ESPAGNE

La Coruña

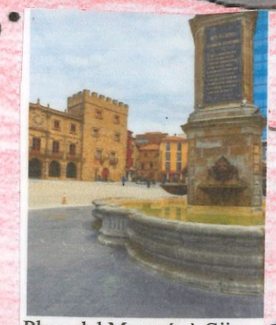
Gijón

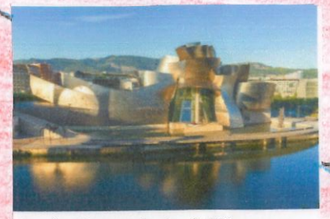
Oviedo

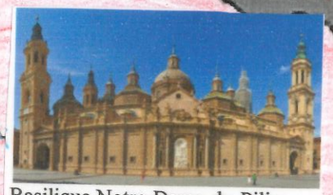
Bilbao


Place Maria Pita à Coruna

Vigo


Plaza del Marqués à Gijon


Musée Guggenheim à Bilbao


Basilique Notre-Dame-du-Pilier à Saragosse


Sagrada Familia à Barcelone

Barcelona

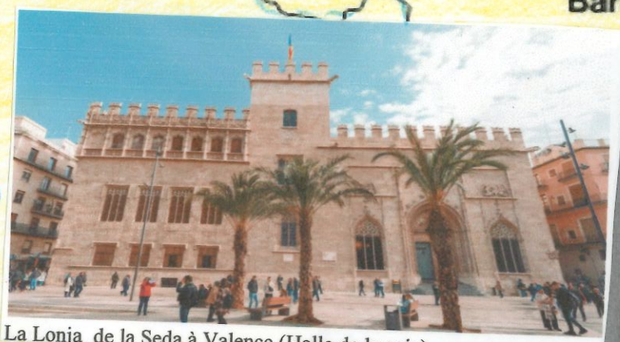
Valladolid

Zaragoza


Saint-Jacques-de-Compostelle à Vigo

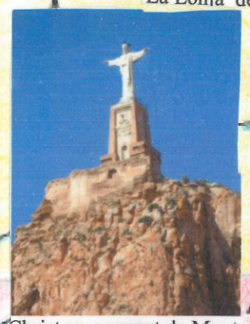

Plaza Mayor à Madrid

Madrid


La Lonia de la Seda à Valence (Halle de la soie)

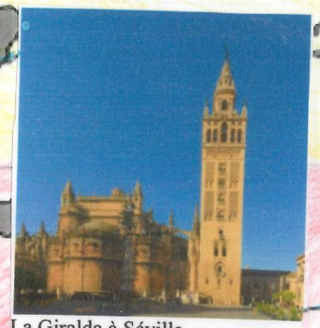
Valencia

Palma de Mallorca


Christ au sommet de Monteagudo à Murcia

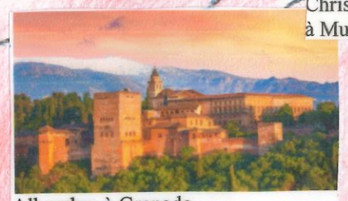
Alicante

Murcia


La Giralda à Séville

Sevilla

Córdoba


Alhambra à Grenade

Granada

Málaga





Le drapeau

Le drapeau espagnol se compose de 3 bandes rouge et jaune et du blason de la couronne royale.

Le blason est un bouclier qui représente les armoiries royales. Il y a deux colonnes qui représentent les colonnes d'Hercule.

La croix surmontant la couronne est en référence à la religion chrétienne qui est la plus représentée en Espagne.

La couleur or symbolise le royaume de Castille, tandis que les 2 bandes de couleur rouge représentent le royaume d'Aragon.



PAELLA Valencienne

- riz Arroz de Valencia DO (types bomba bahia, senia et albufera)
- haricot blanc sec de Valence ou Garrofó (haricot de Lima)
- haricot vert plat
- tomate
- huile d'olive
- safran
- poulet
- lapin
- eau
- sel.

La paella hétérodoxe peut intégrer d'autres ingrédients : travers de porc ou poitrine de porc coupés en cubes, chorizo, oignons, petits pois, poisson, seiche, calmar, crustacés (gambas, langoustines), mollusques (moules, praires), et autres fruits de mer. Elle peut aussi être cuisinée uniquement avec des légumes (paella végétalienne)

ESPAGNE

Pina Colada sans alcool

- 12 cl de jus d'ananas
- 12 cl de lait de coco
- 6 cl de crème de coco
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 tasse de glace pilée
- 1 tranche d'ananas pour décorer



CHURROS

- 250g de farine de blé
- 25 cl d'eau.
- 1 cuillère à café de sel.
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Huile tournesol pour friture.
- Sucre glace.



