

Parlons ✈️ Tourisme



à chacun son voyage

Un magazine
pour les touristes....

gourmands,
romantiques,
aventureux, curieux,
studieux...



3 Colegiul Economic P.S. AURELIAN

**7 Höhere Bundeslehranstalt für
wirtschaftliche Berufe Weinhartstraße**

12 ISS "E. Mattei"

17 Lycée Maria Deraismes





Roumanie - Romania

Colegiul Economic P.S.
AURELIAN



Zacusca, spécialité

Ingrédients

350 g d'aubergines

250 g de poivrons rouges

125 g d'oignons

12 cl de coulis de tomates

1 feuille de laurier

1 c. à c. de sucre

Sel, poivre

ZACUSCA, VOILA LE GOUT DE L'AUTOMNE

Etape 1-Faire cuire l'aubergine coupée en deux au four micro-ondes (c'est plus rapide). Avec une cuillère séparer la chair et la peau de l'aubergine.

Etape 2-Ôter les trognons des tomates

Etape 3-Hacher finement (au robot) l'oignon, les poivrons, les tomates et la chair d'aubergine.

Etape 4-Mettre à mijoter dans l'huile chaude, pendant 30min, dans un sauteuse couverte, en mélangeant souvent.

Etape 5-Ajouter l'ail écrasé, le sel, le poivre, le piment, le paprika.

Etape 6- Laisser cuire encore à petit bouillon jusqu'à consistance d'une crème épaisse.

Etape 7 - Verser bouillant dans ou plusieurs bocaux hermétiquement fermés.

Cette préparation (spécialité roumaine) se sert bien froide sur des canapés, ou des biscuits apéritifs.

Dragoi Alexandra, neuvieme D



SOUPE POIREAUX

Bon appétit !!!

Ingrédients

1 poireau

2 pommes de terre

1 oignon

1 bouillon de légumes

Poivre

Sel

1.5 l d'eau

1 petit bouquet de persil

Etape 1

Bien nettoyer le poireau et le couper en rondelles, mettre aussi les tiges vertes qui ont l'air tendres, ne pas mettre les plus vieilles.

Etape 2

Eplucher les pommes de terre et les couper en 4.

Etape 3

Couper l'oignon en 4.

Etape 4

Mettre le bouillon de légumes dans l'eau froide et ajouter les légumes.

Etape 5

Faites bouillir, couvrez et laissez cuire 1 bonne heure.

Etape 6

Mixez le tout, salez et poivrez.

Etape 7

Hachez grossièrement le persil et ajoutez-le. Laissez encore cuire 5 min à feu doux.

Etape 8

Bon appétit !!

NOTRE VILLE, SLATINA

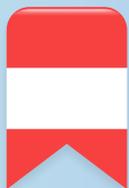


Slatina est une ville industrielle roumaine, chef-lieu du județ d'Olt, en Valachie, dans la région de développement du sud-ouest. Elle est située sur l'Olt, à 200 km à l'ouest de Bucarest. Sa population s'élevait à 70 293 habitants en 2011.

La ville de Slatina est située dans le centre du département sur les terrasses alluviales de la rive gauche de l'Olt, dans la zone de contact entre les collines du piémont gélique et la grande plaine danubienne de Valachie (Câmpia Română). Au cours de son histoire, Slatina s'est développée vers l'est et le sud. La ville appartient à la Grande Valachie (Munténie) mais se trouve à sa limite avec la Petite Valachie (Olténie), l'Olt servant traditionnellement de délimitation.

La commune se compose de la ville de Slatina elle-même et du village de Cireașov.

Slatina se trouve à 50 km au nord-est de Craiova, à 70 km au sud-ouest de Pitești et à 192 km par la route de Bucarest.



Autriche - Austria

Höhere Bundeslehranstalt
für wirtschaftliche Berufe
Weinhartstraße

Tyrol

au cœur des Alpes

Ceux qui viennent au Tyrol sont immédiatement enchantés par la splendeur du majestueux paysage de montagne qui s'offre à eux. Vous pouvez faire une multitude d'activités. Tous les habitants de cette région souhaitent la bienvenue aux vacanciers.

On oublie le stress du quotidien et on se repose tout simplement. C'est une des raisons pour lesquelles des nombreux touristes viennent dans cette région montagneuse de l'ouest de l'Autriche.

Un univers alpin unique : plus de 500 montagnes de plus de 3 000 mètres et plus de 600 glaciers différents.

746.153 habitants vivent au Tyrol.

Chaque saison Tyrol offre nombreux des activités sportives, culturelles, culinaire et reposantes.

