

La cuisine française et la cuisine hongroise

On pourrait parler des heures et des heures de ce sujet et on n'arriverait jamais à la fin. Si on doit dire simplement quelques phrases et surtout quelques différences c'est simple. Voyons les points les plus importantes.

Premièrement, nous pouvons dire que les Français sont une nation gourmande. Gourmande du point de vue de la variété de leur cuisine, mais si on regarde les Hongrois, ils mangent beaucoup plus que les Français. Peut être que les Français passent des heures à table, mais souvent pour discuter et ne pas manger, tandis que les Hongrois mangent des plats lourds, copieux en moins de temps.

Prenons l'exemple du petit déjeuner. Qu'est-ce que les Français mangent? Ils prennent toujours quelque chose de sucré: une tartine de beurre ou de confiture, une biscotte ou du pain grillé. Les enfants aiment les céréales ou la brioche. Le croissant est très connu par les étrangers, mais les Français n'en mangent pas tous les jours. Ce serait trop gras pour eux. Le pain au chocolat est plutôt le casse-croûte des enfants. Le bol est un élément indispensable du petit déjeuner, car ils boivent leur café, thé, chocolat, lait, tout dedans. Ceux qui boivent un jus de fruit le matin utilisent un verre.

Et les Hongrois? Ils mangent quelque chose de plus lourd. Les céréales sont habituelles chez les Hongrois aussi, mais la charcuterie est souvent le plus important au petit déjeuner. Le pain perdu ou l'omelette peut parfois élargir la variété des petits déjeuners. De plus, les Hongrois mangent rapidement le matin alors que les Français prennent leur temps pour se réveiller.

A midi, la composition des plats diffère surtout dans l'entrée et le dessert. Les Français mangent une salade en entrée, tandis que les Hongrois mangent une soupe copieuse. La fin du repas et le plat principal aux Hongrois, mais les Français continuent soit avec un fromage, soit avec un dessert, parfois tous les deux. Il arrive que les Français boivent un ou deux verres de vin à table, parce qu'en France il est permis de conduire après avoir bu un verre de vin ou une demi-pression.

Bien sûr que c'est seulement une généralité et il y a des personnes qui mangent rapidement un sandwich et ils mangent quelque chose de chaud seulement le soir quand ils rentrent. Les Français mangent une soupe le soir avec un dessert et c'est l'heure où la famille se réunit et tout le monde raconte sa journée. C'est le cas en

Hongrie aussi, mais le Hongrois ne prennent pas de soupe le soir. Leur repas du soir se compose d'un plat chaud ou simplement des sandwiches comme le matin.

Le week-end, il y a des rencontres familiales où les femmes préparent de grands repas qui se composent de plusieurs plats. En Hongrie, c'est le pot-au-feu, puis un ragoût de viande, ensuite des viandes panées, rôties, grillées etc. avec une garniture et enfin des gâteaux.

Le repas familial des Français est différent. Si un repas familial hongrois dure 2 heures, un français au moins 4. Ils commencent par l'apéritif et ils grignotent un peu, puis ils se mettent à table et continuent par l'entrée qui peut se composer de plusieurs choses (salades, charcuterie, crudités, melon etc.). Le plat de résistance est une viande ou un poisson avec une garniture. Le vin est toujours présent sur la table. Si c'est un grand repas, il peut y avoir plusieurs plats de viande, l'un après l'autre. Le fromage est un élément obligatoire que tous les Français apprécient. Le dessert le plus répandu est la tarte qui est un gâteau très simple, avec une pâte fine et des fruits parfois avec une sauce. Le café termine le repas qui est souvent servi avec le dessert.

Il est assez difficile d'énumérer des spécialités françaises, car la France est très grande et il existe des spécialités régionales. Il y a quelques points communs quand même: c'est le vin et le fromage qui est le plus important à tous les Français pendant le repas.