



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alimentation en Polynésie française

Tematická oblast	Frankofonie
Datum vytvoření	02-02-2013
Ročník	4 ročník , 07-08
Stručný obsah	Aliments et Cuisine des îles de polynésie française
Způsob využití	Avant de commencer le cours, cliquez sur la touche F5 puis progressez avec la touche espace.
Autor	GUILLEMENOT
Kód	VY_32_INOVACE_09_FGUI12

VRAI OU FAUX

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 Le poulet coco est une recette de Tahiti. | 1 VRAI |
| 2 Le perroquet est aussi un poisson. | 2 VRAI |
| 3 La noix de coco est utilisée dans les desserts tahitiens. | 3 VRAI |
| 4 On peut cuire le porc dans un trou en terre recouvert de feuilles de palmier. | 4 VRAI |
| 5 En Polynésie on mange parfois des tortues. | 5 VRAI |
| 6 Sous la carapace de la tortue il y a trois gros morceaux de viande. | 6 VRAI |
| 7 La viande est l'aliment principal des polynésiens. | 7 FAUX |
| 8 Le poisson est souvent utilisé dans les repas. | 8 VRAI |

VRAI OU FAUX

En Polynésie les pomelos se trouvent à l'état sauvage.

VRAI

En Polynésie on trouve plusieurs types de bananes.

VRAI

Le lait de coco est comme de l'eau au goût de noix de coco.

VRAI

Le lait de coco se trouve dans la noix de coco.

VRAI

Garde le bon mot.

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1kg de viande de porc.
- 50 cl de lait de coco.
- 1 gros oignon.
- 3 gousses d'ail.
- 1 petit morceau de gingembre.
- 1 branche de thym.
- Noix de muscade rapée.
- Bouillon en cube.
- 1 morceau de sucre.
- 2 cuillères à soupe de sucre.
- Sel et poivre

Préparation de la recette :

Coupe le (porc,) en petits cubes. Épluche l'ail, l'oignon et le gingembre. Hache l'oignon et l'ail.

Râpe le gingembre.

(Mets,) l'ail, l'oignon et le gingembre dans un grand plat . Ajoute le thym, la muscade, le sel et le poivre. Mélange et laisse le porc 30 minutes au réfrigérateur.

(Fais,) cuire la viande dans une (poêle,) en remuant, puis ajoute (la tablette de bouillon) et ajoute-la à la viande, ainsi que le lait de coco et le sucre. Couvre et laisse cuire pendant 1 heure à feu doux.

Porc au lait de coco (Tahiti)

Choisis la bonne réponse.

1. Le perroquet est un oiseau mais en Polynésie c'est aussi :

- a) Une fleur.
- b) Un arbre.
- c) Un poisson.

La bonne réponse est : Un poisson.

2. Quelle viande les Polynésiens mangent le plus :

- a) la viande de poulet.
- b) La viande de porc.
- c) La viande de tortue.

La bonne réponse est : La viande de porc.

3. Quels fruits ne poussent pas en Polynésie :

- a) Les oranges, citrons, et ananas.
- b) Les mangues, bananes, et noix de coco.
- c) Les pommes, poires et prunes.

La bonne réponse est : Les pommes, poires et prunes.

MOTS CROISÉS

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

HORIZONTAL

1. Animal aquatique possédant une carapace.
2. Aliment cultivé surtout en Asie, de couleur blanche. Féculent.
4. Proviens du porc, du boeuf et d'autres animaux et se mange.
10. Animal de toutes les couleurs, oiseau qui peut parler mais aussi poisson de toutes les couleurs.

VERTICAL

3. Fruit du bananier
8. Fruit provenant du manguier.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	T	O	R	T	U	E				
2								R	I	Z
3			B							
4	V	I	A	N	D	E				
5			N					M		
6			A					A		
7			N					N		
8			E					G		
9								U		
10	P	E	R	R	O	Q	U	E	T	

SOURCES

- www.marmiton.fr
- Roland Guillemenot