QUIZZ

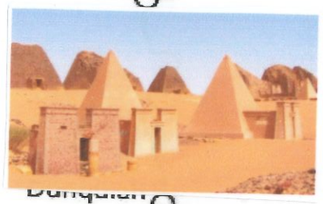
Quelle est la capitale de l'Espagne ?

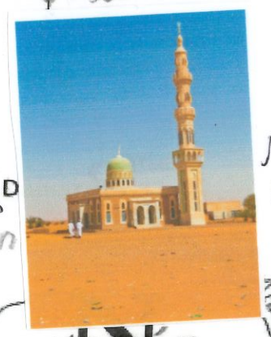
Que signifient les couleurs du drapeau ?

Les churros sont-ils d'origine espagnole?

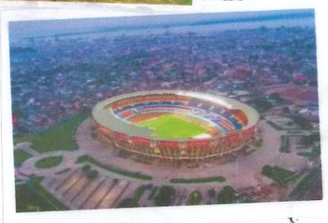
SUDAN

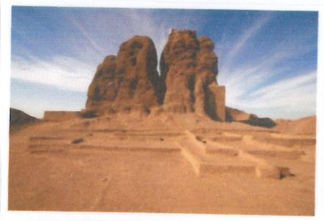










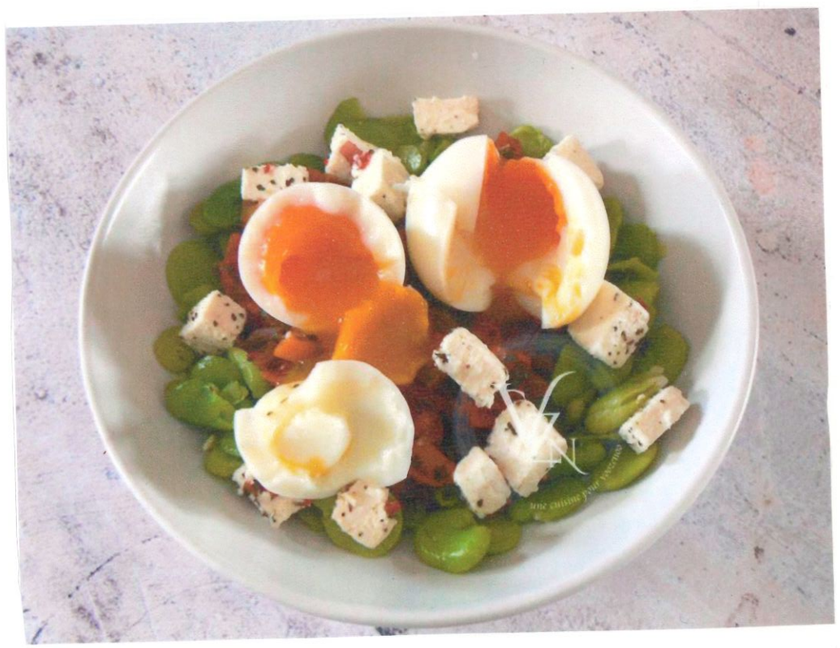


Abri
Nile
Abu Hamad
Karima
Nile
Kuraymah
Haya
Port Sudan
Sawakin
Mosquée entre Khartoum et Karima
Aéroport Soudan
Ad D
Wadi Howar
Kassala
ERITRE
Geneina
El Fasher
El Obeid
An Nuhud
Nyala
Umm Ruwabah
Kosti
Rabak
Sinjah
Al Qadarif
Doka
Tekeze
Atbarah
Ad-Damazin
Roseires Dam
Al Mijlad
Kadugli
Bahr al-Arab
ETHIOPIA

Foul du Soudan

Ingrédients

- 300 gr de fèves fraiches
- 2 grosses tomates
- 1 poivron rouge
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 piment vert ou rouge frais
- 2 c. à soupe de persil
- 4 œufs
- 100 gr de feta
- Huile de sésame
- Sel et poivre



Le drapeau



Le drapeau soudanais est composé de quatre couleurs :

