



L'Ecosse



L'**Écosse**, occupant le Nord de la Grande Bretagne, est une des quatre nations constitutives formant le Royaume-Uni.

- **Capitale** : Édimbourg
- **Plus grande ville** : Glasgow
- **Langues parlées** : anglais, gaélique écossais (langues officielles) et scots (langue régionale)



L'Écosse est célèbre pour ses histoires de fantômes et de châteaux hantés. Le Loch Ness est un des lacs écossais les plus célèbres en raison de la légende du monstre du Loch Ness.

Le **Loch Ness** est situé au sud-ouest de la ville d'Inverness. Sa longueur est de 39 km et sa largeur de 1,5 km, ce qui en fait une superficie de 56,4 km². Il est connu pour le monstre du Loch Ness qui hanterait ses eaux depuis la fin du VIIe siècle.



Le **monstre du Loch Ness**, surnommé **Nessie**, est un monstre légendaire qui, selon la légende, vivrait dans le lac Loch Ness, en Écosse.

Ce monstre serait une espèce de serpent marin géant qui mangerait des vaches et des chèvres quand elles vont boire. Certaines personnes pensent que ce monstre serait le survivant d'une espèce préhistorique.

Le château d'Urquhart : construit au XII ème siècle, il surplombe le Loch Ness. Vous visitez seulement les ruines mais d'importants travaux d'aménagement permettent de monter sur les terrasses et de comprendre l'aménagement de ce château. De plus, dans le musée, ils ont reconstitué une maquette de l'ancien château où les enfants découvrent très clairement la vie à l'intérieur du château.





Les habitudes culinaires en Ecosse



Aujourd'hui en Écosse, la plupart des gens prennent un petit déjeuner simple à base de céréales, de toasts et de thé.

D'autres préfèrent le traditionnel porridge, bouillie de flocons d'avoine) avec du sel plutôt que du sucre.

Voici aussi un exemple de petit-déjeuner écossais avec la tranche de Lorne Sausage (pâté à la viande de boeuf et porc), le Black pudding (du boudin noir), les Tattie Scones, les Soda Scones et les- Scotch Pies.



Les tatties scones ou crêpes en forme triangulaires à base de farine de pomme de terre que l'on fait frire et que l'on sert avec du beurre et du fromage.



Le pain à la viande épice le Lorne Sausage



le Black pudding

Habituellement, on prend le déjeuner vers 13 h. Pour certains, il s'agit du principal repas de la journée, pour d'autres, ce sera simplement une soupe, comme le Scotch broth (au bœuf avec des légumes et de l'orge) ou le cullen skink (à base d'églefin fumé), avec du pain et du fromage écossais.

Vous trouverez aussi des "fish and chips" ce sont des beignets de poisson blanc, de la morue par exemple, accompagnés de pommes de terre frites, de sel et de vinaigre.



Il y a le laverbread aussi. C'est une spécialité à base d'algues vertes tirant sur le noir. On les cuite comme des épinards et on les mange froides avec des fruits de mer, ou chaudes avec du bacon, des tomates et du pain grillé. C'est très riche en vitamines. Cette algue, parfois appelée le caviar gallois est lavée et relavée et bouillie ensuite pendant dix heures jusqu'à ce qu'elle ressemble à une pâte, puis elle est coupée en petits morceaux et vous pouvez la déguster en légume d'accompagnement.



St Malo



Saint-Malo est une commune de Bretagne, située dans le département d'Ille-et-Vilaine, dont les habitants se nomment les Malouins.



Saint-Malo est un port de mer situé sur la Manche, à l'embouchure de l'estuaire de la Rance.

Jacques Cartier, célèbre navigateur français qui a découvert le Canada, est né à Saint-Malo en 1491.





La musique en Ecosse



L'Ecosse a un héritage riche de musique folk et de danse.

Les Ecossais maintiennent leur tradition vivante avec beaucoup de festivals et de célébrations, et la musique et les danses celtiques sont populaires partout dans le monde.

La cornemuse

Symbole de l'Écosse, la cornemuse est pratiquée Là-bas depuis Le XIII^e siècle. Les premières avaient un seul bourdon, comme ailleurs au Moyen Age. Au fil du temps, elle en a adopté un deuxième, puis un troisième. Le répertoire Le plus ancien remonte au XVe siècle. On distingue deux types de cornemuses, gonflées à la bouche ou par le biais d'un soufflet actionné par le bras. . L'instrument est aujourd'hui enseigné dans de nombreuses écoles écossaises et on peut même prendre cornemuse en option au bac.



Clarsach

La harpe folklorique écossaise, le clarsach a été apprécié par les familles aristocratiques celtiques en même temps que la poésie celtique.

La différence principale entre le clarsach et les autres harpes était que le clarsach avait des cordes en métal.