

Unité 12. La gastronomie

Pour jeudi 24 octobre 2024, lire les documents page 121
(cherchez le vocabulaire inconnu) et répondre aux questions page 124

CORRECTION DES ACTIVITÉS FAITES À LA MAISON

1 Dialogue 1. CORRIGÉ

- a) faux
- b) vrai
- c) vrai
- d) faux
- e) vrai

2 Dialogue 2. CORRIGÉ

- a) gastronome
- b) fromage
- c) les convives ont failli attendre
- d) pâtissier
- e) un dictionnaire

3 Document 3. CORRIGÉ

- 1. vrai
- 2. vrai
- 3. faux
- 4. faux
- 5. vrai
- 6. vrai

4 Document 4. CORRIGÉ

- 1. *Le Bouillon Chartier*
- 2. *Le Procope*
- 3. *La Closerie des Lilas*

5 Document 5. CORRIGÉ

- 1. faux
- 2. vrai
- 3. vrai
- 4. faux

6 Associez. CORRIGÉ

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

Unité 12. La gastronomie
Expression orale, n°10 et n°11 page 125

Lexique vu pendant le cours :

Bouillir → On fait bouillir les ravioli.

Assaisonner → On assaisonne avec de la sauce tomate.

On met du basilic ou de la menthe.

Ces pâtes ont une forme ronde ou ovale mais, les ravioli sont plutôt carrés.

On prépare un bouillon de brebis

Des petits morceaux de brebis

à l'intérieur de la pâte, en forme de chausson

Frيره → On fait frيره la pâte (adjectif : frit)

Ce dessert, on peut mettre du miel dessus.

Nous faisons des petits pains avec de la semoule ; ils ont peu de mie.

Le Carasau, c'est du pain fin, sec et croquant. Il existe aussi le pain toasté, le pain grillé.

La soupe à l'oignon

Le fromage avec les vers : il est piquant et fort.

En Sardaigne, il y a de nombreux agritourismes que l'on peut conseiller aux étrangers pour déguster

des spécialités sardes.

Quand il y a une fête importante, c'est toujours l'occasion de manger avec les amis, la famille proche, la famille élargie. C'est un moment de convivialité et de partage.

Nous aimons le goût des plats, nous sommes gourmets et gourmands !

Comme fruits, on peut proposer : la figue (du figuier de Barbarie), l'arbousier, la grenade, la pastèque, le melon, etc.

Une liqueur faite avec les baies de la myrte

L'eau-de-vie

Dans certains pays, la cuisine est (trop) grasse, trop riche.

La saveur

Un aliment âpre ; acide ; amer.

Un plat fade = qui a peu de saveur ; insipide.

En Turquie, **en** Bulgarie, **en** Pologne, **en** Hongrie...

Au petit-déjeuner, **au** déjeuner, **au** dîner ?

Un radis

Rôti → une viande rôtie, un poulet rôti.

Un rouleau fait avec une feuille de chou, farci avec du riz et de la viande hachée.

Une épice

Il y a 20 ans, on ne trouvait pas de restaurants italiens ; aucun restaurant italien.

Tout est bon et donc, on mange trop malheureusement !