En hiver, quand la région est couverte de neige, on peut faire du ski, de la luge, de randonnée ou beaucoup autres choses.

Même en été, les montagnes offrent une destination d'excursion formidable !

Randonnée, nager dans les lacs clairs et faire du vélo sont des activités populaires.

Que ce soit dans le Ötz vallée, Pitz vallée, Ziller vallée, Stubai vallée, dans l'est du Tyrol, le lac Achensee, dans la capitale Innsbruck ou le légendaire Kitzbühel: vous pouvez découvrir les vieilles coutumes et traditions tyroliennes.

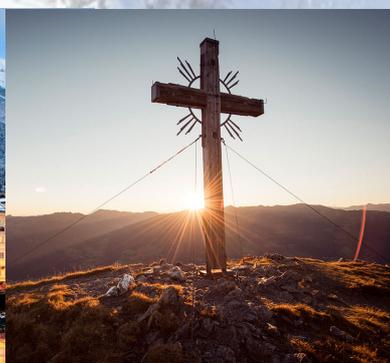
Les jours fériés, les mœurs et la cuisine offrent une grande variété d'expériences.

Les auberges tyroliennes offrent des spécialités culinaires, par exemple des « Kaspressknödel » ou le « Gröstl ».

Si vous visitez les villes, vous découvrirez un contraste passionnant entre l'ancien et le nouveau. L'architecture moderne et très innovante rencontre des châteaux et ruines des époques passées.

Il y a quelques curiosités ici, par exemple le toit d'or « Goldenes Dachl » à Innsbruck, c'est un toit ancien en or. Vous devriez également visiter le musée le monde des cristaux « Kristallwelten » à Wattens . Dans le musée sont des œuvres d'art avec des cristaux de Swarovski. On peut acheter des bijoux magnifiques de Swarovski dans le monde entier.

Texte de Lea Schenk



Traditions de Noël en Autriche

Krampus et Nicolas

Les masques et les costumes « Krampus » s'inspirent d'une créature mythique. Krampus ressemble à un mélange d'ours et de démon et porte des chaînes et des cloches. Les personnes qui se déguisent en Krampus portent des masques effrayants.

Ils accompagnent Nicolas, qui apporte des cadeaux aux bons enfants le 6 décembre. Il a un livre dans lequel il écrit ce que l'enfant a fait bien ou mal.

Nicolas ressemble au petit papa Noël mais il est un évêque qui porte une casquette d'évêque et un bâton en or.



Marché de Noël

À partir du 15 novembre il y a un marché de Noël dans la vieille ville de Innsbruck. Il y a plusieurs stands pour la vente de la décoration de Noël et des jeux pour des enfants. Alors, il y a beaucoup de repas, par exemple des crêpes, des Kiachl, des châtaignes et du vin chaud.

En outre, il y a beaucoup d'attractions au marché de Noël à Innsbruck. Il y a un manège, le guignol et des poneys.

Une journée en décembre il y a un grand défilé pour le Christkindl dans la vieille ville d'Innsbruck.

Christkindl

Christkindl représente l'enfant Jésus avec des cheveux dorés, des ailes et une robe blanche, apportant des cadeaux aux enfants la veille de Noël le 24 décembre. Au début de décembre, les enfants écrivent une liste de vœux pour le Christkindl et mettent la liste au rebord de la fenêtre.

Puis, le 24 décembre, le Christkindl apporte les cadeaux et les met sous l'arbre de Noël pour les enfants.



Recette de la „Vanillekipferl“

„Vanillekipferl“ => une petit croissant à la vanille

Description:

C'est un petit biscuit en forme de croissant avec le sucre en poudre vanillé.

Les ingrédients de pâte brisée son l'extrait ?? et les amandes en poudre.

C'est un biscuit typique de Noël.

Recette:

- 100 g d'amandes en poudre
- 280 g de farine
- 70 g de sucre
- 1 gousse de Vanille
- 1 pincée de sel
- 200 g de beurre
- 2 de jaune d'œuf
- ½ tasse de sucre en poudre vanillé



Préparation:

1. Tamiser la farine dans un bol
2. Ajouter les amandes, le sucre, le sel, le beurre froid, le jaune d'œuf et la gousse de vanille
3. Mélanger les ingrédients
4. Laisser reposer la pâte pour deux heures au frigo
5. Couper et former la pâte
6. Faire cuire la pâte (190°C)
7. Pour finir, rouler les biscuits dans le sucre vanillé

Recette de Sarah Hofer

„Lebkuchen“ le pain d'épices

Le pain d'épices est une pâtisserie sucrée et épicée.

