

Le Danemark

Présentation du Pays

Population :
Superficie
Monnaie :
Langue parlée :
Religion :

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Climat : maritime tempéré : étés doux, hivers pluvieux

Villes principales : Copenhague, Århus, Odense, Ålborg,...

Rivières et fleuves : Guden (c'est le plus long fleuve 160 km)

Le Danemark est un des pays les plus plats au monde , l'altitude moyenne dépasse à peine les 30 m au dessus du niveau de la mer.

Caractéristiques industrielles

Industrie alimentaire, machines et biens d'équipement, textile et confection, produits chimiques, électronique, meubles et autres produits du bois, construction navale
Velux : société fondée en 1941. Proviens de ventilation et lux le mot latin pour lumière.
Légo : fabricant de jeux dont le plus célèbre est basé sur la construction de briques à assembler.

Production agricole

Viande, produits laitiers, céréales, pommes de terre, colza, betteraves à sucre, poisson

Tourisme

Copenhague, le **château de Rosenborg** (Rosenborg est le nom d'un magnifique château situé au Danemark construit au 17e siècle par le roi Christian IV. Le style Haute Renaissance du château reflète l'amour du roi pour l'art, l'architecture et la beauté. C'est l'un des châteaux les plus remarquables du Danemark.)



Vue aérienne de Copenhague

La gastronomie



Boissons

Spécialités culinaires

Les danois sont les plus gros mangeurs de porcs d'Europe, 2 fois plus de porcs que d'habitants.

Pitabrod Petit sandwich chaud au mouton et aux crevettes.

Sildebof Croquette de hareng servie avec une sauce aux oignons.

Le **hareng (sild)** : on le retrouve à toutes les sauces (plus délicieuses les unes que les autres). Simplement mariné, au madère, au cherry, au curry, avec de la crème, etc.

Fiskefrikadeller Pâté de poisson à base de morue et de brochet.

Bankekod Ragoût de bœuf

Stegt svinekam med æbler og svesker

Carré de porc rôti aux pommes et aux pruneaux.

Sukkade: sorte de cake garni de fruits confits, et saupoudré de sucre glace

Kransekage: Pièce montée en anneaux à base de pâte d'amande

Hanekamme: Pâte de forme allongée et fourrée de pâte d'amandes et de compote de pommes

Fromages

Patrimoine gastronomique

LE SMORREBROD

Ce sont de petites tranches de pain de seigle, tartinées de beurre ou de saindoux et garnies. Il existe des centaines de possibilités de garniture. De la plus simple (rondelle de pomme de terre avec ciboulette et gros sel) à la plus raffinée. On trouve généralement: Harengs fumés ou marinés, filets de poissons chauds avec une rémoulade (**Fiskefilet med remoulade**), anguille fumée et oeufs brouillés, saumon fumé et asperges vertes, jambon fumé avec oeuf dur et oignon, travers de porc aux cornichons et au chou rouge (**Ribbessteg med Roekal**), viande fumée accompagnée de betteraves au vinaigre, fromage sur canapé au saindoux orné de gelée (**Gammel Ost**).....

Le rite de la « tartine » a été élevé au niveau d'un art autant culinaire que visuel. Toujours très colorée les garnitures sont à base d'ingrédients forts en goût, aigre doux tels les cornichons à la russe, les câpres, les oignons, la moutarde, les betteraves marinées ou le raifort