

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Alimentation francophone

Tematická oblast	Frankofonie
Datum vytvoření	15-03-2013
Ročník	3-4 ročník, 07-08
Stručný obsah	culture alimentaire Francophone
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_FGUI14

Choisis la bonne réponse.

1. Le couscous se cuisine surtout :

- a) Au Congo.
- b) Au Maroc.
- c) Au Vietnam.

La bonne réponse est : Au Maroc.

2. Dans le couscous quel est l'ingrédient principal :

- a) Le riz.
- b) Les pâtes.
- c) La semoule.

La bonne réponse est : La semoule.

3. Dans le couscous il y a :

- a) Des pois chiches.
- b) Des épinards.
- c) Des lentilles.

La bonne réponse est : Des pois chiches.

Choisis la bonne réponse.

4. Le thé sucré parfumé à la menthe fraîche se boit beaucoup :

- a) Au Congo.
- b) Au Vietnam.
- c) Au Maroc.

La bonne réponse est : Au Maroc.

5. À Madagascar, l'alcool national est :

- a) La bière.
- b) Le vin.
- c) Le rhum.

La bonne réponse est : Le rhum.

6. Quel alcool est devenu à Madagascar un symbole national avec comme slogan en malgache : « Soa Ny Fiarahantsika » (« le plaisir d'être ensemble ») :

- a) Une bière.
- b) Un vin.
- c) Un rhum.

La bonne réponse est : Une bière.

Choisis la bonne réponse.

7. Le gumbo est :

- a) Une soupe du Congo.
- b) Une soupe de La Louisiane française.
- c) Un vin de Louisiane.

La bonne réponse est : Une soupe de La Louisiane française.

8. Dans le gumbo il y a :

- a) Un mélange de beurre, de farine , puis du poulet, de la saucisse, du céleri, des poivrons et des oignons.
- b) Des épinards, des oeufs, des crevettes.
- c) Des lentilles, des saucisses, du poulet.

La bonne réponse est : Un mélange de beurre et de farine puis du poulet, de la saucisse, du céleri, des poivrons et des oignons.

9. La longanissa (saucisse sèche), la botifarra (saucisse), ou encore le jambon de pays sont des plats :

- a) D'Andorre.
- b) Du Vietnam.
- c) Du Cambodge.

La bonne réponse est : D'Andorre.

Choisis la bonne réponse.

10. Le tajine est un plat traditionnel :

- a) Au Congo.
- b) Au Maroc.
- c) Au Vietnam.

La bonne réponse est : Au Maroc.

11. Dans le tajine il y a :

- a) De la viande ou du poisson, des raisins secs, des légumes, du persil, de l'ail.
- b) Des épinards, des oeufs, des crevettes.
- c) Des pommes de terre, des saucisses, du poulet.

La bonne réponse est : De la viande ou du poisson, des raisins secs, des légumes, du persil, de l'ail.

12. Pour faire un bon tajine il est très important que la cuisson soit :

- a) Lente.
- b) Rapide.
- c) Très rapide.

La bonne réponse est : Lente.

Choisis la bonne réponse.

13. Le myando qui est un bâtonnet de pâte de manioc traditionnellement préparé et servi enroulé dans une feuille de bananier, vient :

- a) Du Maroc.
- b) D'Algérie.
- c) Du Cameroun.

La bonne réponse est : Du Cameroun.

14. On fait de la purée avec les feuilles de manioc et on ajoute de l'huile de palme, des oignons, du piment vert et d'autres légumes (poireaux, aubergines, courgettes,...) ou du poisson :

- a) Au Maroc.
- b) Au Cameroun.

La bonne réponse est : Au Cameroun.

MOTS CROISÉS

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

HORIZONTAL

- 2. Racine comestible utilisée en Afrique et commençant par la lettre M.
- 3. Grains plus petits que le riz et utilisés dans le couscou.
- 6. Plat typique du Maroc préparé avec de la semoule.
- 8. Epice très forte, souvent de couleur rouge.
- 10 Plat traditionnel du Maghreb composé de viande, de volaille ou de poisson, de légumes ou de fruits.

VERTICAL

- 1. Feuille verte utilisée au Maroc pour faire du thé.
- 8. Soupe de La Louisiane française
- 8. On boit du café et du
- 10. Epice de couleur blanche au goût salé.

RÉPONSES

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2	M	A	N	I	O	C		G		
3	E			S	E	M	O	U	L	E
4	N							M		
5	T							B		
6	H		C	O	U	S	C	O	U	S
7	E									E
8			P	I	M	E	N	T		L
9								H		
10			T	A	J	I	N	E		