

Queue de castor — Le goût ressemble au saindoux ou au ventre gras du poisson. Principalement frit ou cuit au four.

Holoubzi — Ce plat est apprenne aux feuilles de vigne roulées et farcies, de viande hachée, mais on a remplacé en Biélorussie les feuilles de vigne par des feuilles de chou et on enrichit la farce avec de la viande de boeuf ou de porc.

Jus de bouleau — On fait un trou dans le tronc d'un bouleau, on en recueille le jus, puis on y ajoute du jus de citron, du miel ou du sucre, deux ou trois raisins secs par bouteille. *Kvas* — boisson à base de pin sec et de vuv. *Compote* — C'est un délicieux jus de fruit fait à base de fruits rouges pressés. *Mors* — Boisson rafraîchissante faite à base de canneberge.

Les restaurants à Minsk avec la cuisine biélorusse qui se trouvent près de la gare de Minsk:

- *Restaurant «Kukhmistr»*: 40 rue Karl Marx.
- *Restaurant «Vasilki»*: 16 venue de l'Indépendance.
- *Restaurant «U Yanki»*: 21 rue Karl Marx.
- *Restaurant «Bulbashi»*: 4 place de la Liberté.

En conclusion, je voudrais dire que les touristes étrangers peuvent utiliser notre liste des plats biélorusses et voir dans quelle région et dans quel restaurant de la République du Bélarus ils peuvent goûter chaque plat. Par exemple dans le restaurant "Vasilki" *Draniki avec machanka* à Minsk vous coûteront 16.50 rub., *Bortsch* au restaurant "Dom" à Gomel 6,50 rub., *Nalistniki avec une farce* dans le restaurant "U ozera" à Brest coûteront 15 rub., *Bortsch froid* dans le restaurant "Vitebski traktir" à Vitebsk coûteront 10 rub., *Boulettes de pommes de terre avec du saindoux fumé* dans le restaurant "Chalet" à Moguilev coûteront 18 rub., *La pomme au four avec des épices* dans le restaurant "Belaustok" à Grodno coûteront 13,50 rub. Voilà un menu biélorusse typique dans les restaurants: entrée — *bortsch*, deuxième plat — *draniki avec machanka*, dessert — *nalistniki*, et comme boisson — *kvas* est le plus souvent offert.

<http://edoc.bseu.by/>

D. Maleytchik
Д.А. Малейчик
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель А.В. Темнохуд

TROIS DÉMARCHES POUR ARRÊTER LA SUREXPLOITATION DES RESSOURCES NATURELLES

Пути решения проблемы чрезмерного потребления природных ресурсов

À l'heure actuelle, le système agricole et alimentaire souffre pleinement des effets du changement climatique et de l'appauvrissement de la diversité biologique ce qui cause principalement la surexploitation des ressources naturelles.

À cet égard, le Global Footprint Network a calculé la date à laquelle l'humanité a déjà dépensé toutes les ressources (empreinte écologique) que la Terre peut reconstituer en un an (biocapacité).

Le but de la recherche est d'effectuer l'analyse des causes de l'excès de l'exploitation des ressources naturelles et de proposer des démarches concrètes permettant de diminuer l'impact négatif de ce processus.

L'analyse des causes de l'excès a révélé l'influence négative des systèmes agricole et alimentaire. En effet, l'alimentation d'aujourd'hui nécessitent de grandes surfaces de culture ce qui favorise d'importantes émissions de gaz à effet de serre. Dans son ensemble, la moitié de la biocapacité de la planète (55 %) est aujourd'hui utilisée pour alimenter l'humanité – les modèles étant très différents les uns des autres.

Le modèle nutritionnel en Europe est particulièrement responsable de cette surconsommation, où la viande occupe une place disproportionnée dans l'alimentation et une grande partie de la production est liée à l'agriculture intensive.

Pour réduire l'empreinte écologique du système agroalimentaire, préserver la biocapacité de la Terre et reléguer au second plan le jour du dépassement de coûts, trois démarches urgentes sont nécessaires:

1) Réduire la consommation de protéines animales.

