

# LA CUISINE MOLDAVE





LA CUISINE MOLDAVE SE COMPOSE PRINCIPALEMENT D'ALIMENTS TRADITIONNELS EUROPÉENS, TELS QUE LE BŒUF, LE PORC, LES POMMES DE TERRE, LE CHOU ET DIVERSES CÉRÉALES. LE PLAT LE PLUS CÉLÈBRE DE LA CUISINE MOLDAVE, AINSI QUE DE LA CUISINE ROUMAINE DANS SON ENSEMBLE, EST LA POLENTA. IL S'AGIT D'UN RAGOÛT DE SEMOULE DE MAÏS, SOUVENT SERVI EN ACCOMPAGNEMENT DE RAGOÛTS ET DE PLATS DE VIANDE OU AVEC DU FROMAGE COTTAGE, DE LA CRÈME SURE ET DES COUENNES DE PORC.



LES VINS LOCAUX NE MANQUENT PAS DANS LA PLUPART DES REPAS. LES PLATS TRADITIONNELS DE LA CUISINE BESSARABIENNE COMBINENT DIVERS LÉGUMES, TELS QUE TOMATES, POIVRONS, AUBERGINES, CHOUX, HARICOTS, OIGNONS, AIL, POIREAUX ET AUTRES. LES LÉGUMES SONT UTILISÉS DANS LES SALADES ET LES SAUCES, ILS SONT CUITS, CUITS À LA VAPEUR, MARINÉS, SALÉS OU MARINÉS. LES PRODUITS À BASE DE VIANDE ONT UNE PLACE PARTICULIÈRE, NOTAMMENT EN ENTRÉE ET EN APÉRITIF.



LA SOUPE AU POULET, CONNUE SOUS LE NOM DE BORTSCH (SOUPE) EST TRÈS POPULAIRE. LES BOULETTES DE VIANDE DE PORC ET DE BŒUF ET D'AGNEAU GRILLÉES SONT COURANTES. LA CHAIR DU POISSON EST SOUVENT MARINÉE PUIS GRILLÉE.



LES PLATS TRADITIONNELS DES FÊTES COMPRENNENT LE SARMALE FARCI DE VIANDE HACHÉE, DU PILAF (UN PLAT DE RIZ), DE LA GELÉE, DES NOUILLES, DU POULET, ETC. LA TABLE DES FÊTES EST GÉNÉRALEMENT DÉCORÉE DE PÂTISSERIES, TELLES QUE DES PÂTISSERIES, DES GÂTEAUX, DES PETITS PAINS, DES PETITS PAINS ET UNE VARIÉTÉ DE GARNITURES (FROMAGE, FRUITS, LÉGUMES, NOIX, ETC.). DANS CERTAINES RÉGIONS, LA CUISINE DES DIFFÉRENTES MINORITÉS EST PRÉDOMINANTE



DANS LES RÉGIONS ORIENTALES, LES UKRAINIENS MANGENT DU BORTSCH; DANS LE SUD, LES BULGARES SERVENT DE LA MANGUE TRADITIONNELLE (SAUCE AU POULET), TANDIS QUE LES GAGAOUZES PRÉPARENT LE SHORPA, UNE SOUPE DE MOUTON TRÈS ÉPICÉE; PELMENI EST CUISINÉ DANS LES COMMUNAUTÉS RUSSES. LES BOULETTES FARCIES DE FROMAGE FRAIS, DE VIANDE OU DE POMMES DE TERRE SONT ÉGALEMENT POPULAIRES.

