

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

La gastronomie francophone

Tematická oblast	La Francophonie
Datum vytvoření	13.5.2013
Ročník	7. a 8. ročníky osmiletého gymnázium
Stručný obsah	Découverte des spécialités francophones
Způsob využití	Les pages sont à effectuer dans l'ordre proposé. Les solutions proposées sont en page 8.
Autor	Mgr. S. Nevo
Kód	VY_32_INOVACE _09 _FNEV19

La gastronomie des pays francophones

Associez chaque spécialité à sa région:

- La carbonade
- Le colombo
- La fondue
- Fritür
- Le gumbo
- Le mafé
- Moules frites
- Pho
- La poutine
- Le rougail saucisse
- Le tabouleh
- Le tajine

La Belgique

La Guadeloupe

Le Liban

La Louisiane

Le Luxembourg

Le Mali et le Sénégal

Le Maroc

Le Québec

La Réunion

La Suisse

Le Val d'Aoste

Le Vietnam



Les ingrédients des plats francophones

Associez chaque plat à sa définition

- 1- la carbonade
- 2- le colombo
- 3- Fritür
- 4- le gumbo
- 5- le mafé
- 6- le Pho
- 7- la poutine
- 8- Le rougail saucisse
- 9- le tabouleh
- 10- Le tajine

- a) Frites molles sur lesquelles on ajoute du fromage fondu et une sauce marron.
- b) Soupe aux nouilles et à la viande.
- c) Mélange de tomates, d'oignons, de piments et de saucisses créoles.
- d) Ragoût de viande ou de poisson servie avec une sauce à l'arachide
- e) Préparation épicée, souvent sucrée à base de légumes, de poisson ou de viande
- f) Préparation à base de curry et de poulet.
- g) Plat à base de viande de boeuf salée cuite avec de l'ail, du lard, du vin blanc, de la farine, un oeuf et de la cannelle.
- h) Petits poissons frits que l'on mange avec les mains.
- i) Soupe épaisse à base de légumes, de crevettes, de crabe et d'épices.
- j) Salade de persil haché, de blé dur concassé, de tomates, d'oignons et de menthe.

Recette du tabouleh

Complétez la recette avec les mots suivants à la bonne forme:

couper, égoutter, épépiner, équeuter, hacher, laver, mélanger, peler, presser, sécher, verser

➤ **Ingédients** Pour 8 personnes –

- 200g de boulghour
- 1 gros bouquet de persil plat
- 1/2 bouquet de menthe
- 2 oignons moyens
- 5 tomates moyennes
- 3 petits citrons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

➤ **Préparation** 40 minutes – Repos : 1 heure

- le boulghour dans un bol et lavez-le.-le à l'aide d'une passoire puis laissez-le gonfler pendant une heure au frais.
- Pendant ce temps, les légumes et-lez.
- les tomates,-les et les en très petits dés. les oignons et les citrons.
- le persil et la menthe, lavez-les, séchez-les et émincez-les très finement.
- Dans un grand saladier, les légumes au boulghour. Ajoutez le jus de citron, l'huile d'olive, le persil, la menthe, le sel et le poivre.
- Traditionnellement le taboulé se présente dans un grand plat, entouré de feuilles de salade romaine. On utilise les feuilles enroulées en cornet pour manger le taboulé.



Le couscous

Cliquez sur le lien ci-dessous pour regarder la vidéo puis répondez aux questions:

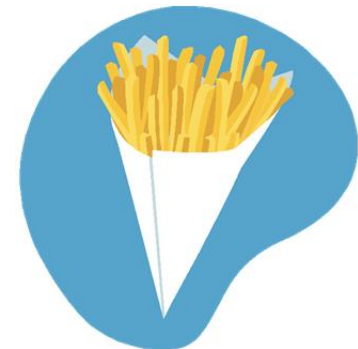
[vidéo](#)

- 1- Quel est le plat préféré des Français ? Remettez dans l'ordre
 - a- la blanquette de veau
 - b- la côte de boeuf
 - c- le couscous
 - d- les moules frites
- 2- De quelle origine est le couscous ?
- 3- Le mot „couscous“ désigne deux choses. Lesquelles ?
- 4- A quelle période les Français ont-ils découvert le couscous ?
- 5- A quelle période les Français ont-ils adopté le couscous ?
- 6- Quelles sont les trois raisons qui expliquent le succès du couscous en France ?



Vrai ou faux ???

1. Les frites seraient une invention belge.
2. L'émmental est un fromage suisse sans trous.
3. Le „ ça va se savoir“ est un beignet camerounais.
4. Le pharmacien Antoine Parmentier a introduit la consommation de la pomme de terre en France. Les Français ont nommé un plat en son honneur: le hachis parmentier.
5. Il existe une seule manière de préparer le couscous en Algérie.



Použitý obrazový materiál:

- Kliparty

La soupe dostupné pod

<http://office.microsoft.com/fr-fr/images/results.aspx?qu=soupe&ex=1#ai:MC900079166|mt:1|>

Drapeau du Liban dostupné pod

<http://office.microsoft.com/fr-fr/images/results.aspx?qu=liban&ex=1#ai:MC900015850|>

Le couscous dostupné pod

<http://office.microsoft.com/fr-fr/images/results.aspx?qu=couscous&ex=1#ai:MC900412848|>

Les frites dostupné pod

<http://office.microsoft.com/fr-fr/images/results.aspx?qu=frites&ex=1#ai:MC900432185|mt:1|>

Zdroje:

<http://www.routard.com/>

<http://www.papillesetpupilles.fr/>

Proposition de corrections

- Activité 1

Carbonade: Val d'Aoste	Colombo: Guadeloupe	Fondue: Suisse	Fritür: Luxembourg
Gumbo: Louisiane	Mafé: Mali et Sénégal	Pho: Vietnam	Poutine: Québec
Rougail saucisse: Réunion	Tabouleh: Liban		Tajine: Maroc

- Activité 2

1g	2f	3h	4i	5d	6b	7a	8c	9j	10e
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

- Activité 3

Versez – égouttez – lavez – séchez – pelez – épépinez – coupez – hachez – pressez – équeutez – mélangez

- Activité 4

- 1- la blanquette de veau – le couscous – les moules frites – la côte de boeuf.
- 2- le couscous vient du Maghreb.
- 3- Le mot „couscous“ désigne la semoule de blé et le plat cuisiné.
- 4- Les Français ont découvert le couscous lors de leur arrivée en Algérie en 1830.
- 5- Les Français ont adopté le couscous dans les années 1960.
- 6- Les Français apprécient le couscous parce que c'est bon, c'est sain et ce n'est pas cher.

- Activité 5

- 1 – Vrai et faux, pour certains spécialistes. Pour d'autres ce serait une invention française. Dans les deux cas, les frites seraient nées au XVIIIe siècle.
- 2- Faux. L'emmental a des trous, le gruyère n'en a pas.
- 3- Vrai.
- 4- Vrai. Le hachis parmentier est un plat à base de purée de pommes de terre et de viande hachée.
- 5- Faux. Rien qu'en Algérie, il existe plus de 150 préparations de couscous.