- Le rouge symbolise le socialisme, la lutte et le sang
- Le blanc symbolise la pureté et l'optimisme
- Le noir représente le mot Soudan qui signifie « Pays des Noirs » en arabe
- Le vert représente la hampe symbole de l'agriculture du pays

Basbousa

Ingrédients

170 g de semoule

1 yaourt

200 g de sucre en poudre

225 g de beurre

2 œufs

1 sachet de levure chimique

200 g de sucre en poudre

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 bâton de cannelle brisé

Zeste d'un citron

65 ml d'eau



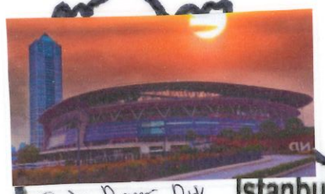
QUIZZ

Quelle est la capitale du Soudan ?

Que représente la couleur verte du drapeau ?

Où se situe la mosquée ?

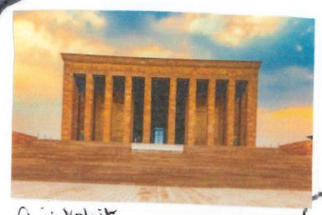
Gabialdine



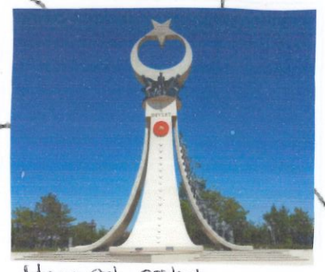
Stade Rams Park



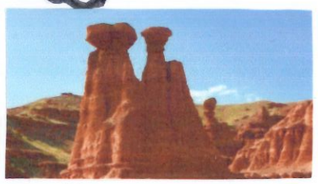
Mosquée Bleu



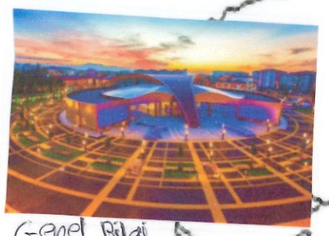
Anit-kabir



Monument central



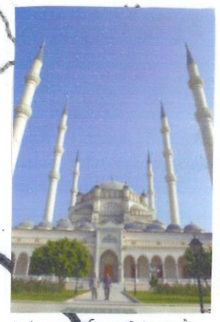
Dago



Genel Bilgi



Musée Archéologique



Mosquée Sabanci



Le grand pont de pierre



İzmir
Antalya
Adana
Mersin
Gaziantep
Şanlıurfa
Kayseri
Eskişehir
Ankara
Adapazarı
İstanbul
Bursa
Samsun
Erzurum
Van
Malatya
Diyarbakır
ahramanmaraş

TURQUIE

IBRAHIM



Le drapeau

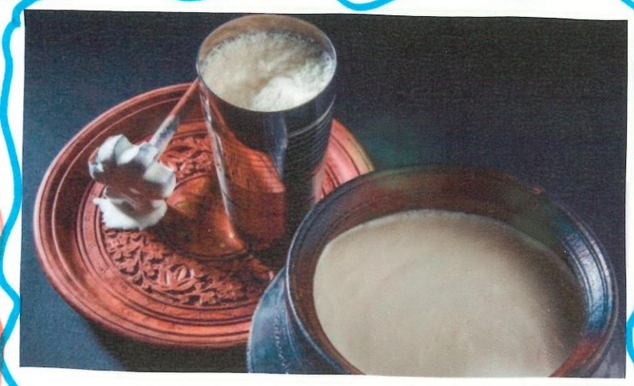
Le drapeau est rouge avec un croissant de lune et une étoile.

La couleur rouge représente le sang des guerriers turcs tombés à la guerre.

L'union de l'étoile et du croissant de lune blanc symbolise à la fois l'Islam et l'unité de tous les musulmans.

Les branches de l'étoile correspondent aux 5 piliers de l'Islam :

- la Shahada (la profession de foi)
- la Zakât (aumône légale)
- le pèlerinage à La Mecque
- le jeûne (du mois de Ramadan)
- la prière (qui doit être faite cinq fois par jour)



Ayran

Yaourt

Eau

Sel

Menthe (facultatif)



KEBAB

- pain pita
- sauce blanche
- la salade
- des tomates
- des oignons
- surtout de la viande : Agneau

Baklava

Pour la garniture :

- 500 g de pistaches et/ou de noix concassées (selon vos préférences)
- 100 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour la pâte :

- 1 paquet de 18 feuilles de pâte filo
- 200 g de beurre fondu

Pour le sirop :

- 200 g de sucre
- 150 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Possibilité de rajouter de l'eau de fleur d'oranger ou l'extrait de rose (facultatif)



QUIZZ

Sur quel continent se situe la Turquie ?

