



Les raviolis à la Sibérien

Ingrédients (Pour 4 personnes)

Pour la pâte:

- 500 g de farine de blé
- ½ c. à café de sel
- 4 œufs
- 50 ml d'eau fraîche

Pour la farce (viande hachée):

- 300 g de bœuf
- 300 g de porc
- 300 g de mouton/volaille, etc.
- 2 oignons, de l'ail, du sel, du poivre, d'autres épices au goût

Préparation de la pâte

Mélangez la farine et le sel dans un récipient. Formez un puits et cassez-y les œufs. Versez de l'eau petit à petit et mélangez. Travaillez la pâte en pétrissant légèrement. La pâte doit devenir élastique.

Préparation de la farce

Hâchez la viande avec l'oignon et l'ail et mélangez tout.

Ajouter le sel et les épices. Étalez la pâte très finement et découpez des cercles à l'aide d'un verre. Dans chaque cercle déposez un peu de farce, refermez en deux le cercle, collez les bords et roulez en "oreille" (rabotez les coins).

Cuisson:

Plongez les raviolis dans une grande casserole d'eau bouillante pendant 15 mn environ.



Plats Roumains

Mămăliga : cette semoule de maïs, plat de base du paysan roumain (et accompagné le plus répandu), rappelle la polenta italienne. Elle accompagne un fromage blanc fabriqué à partir de lait de vache ou de brebis un peu aigre, la tochtura (mélange de viande de porc et de veau avec du foie de volaille), ou n'importe quel plat. -

Sarmale : feuilles de chou ou de vigne, farcies de riz, viande, champignons, herbes et légumes. On les mange avec la mămăliga et de la crème.

Mititei ou mici : petites saucisses grillées à base de viande hachée de bœuf et agneau, aillée et aromatisée. Les mititei sont mangés trempés considérablement dans de la moutarde et au pain.

Drob est un plat de Pâques, décrit le meilleur comme haggis d'agneau, mais, au lieu d'être cuit à feu doux, il est préparé dans un four. Il contient un mélange d'organes d'agneau bouillis en préalable, oignon et herbes, et occasionnellement des œufs durs entiers. On peut y ajouter de diverses légumes ou sauces comme garnitures.

Cozonac : gâteau brioché aux raisins de Corinthe, aux loukoums, aux noix, au pavot, etc., servi les jours de fête. - Fromages : peu variés, on retrouve le même type de fabrication d'un bout à l'autre du pays. Achetés à la bergerie, le caș et l'urda, au lait de brebis frais, de vache ou de bufflonne, sont fameux et nature. On en trouve en vente le long des routes de montagne. Sur la table, il manque rarement la telemea (fromage de brebis salé ou de chèvre, sorte de feta), qui



XXV-ÈME FESTIVAL INTERNATIONAL DE THÉÂTRE DE JEUNES FRANCOPHONES

Spécialités des 4 coins du monde



On a le HASHTAG officiel.

#festival_MASKI

C'est par ailleurs une façon de se faire des amis et de se partager vos impressions à propos du festival! En publiant ainsi vos photos, vidéos et témoignages vous allez rajouter de l'ambiance à notre fête théâtrale! Les meilleurs vont être publiés dans le



#festival_MASKI

Edition du Festival "Maski" 2019

LA REDACTION:

Petr Lobanov, Anastassia Potokina, Natalia Gerassimova, Ksenia Slabinskaja, Elizaveta Emilianova, Evgenia Panfillva, Andrey Masunine, Daria Oleinik, Mikhaïl Fedorov, Mila Konovalova, Ekaterina Kobeleva

mise en page et imprimerie: Mikhaïl Potokin

maski2006@vandex.ru





La cuisine Crimée

La cuisine de Crimée représente le mélange des cuisines nationales des peuples qui habitent la région. Ils sont nombreux, ces peuples, et la gamme des plats varie du borsch ukrainien au pilaf des Tatars de Crimée. Pourtant un touriste gastronome reconnaitra sans doute la cuisine de Crimée sur les plats et les boissons qui sont propres exclusivement à ce territoire dû aux ingrédients qu'on ne trouve qu'en Crimée. Ce sont sans doute les vins délicieux des vignobles des pentes du sud, les tisanes aux herbes endémiques des montagnes, la pâtisserie des Karaites, les fruits de mer, le risotto aux moules qu'on sert avec des coquilles.

