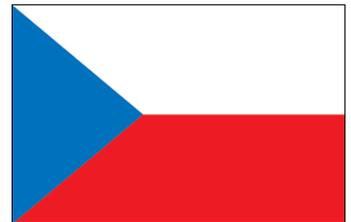


REPUBLIQUE TCHEQUE ET SLOVAQUIE



Carte d'identité	Villes principales
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Langues : Tchèque et slovaque ▪ Capitale : Prague et Bratislava ▪ Superficie : 78 870 km² et 49 035 km² ▪ Population : 10 290 000 et 5 395 000 habitants ▪ Religions : catholiques, protestants orthodoxes ▪ Monnaie : couronne tchèque ou slovaque 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ République tchèque : Brno, Ostrava, Plzen ▪ Slovaquie : Kosice

► Quelques mots ...

La République tchèque et la Slovaquie sont deux pays d'Europe centrale. Elles ont pour voisines la Pologne au nord, l'Allemagne au nord-ouest et à l'ouest, l'Autriche et la Hongrie au sud. Elles font partie de l'Union européenne depuis le 1^{er} mai 2004.

Climat : continental avec des étés chauds (18 ° C à 26° C) et des hivers froids et rigoureux.

► Ressources nationales

Agriculture/Elevage	Pêche	Industries
<ul style="list-style-type: none"> - Céréales (orge, blé, maïs, seigle) - Pomme de terre, betterave à sucre, houblon, lin, fruits (abricots, cerises, fruits des bois) - Ovins, porcins, volailles, gibiers 	<ul style="list-style-type: none"> - Truite, carpes, brèmes, brochets. 	<ul style="list-style-type: none"> - Métallurgie, charbon - Agroalimentaire (brasserie) - Ciment, textile, chaussures, automobile, chimie...

► Spécialités nationales

■ La cuisine tchèque ressemble quelque peu à la cuisine autrichienne ou allemande, elle est assez consistante. Comme ses voisines, la cuisine tchèque est principalement à base de porc, chou et féculent, un ordinaire que les Tchèques ont surnommé *Vepřo-knedlo-zelo* (mot-à-mot: porc-quenelle-chou) à la manière du *métro-boulot-dodo* parisien.

La cuisine slovaque est pratiquement identique.

■ Plat national : le halusky

Knedliky	Quenelles de pomme de terre
Zelnacka	Soupe aux choux et au lard
Svíčková na smetane	Plat traditionnel lors des mariages. Rôti de bœuf à la crème, accompagné de confiture d'airelles).
Penece kachna	Canard rôti aux choux rouges
Bramborak -	galette de pomme de terre à l'ail et à la marjolaine cuite à la friteuse.
Kolace	Tarte aux fruits et aux graines de pavot
Sachertort	Gâteau au chocolat
Halusky	Gnocchis slovaques : mélange de pdt mixée et farine, cuite comme des pâtes. Les gnocchis sont mélangés, une fois cuits avec de la "bryndza", (fromage frais de brebis).



Svíčková na smetane



Halusky