

Témoignages de gourmets : Eren, Kaan, Cem et Atay en troisième année de français

Cem :

J'aime la cuisine française car c'est moderne et délicieux. J'aime manger les poissons, les gâteaux, les croissants et les fromages français. Tout ça ! En plus, c'est une cuisine très riche. Généralement, je mange des croissants au petit-déjeuner ou du poisson au dîner.

Je ne peux pas cuisiner parfaitement mais J'aurais voulu cuisiner car c'est un plaisir pour moi. Je crois que je peux faire des plats délicieux alors que, malheureusement, dans le monde les gens font et consomment des plats trop malsains pour la santé.

Kaan :

J'aime la cuisine turque, celle de mon pays, parce qu' il y a beaucoup de plats a déguster selon les régions : le kebab, les salades de légumes, le lahmacun, le köfte...

Mon plat préféré, c'est les manti (ce sont des raviolis turques), surtout avec le yaourt.

En Turquie, on mange beaucoup de poissons.

Les boissons sont aussi très bonnes comme l'ayran, le boza, le café turc et le salep.

Je pense que la gastronomie turque est parmi les plus diversifiés et meilleures du monde !

Je peux cuisiner turc, le kabak dolması, par exemple mais je veux apprendre d'autres cuisines et plats étrangers : le mille-feuille français et les pâtes aux crevettes italiennes.

Eren :

J'aime beaucoup goûter les plats quand je visite les pays étrangers. Tous les pays ont une gastronomie différente de celle de leurs voisins.

Quand je vais en France, j'aime manger des escargots, du saucisson, des croissants et bien sûr les fruits mers ! La France a beaucoup de choix grâce aux fruits mers. La cuisine française est une des plus riches cuisines dans le monde. Quand je vais en Italie, j'aime manger les pizzas et les pâtes. Mais la cuisine italienne est moins diversifiée. Je pense que beaucoup de pays ont peu de spécialités culinaires. Mais en Turquie, ce n'est pas le cas, nous avons beaucoup de choix.

Je veux cuisiner beaucoup et j'aimerais être cuisinier un jour. J'aime faire des plats les italiens et turcs en ce moment. Mais je veux apprendre, pour élargir mes compétences aux autres cuisines internationales.

Atay :

La pêche sur le Bosphore

Actuellement, pêcher sur le Bosphore est très difficile parce que le vent souffle très fort. A cause de courant on doit choisir de bons hameçons.

Je m'intéresse à la pêche à Istanbul et je vous conseille d'essayer la pêche en bateau.

Vous pourrez alors louer un petit bateau qui ne vous coûtera pas très cher.

Vous pouvez pratiquer la pêche dans la plupart des quartiers d'Istanbul, sur les rives du Bosphore cependant le Bosphore est très long, il fait, je pense, 25 kilomètres, ce qui permet de trouver toutes les espèces de poissons du bout de la mer.

Bebek : un quartier populaire convenable pour pêcher sans bateau

Bebek (akıntı burnu), c'est un quartier qui se trouve au centre du Bosphore, vous pouvez garer votre voiture au parc d'Arnavutköy. Après prenez un thé chez le çayevi et commencez à pêcher !

sarıyer : un quartier a l'entrée du Bosphore

Sarıyer est aussi un bon quartier pour la pêche car il y a des rivages au bord de la mer et il est près de la Mer Noire, par contre c'est un peu loin du centre-ville.

De nombreux poissons ont malheureusement disparu ces vingt dernières années. Bientôt, il n'y aura plus de daurade naturelle.