Dans le monde entier la cuisine reflète des particularités géographiques, culturelles éthiques de la région. Un touriste

La gastronomie croate

La cuisine croate est riche en multiples influences. Elle a été influencée au fil du temps par la cuisine grecque, romaine, illyrienne, autrichienne, hongroise, turque et par les cuisines méditerranéennes - italienne et française. La cuisine croate est connue pour ses spécialités préparées de différentes façons, avec de l'huile d'olive, du jambon fumé et des légumes variés, ainsi que pour ses différentes sortes de vins.

Elle varie beaucoup selon les régions ayant chacune ses spécialités (la Slavonie, la Croatie centrale, la Lika, le Gorski Kotar, l'Istrie et la Dalmatie). Par conséquent en Croatie il y a de nombreux festivals et dégustations gastronomiques. Alors, venez en Croatie pour parcourir les routes des vins traversant les beaux vignobles de Slavonie, d'Istrie, de Dalmatie et de Croatie centrale, pour déguster les délicieuses truffes blanches d'Istrie et pour goûter le célèbre

Gibanica Recette (Serbie)

Pour gibanica, vous aurez besoin des ingrédients suivants:

- 500 g ou 1,1 livres filo
- eau pétillante • 2 dl ou 4 / 5 tasses minérale
- 2 dl ou 4 / 5 tasses de yaourt
- 1,5 dl ou 2 / 3 tasses d'huile végétale
- 500 g ou 1,1 en livres fromage de vache blanc ou fromage fermier
- 5 oeufs

• 2 ½ cuillères à café de sel (vous pouvez ajouter ou soustraire la quantité de sel en fonction de la salinité de fromage et de vos propres préférences) vous Préchauffer le four à 200 ° C ou 390 ° F. Mettez les ingrédients suivants dans un grand bol et mélanger: fromage, cuillères à café 2 de sel, de l'eau minérale, 1 dl (½ tasse) d'huile, du yaourt et des œufs 4. Mélanger soigneusement jusqu'à obtenir une masse homogène. Enduire le plat de cuisson avec un peu d'huile végétale, de sorte que la tarte ne serait pas coller. Prenez la feuille de pâte filo et le tremper dans le mélange de fromage, presser doucement dans un rumpel et la ligne dans le plat de cuisson. Répétez la procédure jusqu'à ce que vous êtes hors de la pâte filo. Si vous utilisez plus mince filo, vous pouvez utiliser des feuilles doubles pour faire trempette. Si vous souhaitez le rendre authentique et plus attrayant, vous pouvez même envelopper la pâte en spirales. Prenez le reste du mélange de fromage, ajouter 1 œuf et le reste de l'huile végétale et de sel, mélanger et

La Parmigiana (Sicile)

Il faut éplucher les aubergines, les faire à zestes et les mettre sous sel. Après 20 minutes il faut les rincer.

On prépare le four à 200 degrés. On met de l'huile avec un pinceau sur les aubergines et on les met dans le four et quand ils sont bien dorés et toutes prêtes on met de la sauce tomates sur le fond d'une moule et un premier couche d'aubergines et on met des oeufs proché et de la mozzarella.

Une autre couche d'aubergines, un peu de sauce tomates, et en dernier des oeufs brouillés avec du parmesan et du basilique

La recette du Préfou (France)

Un apéritif original avec du pain de l'ail et du beurre !!!

Les ingrédients :

- 1 Baguette
- 50 g de beurre demi-sel
- 2 gousses d'ail
- poivre

Découpez l'ail, faites des petits morceaux de beurre puis les mélanger. Tartinez sur le pain. Mettre au four 7 minutes. C'est prêt !