Le pain d'épice est toujours mangé à Noël. Il a goût de la cannelle.

Les ingrédients :

- 210 g de sucre
- 4 œufs
- 140 g de miel
- 3 / 4 de paquets d'épices à pain d'épice
- 250 g de farine
- 1 pointe de couteau de Natron
- Un zeste de citron

La

préparation :

1. Mélangez le sucre avec les œufs.
Ajoutez les ingrédients restants.
2. Etendez la pâte avec un rouleau à pâtisseries.
Découpez les formes et faites cuire le pain d'épices 8-10 minutes dans le four.





Italie - Italia

ISS "E. Mattei"



D Venez!
Partons à la découverte de la bonté et de la variété de la cuisine napolitaine. La bonne cuisine n'a pas besoin d'un budget considérable pour être goûtée dans tous ses aspects et ses particularités. Vous n'y croyez pas? Bon alors...! Continuez la lecture de l'article suivant 😊



Le golfe de Naples et ses saveurs ... mozzarella, tomate, sfogliatelle.

Les recettes napolitaines

ont des origines très anciennes, y compris notre chère pizza, dont ses ingrédients principaux sont accessibles "à toutes les bourses". Elle a connu le succès au Nord de l'Italie autant qu'à l'étranger...mais, laissez moi être claire, *la pizza napolitaine c'est toujours la pizza napolitaine*, le résultat est là!

Les napolitains ont pensé à tout!

Si vous n'aimez pas les restaurants, vous pouvez opter pour la célèbre **pizza frite** ou la "**pizza portefeuille**" et bien manger

sur le pouce. Rien n'est mieux que de déguster une délicieuse pizza en admirant les beautés culturelles et naturelles de Naples.

SUR LA "VIA CARACCILO" AVEC LE BEAU PANORAMA DE LA MER, DU VÉSUVE ET ET DU CHÂTEAU DE L'ŒUF ENTOURÉ DE L'AURA DE LA LÉGENDE DE VIRIGILE... BREF, LE POÈTE Y AURAIT CACHÉ UN ŒUF EN OR, QUI NE DEVAIT EN AUCUN CAS ÊTRE DÉPLACÉ AU RISQUE DE FAIRE ENCOURIR À LA VILLE LES PIRES DANGERS.

Les spaghettis!

Si vous aurez encore le désir de manger quelque chose à base de sauce tomate, les spaghettis peuvent être ce

qu'il vous faut. Pendant la période de Noël, la tradition veut la cuisson des spaghettis avec les fruits de mer. Ils sont généralement accompagnés par les autres gourmandises de la mer: calamars, coques et mules.

Les pâtes

Les pâtes sont délicieuses dans toutes les "déclinaisons". Si vous ne savez pas quoi cuisiner, un plat de pâtes est la solution! Pâtes aux pommes de terre, pâtes au chou-fleur, pâtes à la citrouille, pâtes aux pois chiches, pâtes aux lentilles ou aux des petits pois. Comme vous pouvez le constater, le choix est vaste!



Un simple petit conseil pour bien cuire les pâtes: faites bouillir une casserole d'eau avant de verser les pâtes et respectez le temps de cuisson, sinon elles seront trop molles! 🍝
Mais c'est la mozzarella, la chose dont je suis le plus fier. C'est un fromage typique de la région de Campanie (Sud-Italie).

Mozzarella

SI VOUS AVEZ LE TEMPS

de rejoindre la ville de Battipaglia (province de Salerno), vous pourrez découvrir les secrets de production de la traditionnelle Mozzarella,

mais attention

vous dévoile un secret: il ne faut pas se déplacer de 70 km de Naples, parce dans la petite ville...

...D'AVERSA

le premier comté normand d'Italie, au nord de la capitale régionale il y a un grand nombre de fromageries qui possèdent une riche tradition de production de ce gourmand fromage à base de lait de bufflonne. Partout dans la ville vous trouverez des "caseifici" (fromageries) où acheter vos mazzarellas, chez Andreozzi à via Roma, la rue du shopping et de l'Arc dell'Annunziata, où chez Fierro très près du parc Pozzi.

La période des Pâques

c'est exceptionnelle, parce qu'après les jours de jeûne de carême, on peut goûter des gâteaux exquis. Un exemple? La pastiera, à base de pâte brisée et remplie de ricotta, grains de blé bouillis dans du lait et des fruits confits. On commence traditionnellement à le préparer le Jeudi ou Vendredi saint pour le déguster en fin de repas le dimanche de Pâques.

