

La Norvège

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Climat : polaire océanique

Villes principales : Oslo, Bergen, Stavanger, Trondheim,....

Rivières et fleuves : Glâma

21950 km de cotes : Fjords

Présentation du Pays

Population :

Superficie :

Langue parlée :

Monnaie :

Religion :

Caractéristiques industrielles

industries extractives (pétrole, gaz naturel, fer, cuivre, zinc, charbon), raffinage du pétrole, métallurgie (aluminium, fer), chimie et pétrochimie, construction navale, industries dérivées du bois (papeterie), textile, agroalimentaire



Encyclopédie Encarta, Photo Researchers, Inc./C.A. Peterson

Production agricole

Orge, avoine, pommes de terre, blé. Élevage ovin. Pêche importante (morues, harengs, crevettes), pisciculture en pleine expansion (saumons, truites de mer)

Tourisme

Les fjords (celui de Geiranger). Certains pénètrent jusqu'à 200 km à l'intérieur des terres et leur profondeur atteint parfois 1 350 m.

Les aurores boréales : fascinant phénomène lumineux provoqué simplement par la présence de particules solaires ionisées dans les hautes couches de l'atmosphère terrestre aux abords des pôles.

Le glacier de Briksdal à Olden

Trollstigen : l'échelle des trolls, une route avec 11 virages en épingle à cheveux, Les chutes de Malselvossen...



Encyclopédie Encarta, Bart O'Gara

La gastronomie



Spécialités culinaires

Nedlagt Sild : Hareng salé préparé de multiples façons

Gravet Lax : Saumon frais mariné à l'aneth et servi avec une sauce froide à la moutarde, toasts grillés et salades

Koldtbord : Buffet froid de viandes froides, de fruits de mer, de poissons et de salades, parfois un ou deux plats chauds et des soupes, le tout servi à profusion

Fiskeboller : Quenelles de poisson en sauce béchamel

Rødt Reinsdyrhjerte i Fløtesaus : Cœur de renne fumé et coupé en dés, servi avec une sauce à la crème, moutarde et jus de pomme et accompagné de riz et de tagliatelles

Kjøttkaker : Boulettes de viande hachée, dorée à la poêle

Bidos : Ragoût de renne avec des pommes de terre et laurier.

Risikrem : Riz à la crème

Rømmegrot : Sorte de porridge accompagné de **Flatbrød** et crème aigre.

Spandauer : Chaussons carrés ou ronds fourrés à la confiture ou à la crème vanille et décorés d'amandes effilées ou de noisettes concassées et d'un glaçage au chocolat ou vanille.

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

Entremets aux baies polaires (hjortrons) spécialité de Bergen.

Boissons

Le vin et les alcools, fortement taxés, ne sont vendus que dans les magasins d'État communément appelés *Vinmonopolet*. Ils sont tout ce qu'il y a de plus austères, dans le but de décourager la consommation d'alcool. De plus, on ne peut consommer de la bière ou du vin qu'à partir de 18 ans et des alcools forts qu'à partir de 20

: va de la Norvège en Australie puis revient en Norvège afin d'obtenir une edv mature. Elle passe l'équateur lors de son voyage dans des fûts ayant contenus du sherry

: edv de pommes de terre, céréales,... parfumées à l'anis, cumin,...

: edv parfumée au cumin

Fromages