QUIZ GRECE

**1/ Quelles sont les deux couleurs du drapeau grec ?**

Bleu et blanc (Il est composé exactement de neuf bandes bleues et blanches avec en haut à gauche un carré bleu avec une croix blanche).

**2/ Depuis quelle année la Grèce fait-elle partie de l'Union Européenne ?***1981*

**3/ De qui la Grèce devient-elle indépendante en 1822 ?***L'Empire Ottoman*

**4/ Quelle est la plus haute montagne de la Grèce ?***Le Mont Olympe (2917 mètres)*

**5/ Quelle est la religion majoritaire en Grèce ?**
*La confession chrétienne Orthodoxe (97% de la population)*

**6/ Avant l'euro quelle monnaie était utilisée en Grèce ?** *La Drachme*

**7/ Quel monument consacré à la déesse Athéna se trouve dans l'acropole d'Athènes ?**
*La Parthénon (construit de -449 à -438)*

8**/ Quelle est la plus grande île (en superficie) de la Grèce ?**
*La Crète*

**9/ Combien y a t-il d'îles habitées en Grèce ?***Environ 200 (mais le territoire est constitué d'environ 9000 îles)*

**10/ Quelle mer sépare la Grèce de la Turquie ?***La mer Egée*

**11/ Les frontières terrestres de la Grèce comptent quatre pays, lesquels ?**

*la Turquie, la Bulgarie, la Macédoine et l'Albanie*

**12/ Vous connaissez des grecs contemporains célèbres, lesquels ?**

*Maria CALLAS cantatrice grecque*

*Mélina MERCOURI actrice*

*Demis ROUSSOS chanteur*

*Aristote ONASSIS armateur*

*Nikos Alliagas Animateur*

 **13/ Quels sont les boissons préférées (alcoolisées) des grecs ?**

***L'ouzo grec****L’ouzo est considéré comme la boisson “nationale” de la Grèce puisque sa production a lieu traditionnellement et exclusivement en Grèce.*

***Il y a aussi le raki traditionnel et le tsipouro exquis****Deux distillations célèbres locales, le raki et le tsipouro sont souvent confondus. Ils sont produits au début de l’automne, dès la mi septembre et en octobre, et des fêtes familiales sont organisées autour des alambics. Ce qu’il faut savoir, avant d’en demander, c’est que leur différence principale réside dans leurs degrés d’alcool et l’ajout d’anis vert, qui participe souvent à la production du tsipouro mais qui est inconcevable dans le raki.*

***Le mastic de Chios: traditionnel et unique mondialement***  *Si la Grèce devait choisir une seule boisson dont elle devrait être fière, ce serait indéniablement le mastic. Un arbre qui refuse fermement depuis des siècles d’émigrer et de prospérer ailleurs, qui ne pousse nulle part ailleurs que sur* [*l’île de Chios*](https://www.discovergreece.com/fr/greek-islands/north-aegean/chios)*. Il s’agit d’un produit traditionnel unique en soi, sculpté par le microclimat exceptionnel de cette île de la mer Égée.*

**14/ Et les plats préférés des Grecs ?**

***Le tzatziki***

Du yaourt épais à base de lait de chèvre ou de brebis, du concombres (râpé, en purée, ou en fines tranches), vous avez au choix une sauce ou une entrée.

***Le Taramosalata ou Tarama***

*Des oeufs de poisson (du mulet ou du cabillaud) avec des oeufs, du lait, du citron et de l’huile. En France, on le mange sur des blinis.*

***La salade Grecque ou Khoriatiki***

*La plus classique comporte des tomates, des concombres natures et à peu près tout ce qu’on peut trouver dans le frigo du Grec moyen : feta, olives noires, oignons, poivrons verts et pourquoi pas des capres et du persil.*

***Dolmadakia****On trouve cette préparation un peu partout dans d’autres pays de la région, ces feuilles de vignes farcies de riz, d’oignons et de feuilles de menthe sont servies froides ou chaudes.*

**Moussaka**

*De la viande hachée, des aubergines et de la béchamel, le tout au four.*

 **Fasoláda***Soupe de fèves ou de haricots blancs comme « le plat national grec ».*

**Gyros***Difficile de ne pas évoquer le « sandwich grec » qui a largement dépassé les frontières du pays. On aurait pu imaginer la préparation plus ancienne mais le gyros est né à de Thessalonique dans les années 1950. Une pita, de la viande de ce qu’on veut, oignons, tomate et le Tzatzíki.*

**Stifádo**Genre de « boeuf-bourguignon ». Ici, on peut substituer le boeuf par du sanglier ou du lapin, en fonction de votre partie de chasse, la viande coupée en dés avec de l’huile d’olive, de l’oignon, du jus de tomate, du vinaigre, du vin rouge et du laurier.

**En dessert, le Galaktoboúreko**

*De la pâte phillo, fabriquée à base de farine, de sel et d’eau, remplie de crème pâtissière au citron et arrosée de sirop.*