LES JOURS DE PÂQUES

donnent encore d'autres satisfactions salés et sucrés, je vous présente le **tortano**: dans son pétrissage, la religion et la magie, le passé et le présent, le sacré et le profane se confondent se mélangent.

La sfogliatella

VOUS PENSEZ AVOIR LE VENTRE BIEN REMPLI?

Vous ne pouvez pas terminer votre route gastronomique sans le dessert et un bon café. Pour moins de trois euros, votre papilles gustatives seront comblées grâce à la **sfogliatella**. La sfogliatella voit sa naissance

dans les cuisines du monastère de Santa Rosa, à Conca dei Marini sur la côte amalfitaine qui abritait les soeurs bénédictines, prenant le nom de santarosa puis l'aubergiste Pasquale Pintauro modifia la recette et inventa la célèbre sfogliatella telle que nous la dégustons aujourd'hui. Il en existe de deux types: le sfogliatelle *ricce* (bouclées) avec pâte très longue, dorée et croustillante et le sfogliatelle frolle avec une sorte de pâte sucrée, très particulière et plus moelleuse.

La liqueur Limoncello

Dans cette région les citrons aussi peuvent devenir doux! Ils sont utilisés pour assaisonner la salade, mais tout le monde les aime pour une raison en particulier: grâce à leur jus on produit la célèbre liqueur "**limoncello**", cette liqueur est en mesure d'apporter un goût de citron fort sans l'acidité du jus de citron lui-même.

Vannulo

ET SI VOUS VOULEZ MÉLANGER L'ART DE LA GRÈCE ANTIQUE ET LA SAVEUR DE "MOZZARELLA" LA FROMAGERIE VANNULO SAURA RAVIR VOS PAPILLES!

Située dans la ville de Capaccio, à proximité de l'un des plus beaux sites de Campanie, **les fouilles de Paestum**, la Tenuta Vannulo a été fondée par Antonio Palmieri vous offre aussi la possibilité de découvrir tous les secrets sur

Campanie, qui a été fondée en 600 avant J.-C. - quelques années après Agropoli. C'est une ville célèbre pour ses trois temples doriques et ses remparts bien conservés témoignant de la présence des Grecs anciens. Elle est aussi classée au Patrimoine Mondial de l'Humanité par l'Unesco en 1998. Paestum a été construite à la fin du VII^e siècle av. J.-C. par des Grecs vivant en Calabre qui nomment la ville Poseidonia en l'honneur du dieu grec de la mer Poséidon, la ville devient romaine au



Les vestiges grecs des temples de Paestum

la fabrication de la mozzarella... vous dégusterez un véritable produit fermier en passant par la boutique vous pourrez aussi apprécier d'autres délices tirés du lait de "bufala" glaces, desserts et yaourt! Prenez donc le temps savourer une excellente mozzarella au pied des temples grecs d'Héra et de Poseidon.

Paestum

Paestum est un site archéologique situé dans la province de la ville de Salerne, en

III^e siècle av. J.-C. Les trois temples sont: le Héraion, dédié à la déesse Héra, le temple de Poséidon, inspiré au temple de Zeus à Olympie en Grèce et le temple dédié à la déesse Athena. Parmi les monuments romains il y a l'Amphithéâtre, l'Hipogée, un petit temple funéraire dédié aux fondateurs de la ville et un Comitium.

Via Magna Graecia, 917, 84047 Capaccio Paestum
SALERNE

Paestum

HORAIRES D'OUVERTURE

Du 1er au 15 Janvier 08h30 - 15h50

Du 16 au 31 Janvier 08h30 - 16h20

Du 1er au 15 Février 08h30 - 16h35

Du 16 au 28 Février 08h30 - 16h50

Du 1er au 15 Mars 08h30 - 17h05

Du 16 au 31 Mars 08h30 - 17h20

Du 1er au 15 Avril 08h30 - 18h20

Du 16 au 30 Avril 08h30 - 18h50

Mai, Juin, Juillet et Aout 08h30 - 18h50

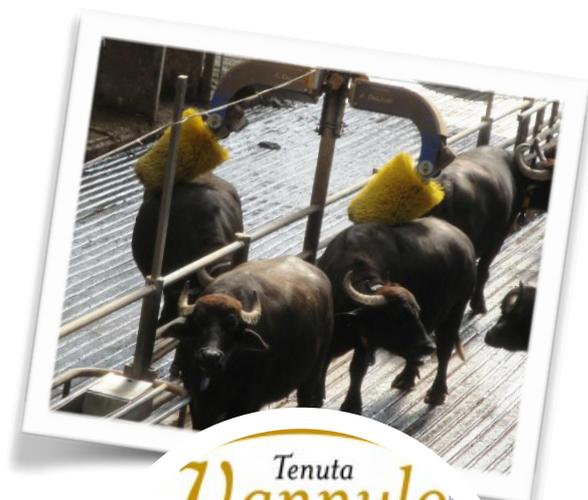
TENUTA VANNULO

Pour en savoir plus :

