006, lors des nuits blanches, période de l' année où le soleil se couche à minuit. Le photographe

Djamel Dine Zitout (La Cuisine des tribus) a suivi Pavel pendant 15 jours afin de découvrir les us et coutumes de sa ville et surtout les habitudes et les traditions culinaires de sa famille. Le reportage photographique vous donnera l'occasion de découvrir cette fabuleuse ville à travers son architecture, les marchés et les bords de la mer Baltique et de partir en excursion à Gatchina rencontrer la famille maternelle de Pavel. Dans l'imaginaire, la cuisine russe est bercée de caviar, de blinis, perushki et de vodka. Dans la réalité, les choses sont quelque peu différentes. La cuisine russe utilise des ingrédients simples et peu onéreux. En effet, l'histoire politique du pays et le climat rude nous permettent de comprendre un peu mieux cette cuisine et le choix des produits. De nombreux plats sont réalisés à partir de chou, de betterave, de pommes de terre. Les soupes comme le shchi (soupe au chou) ou le borsch (soupe à la betterave), accompagnées de pain, font partie de la cuisine quotidienne. Les viandes sont souvent farcies et fumées ; les poissons frits. Les pâtes font également partie de la tradition : différents sortes de blinis et autres crêpes, raviolis au fromage blanc, macaroni farcis... Les desserts étonnants et variés sont généralement sucrés et apportent un peu de douceur pendant les longues soirées d'hiver : biscuits d'avoine, biscuits au fromage blanc, pluhki, vatrushka (tarte au fromage blanc), koulitch. Enfin, il existe une vraie habitude de conserves et de confitures dans ce pays, Pavel et sa mère nous en livrent d'ailleurs quelques recettes : concombres au sel, champignons au vinaigre. Pour finir, quelques recettes de boissons à base de vodka, de lait ou encore de fruits vous feront découvrir la tradition russe dans toute sa splendeur.

作者介绍:

目录:

[Russie, La cuisine de ma mère_下载链接1](#)

标签

饮食

菜谱

艺术

现代

欧洲

文化

厨艺

俄式

评论

好图，好吃，好色

[Russie, La cuisine de ma mère_ 下载链接1](#)

书评

[Russie, La cuisine de ma mère_ 下载链接1](#)