Au niveau mondiale, le passage à une alimentation saine en réduisant la consommation d'aliments d'origine animale peut réduire les émissions de gaz à effet de serre provenant des aliments d'au moins 30 %, réduire la disparition d'animaux sauvages de 46 % et de 20 % — la mort prématurée. Comme on le voit, les régimes durables sont une solution gagnant-gagnant apportant de nombreux avantages pour la santé, le bien-être des animaux de ferme et la planète toute entière.

2) Stopper la conversion des écosystèmes naturels.

La réduction des pressions exercées sur les écosystèmes naturels (prairies, forêts, zones humides, etc.) qui sont détruits ou transformés en cultures et en terres d'élevage nécessite la réduction de la consommation de produits transformés et d'origine animale.

L'UE, deuxième plus grand importateur de produits liés à la déforestation tropicale, s'apprête à conclure cette année ses négociations sur le règlement déforestation qui interdira la mise sur le marché européen de produits liés à la destruction des espaces naturels.

Dans le Cadre du mouvement «Together4Forests», le fonds mondial pour la nature appelle les citoyens européens à adopter une législation qui réponde aux objectifs fixés en participant à une action visant à retenir les députés avant le vote au Parlement européen prévu en septembre.

3) Transformer les modes de production vers l'agroécologie.

L'agriculture intensive repose sur un modèle minier qui épuise la base de ressources naturelles dont elle dépend. Les pays doivent abandonner le modèle des monocultures basées sur les engrais et les pesticides et soutenir les méthodes agroécologiques: subventionner l'agroforesterie, réduire l'utilisation des ressources chimiques, abandonner l'élevage industriel en développant des pratiques agroenvironnementales.

En conclusion il faut dire que c'est un impératif catégorique pour les pays de faire le maximum de démarches visant à réorienter l'économie vers les méthodes agroécologiques, car les stocks des ressources naturelles s'appauvrissent et risquent de disparaître ce qui représente une sérieuse menace pour les êtres vivants de la planète.

E. Novitskaya
Э.В. Новицкая
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель И.И. Бартенева

CUISINE FRANÇAISE À MINSK

Французская кухня в Минске

Le but du travail: étudier les menus des restaurants de la cuisine française, analyser le travail des cafés, des boulangeries à Minsk, ainsi que l'assortiment des magasins de Minsk pour la disponibilité des produits typiques de la cuisine française.

Tout le monde ne peut pas aller en France et déguster la célèbre cuisine française. Mais vous pouvez vous faire plaisir avec des plats français exquis sans aller à l'étranger, goûtez-les à Minsk.

À Minsk, il y a des restaurants et des cafés de la cuisine française, et après les avoir analysés, on peut conclure que les plus «français» sont: «*Martinique Brasserie*», «*Café de Paris*» et «*La Crête d'Or*».

«*Martinique Brasserie*» est un restaurant français servant des plats classiques et originaux. Le menu du restaurant est vaste: salade niçoise, tartare de thon et de saumon, fromage brie avec salade croquante, filet mignon, gratin de pommes de terre, mille-feuille et bien plus encore. Selon «*Yandex*» restaurant a 57 avis et a une note de 4,5 sur 5. Les prix dans le restaurant sont supérieurs à la moyenne, la facture moyenne est de 50–80 roubles.

«*Café de Paris*» — le restaurant de la cuisine européenne avec des plats principalement français: foie gras à l'orange, escargots, salade niçoise, soupe à l'oignon etc. Le restaurant a 230 avis sur le site «*Yandex*», la note est de 4,5. Les prix dans le restaurant sont élevés, la facture moyenne est de 90–110 roubles.

Le café «*La Crête D'Or*» propose des chefs-d'œuvre modernes inspirés de recettes françaises classiques. Dans le restaurant, vous pouvez déguster: escargots, soupe à l'oignon, soupe à la crème de cèpes au parmesan, huîtres, et des desserts: napoléon, canelé etc. Sur «*Yandex*» le café a 437 avis et la note du restaurant est 4,6 sur 5. Les prix dans le restaurant sont supérieurs à la moyenne, la facture moyenne est de 50–80 roubles.