Les huîtres (France)

La spécialité de notre région, la Charente-Maritime, c'est les huîtres! Une particularité française, beaucoup s'étonnent que l'on puisse manger ce coquillage à l'apparence peu flatteuse : bleu vert, molle, flasque, elle évoque la mer et a un goût très fin, légèrement salé. Elle est excellente pour la santé, pleine de vitamine et équivaldrait à un bon bain de mer ! Elle se mange crue avec du citron, avec des échalotes, cuite au four avec une noisette de beurre salé bien sûr ou accompagnée d'un paté (et oui, ça aussi ça fait peur mais c'est délicieux) et d'un verre de pineau des charentes, autre succulente spécialité qui fait saliver la France entière.

Brodet de la Région de Bouches de Kotor

Ingrédients :

- Différentes sortes de poisson
- Rascasse, dorade, rougets grondins, lotte
- 800 gr de pommes de terre
- 3 oignons
- 400gr de tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de thym haché
- 1 poignée de persil haché
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation:

1. Coupez les têtes et les queues. Coupez les plus gros poissons en 2-3 tronçons.
2. Pelez et émincez les oignons, coupez les gousses d'ail également pelées en 2. Pelez les tomates (après les avoir ébouillantées) et coupez-les en morceaux.
3. Faites chauffer l'huile dans une grande marmite. Jetez-y les oignons et laissez-les blondir 5 min. Ajoutez l'ail, le thym, le persil, les tomates et laissez mijoter 5 min à feu doux.
4. Rajoutez les têtes et queues des poissons, faites revenir 3 minutes. Mouillez avec 2,5 l d'eau, laissez cuire à petits bouillons 30 min.
5. Pelez et coupez les pommes de terre en

Le borchtch vert à l'oseille et l'ortie (Russie)

Le borchtch vert aux herbes fraîches - oseille et ortie - est un vrai puits de vitamines et de bons éléments. Le borchtch vert est appelé de même la soupe à l'oseille, elle est très légère, facile à faire, aromatique et bonne

Le pain d'épice de Tula - est une variante de pain d'épice imprimé, celui le plus célèbre en Russie. Sa production date depuis le XVIIe siècle. Lors des repas festifs on le servait comme une vraie spécialité du région et le nommait d'une façon très solennelle et respectueuse "Souverain", il était aimé de tous: les paysans et les gentilhommes, du plus jeune au plus vieux.

Poutine (Canada)

Option 1:

Poutine n'est pas que le nom du président russe. Au Québec, la poutine est un plat typique du Québec. Elle proviendrait d'un cuisinier surnommé «Ti-Pout» et qui adorait cuisiner du pudding, d'où le nom poutine. Cette dernière est constituée de lanières de patates légèrement frites dans l'huile afin d'avoir une bonne couche croustillante. Toutefois, prenez garde: compte tenu que la patate est un légume, il ne faudrait pas croire que la poutine est un met «santé». Elle se complète simplement avec du fromage en grains, plus communément appelé fromage qui fait "skouik skouik", et se termine en beauté avec une onctueuse sauce d'une couleur qui laisse à désirer (mais qui demeure excellente).

Source: Loick Bolduc

Option 2:

La poutine est un plat québécois à base de frites agrémentées de fromage en grains et de sauce. Elle fait son apparition au Québec dans les « casse-croûtes » ruraux dans les années 1950 et devient très populaire dans tout le reste du Canada et ailleurs à partir des années 1990. La poutine se retrouve partout, des restaurants les plus chics aux restaurants rapides, notamment McDonald's et Burger King. Elle est devenue un symbole incontestable de la cuisine et de la culture québécoise.

Sakōtis (Lituanie)

Sakōtis- traditionnel de mariage et de fête "gâteau" de forme inhabituelle de pâte à l'oeuf. Ils font cuire les jackotis dans des fours spéciaux à des températures ne dépassant pas 80°C sur une broche spéciale. D'abord on le trempe dans de la pâte pour créer une "base" ou un "tronc" du jackot, puis on le verse avec de la pâte, en le retournant sur un feu ouvert ou dans un four spécial ; selon la légende, le jeune chef Jonas a fait une tarte pour Queen Barbara et a reçu un bijou qu'il a présenté à son bien-aimé. Le gâteau a été fait par hasard lorsque le chef a filé de la pâte douce