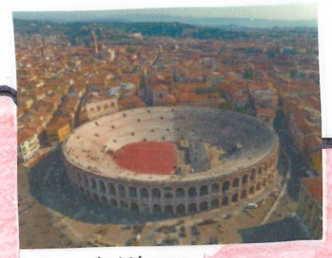
Quelle est la capitale de la Turquie ?

Que signifie le drapeau ?

ITALIE



Dôme Milan

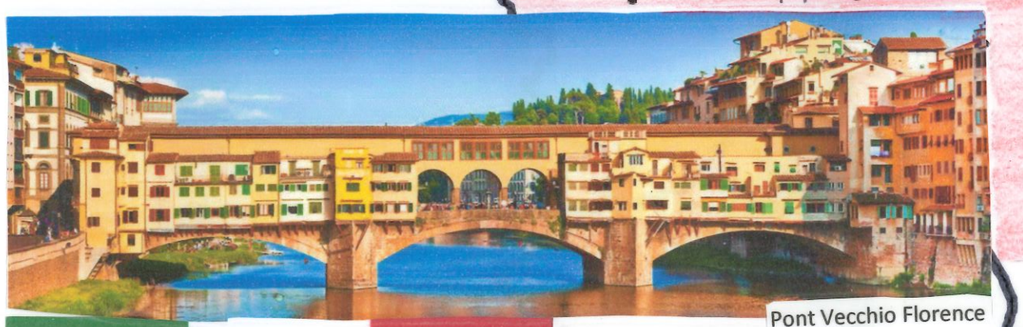


Arènes de Vérone

Verone

Venise

Milan



Pont Vecchio Florence



Venise

Florence



Pont du Riatto Venise



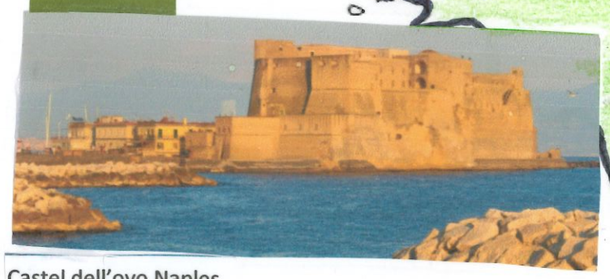
Tour de Pise

Rome



Palais des Doges

Naples



Castel dell'ovo Naples



Tiramisu

- 100 g de sucre roux
- 24 biscuits à la cuillère
- 30 g de cacao amer
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de mascarpone
- 50 cl de café noir non sucré

QUIZZ

Quelle est la capitale de l'Italie ?

Comment s'appelle la tour penchée ?

Où se trouve le Pont Rialto ?

Quel est le plat traditionnel ?

Que représentent les couleurs du drapeau italien ?



Pasta al Pesto

- 20 feuilles de basilic frais
- 12 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 30 g de pecorino
- 30 g de parmesan râpé
- Huile d'olive extra vierge
- 300 g de fusilli (ou toutes autres pâtes de votre choix)
- Sel et poivre



Le drapeau

Le drapeau italien est composé de trois couleurs :

- Le vert qui symbolise les collines des Mont Apennins
- Le blanc qui symbolise la neige des Alpes
- Le rouge qui représente le sang des martyrs des trois guerres d'indépendance du XIXème siècle



Bruschetta

- 8 tomates de la variété « Roma »
- Sel
- 8 tranches de pain de campagne un peu épaisses
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail



Tanger

Stade Prince Moulay Abdellah Rabat

Tétouan



Ksar El Kebir

Nador

Oujda



Kenitra

Rabat

Fès

Taza

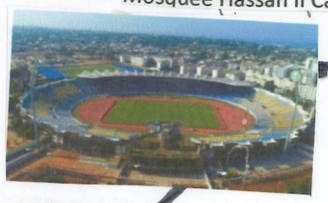
Meknès

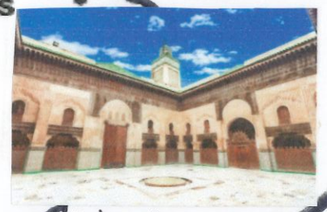
Temara

Mohammedia

Casablanca

Mosquée Hassan II Casablanca





Settat

Khouribga

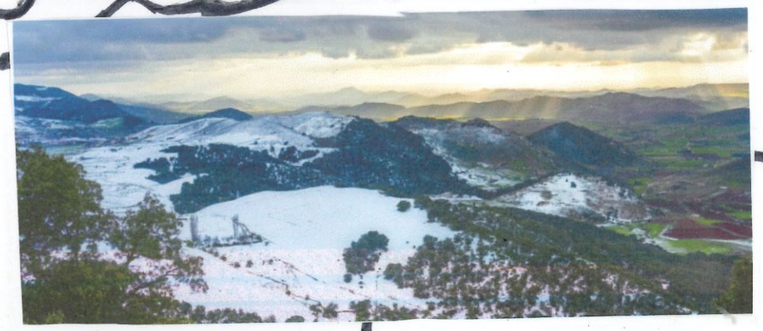
Khenifra

Mederta Dar inania Fès

Stade Mohammed V (Damary)

Safi

Youssoufia



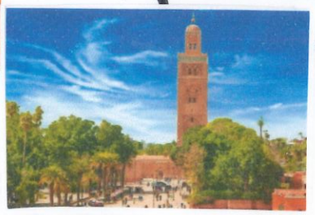
Beni Mellal





Marrakech

SAHARA MAROC



IFRAN

Agadir

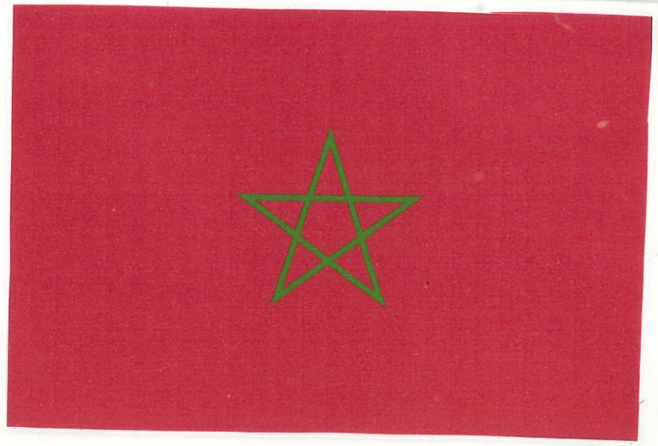
Place Jemaa el Fna Marrakech



Djebel Toubkal Marrakech

MAROC

NIZAR



Le drapeau

La couleur rouge symbolise la couleur des Alaouites : dynastie des **Alaouites** descendant du prophète de l'islam Mahomet ayant régné au Maroc.

L'étoile verte est la représentation de l'étoile de Salomon et les 5 lignes symbolisent les 5 piliers de l'Islam :

- la Shahada (la profession de foi)
- la Zakât (aumône légale)
- le pèlerinage à La Mecque
- le jeûne (du mois de Ramadan)
- la prière (qui doit être faite cinq fois par jour)



CHEBAKIA

1 kg de farine fleur
250 g de poudre d'amandes
250 g de graines de sésame réduites en poudre
20 g d'anis moulu
8 pistils de safran pilé
1 c. à soupe de cannelle
4 pincées de mastic (gomme arabique)
1/2 c. à café de sel
7 g de levure chimique
12 cl d'huile
12 cl de beurre fondu
40 cl d'eau tiède
6 cl d'eau de fleurs d'oranger

Pour le sirop :

2 kg de sucre
2 L d'eau
1/2 citron
4 petits bâtonnets de cannelle
10 cl d'eau de fleurs d'oranger

Pour le décor :

100 g de graines de sésame grillées

QUIZZ

Qui joue au stade Donor ?

Quelle est la capitale du Maroc ?

Sur quel continent se situe le Maroc ?

Que signifie l'étoile du drapeau ?



RFISSA au Poulet

- 1 poulet (de préférence fermier) coupé en morceau
- 3 à 4 gros oignons
- 1/2 cuil à c de gingembre
- 1 c.s de curcuma
- Sel et poivre
- quelques filaments de safran
- 1/2 c.c de ras elhanoute (facultatif)
- 60 ml d'huile
- 100 g de lentilles
- 3 à 4 c.s de fénigrec
- un bouquet de coriandre et persil
- 1/2 cuil à c de smen (beurre clarifié)