

D'après les résultats de la recherche, nous avons créé un dictionnaire digital thématique des mots tronqués basé sur le service de Barabook, car le portable en tant qu'un appareil de communication est très populaire parmi les jeunes.

Pour simplifier l'accès à l'application, nous avons réalisé une brochure avec des Qr-codes. Ce sont des références à chaque groupe des mots tronqués que nous avons sélectionnés. Ces codes peuvent être utilisés dans de nouveaux manuels interactifs de la langue française.

УДК 392.81(44+476)

Учащ. Д. Е. Скуман

Науч. рук. Г. В. Комиссарова, учитель французского языка
(ГУО «Средняя школа № 17 г. Витебска»)

LA COMPARAISON DES TRADITIONS CULINAIRES DES FRANÇAIS ET DES BELARUSSES

L'alimentation est la condition principale de la vie humaine. La culture de l'alimentation dépend de la nature, du climat, du développement de l'agriculture.

J'ai choisi ce sujet parce que le problème de l'alimentation chez nous, au Bélarus, m'intéresse beaucoup. J'apprends aussi la langue française et je voudrais bien savoir plus à propos de la culture française (incluant la cuisine, bien sûr). Donc, cette recherche est une bonne possibilité de joindre l'agréable à l'utile. Le problème de l'alimentation est actuel, il attire l'attention des gens qui veulent être en bonne santé.

Peut-être, l'un des plus agréables moyens de mieux comprendre l'âme du peuple et faire la connaissance de sa cuisine traditionnelle. Les Bélarusses sont très hospitaliers. La cuisine traditionnelle bélarusse possède une longue histoire. La reine de la cuisine bélarusse est la pomme de terre. Plus de deux cents plats de pomme de terre sont connus ici.

Quant à la France, elle est célèbre dans le monde pour son art de la cuisine, ses vins, ses fromages et son pain. C'est le pays de la bonne table. Selon les circonstances et les appétits, le déjeuner et le dîner sont plus ou moins rapides. La solution la plus simple est de se limiter à un seul plat (un bifteck avec des entrées (froides ou chaudes) ou, au dîner, avec un potage (soupe), suivi d'un ou deux plats principaux, puis les fromages, le dessert, le vin et le café.

Les buts de ma recherche :

1) mettre en lumière les particularités des cuisines bélarusse et française;

2) montrer la dépendance des cuisines des climats et des situations géographiques des pays;

3) indiquer les produits sur lesquels se basent les cuisines nationales de deux pays;

4) comparer les spécialités traditionnelles de la cuisine biélorusse à celles de la cuisine française;

5) citer quelques recettes nationales des deux gastronomies en analysant les choses semblables et les choses différentes.

Conclusion. J'ai analysé les particularités des cuisines biélorusses et françaises. Il faut souligner que les goûts culinaires des peuples dépendent du climat, de la situation géographique du pays. Le climat est favorable pour le développement de l'agriculture. On cultive beaucoup de fruits et de légumes. Et les plats de la cuisine française en abondent. L'élevage est aussi répandu, on consomme de la viande (du porc, du bœuf, de la volaille, de l'agneau).

Il faut remarquer que la cuisine de chaque pays est liée étroitement avec celle des pays voisins. Les contacts économiques, culturels, les échanges commerciaux, les guerres ont contribué au développement de la cuisine et les cuisines adoptent les éléments des cuisines des autres peuples. Les particularités nationales déterminent les goûts des peuples.

La cuisine biélorusse et la cuisine française ont des points semblables. Premièrement, c'est l'utilisation des épices et des assaisonnements universelles. Deuxièmement, c'est l'existence du plat ou bien du produit qui est presque partout (chez nous c'est la pomme de terre, les Français aiment le fromage). Mais elles ont aussi les distinctions vraiment importantes qui diffèrent l'une à l'autre. Par exemple, ce sont les différences gustatives: les Français mangent beaucoup de fromage par rapport aux Biélorusses. En ce qui nous concerne, nous préférons les plats basés sur la pomme de terre. À la différence de la cuisine biélorusse, les Français mangent plus de poissons.

On peut retrouver également sur les rayons des supermarchés un grand choix de plats cuisinés et de produits étrangers. De plus, il y a la différence dans la prise des repas. C'est pourquoi il faut distinguer ces deux cuisines originales.