www.vannulo.it

Via Galileo Galilei,
101, 84047 Capaccio
SALERNE

HORAIRES D'OUVERTURE



Du 1er au 15 Septembre 08h30 - 18h35

Du 16 au 30 Septembre 08h30 - 18h05

Du 1er au 15 Octobre 08h30 - 17h35

Du 15 au 30 Septembre 08h30 - 16h50

Du 1er au 15 Novembre 08h30 - 15h50

Du 16 au 30 Novembre 08h30 - 15h20

Décembre 08h30 - 15h50

Tous les jours, de 8h à 19h30
(17h pour la fromagerie).

Visite guidée sur réservation,
en italien ou en anglais (1
heure) : 40 € le groupe, à
diviser en fonction du
nombre de participants (10
personnes max.)

LES ÉLÈVES:

Borzacchiello Elena,

Capuozzo Elena,

Crispino Giovana,

Parisi Beatrice,

Syvak Oksana,

Syvak Olha.



France - Francia

Lycée Maria Deraismes



L'équipe française du lycée Maria Deraismes est heureuse de travailler à ce magazine.

Nous venons de rentrer de vacances.

Bientôt, au mois de décembre, il va y avoir les vacances de fin d'année. . Elles vont commencer le 22 décembre et nous allons reprendre les cours le 6 janvier 2019.

Je vais partir chez ma tante. Je vais rester là-bas pendant toutes les vacances. Je vais jouer au foot avec mes cousins. Je vais aussi faire mes exercices et je vais me reposer. Nous allons ensuite faire du shopping et je vais faire des gâteaux au chocolat. - Soumaila -

Moi, je vais rester à Paris pendant les vacances. Avec mes amis, nous allons nous promener et aussi nous allons jouer au football. Nous allons bien rigoler ensemble ! - Amadou -

Je vais rendre visite à mon grand-père et à ses enfants. Le 24 décembre 2018, nous allons manger du poulet. Comme dessert, nous allons déguster du gâteau au chocolat. - **Idrissa** -

Pendant les vacances, je vais rencontrer ma tante qui va venir d'Espagne. Ensemble, nous allons acheter dans des magasins des cadeaux pour Noël. Je vais aussi étudier. - **Nicolle** -

J'ai l'intention d'aller en Colombie au mois de décembre. J'ai pensé qu'on pourrait aller manger, sortir, danser, jouer. J'aimerais en faire plus, mais j'ai peur de ne pas avoir assez de temps. Par ailleurs, je donnerais n'importe quoi pour être en vacances !!! - **Sofia** -

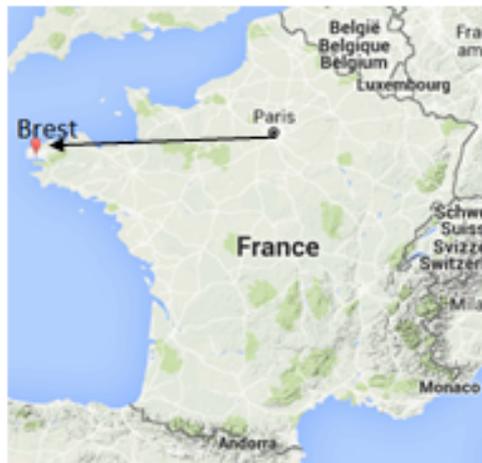
Pour les fêtes de fin d'année, Paris s'illumine. Il y a des guirlandes partout et les grands magasins arrangent leurs vitrines. Chaque année, ils ont un thème différent.

Un dessert bien français : le Paris-Brest

Un dessert bien français : le Paris Brest

POURQUOI ON APPELLE CE GATEAU PARIS BREST ?

C'est le pâtissier Louis Durand qui l'a créé. Il voulait une forme de roue pour célébrer la course cycliste de Paris à Brest. Ce sont deux villes de France.



COMMENT EST FAIT LE GATEAU ?

C'est une pâte à choux avec une crème (au beurre, ou pâtissière ou aux marrons)



