

Documents p. 84

A Manger des légumes du jardin

1 De mon jardin, d'une ferme, de la campagne, du marché, d'un magasin de fruits et légumes, de l'épicerie, du supermarché, d'une coopérative, d'un restaurant ou d'une cafétéria...

2 Parce qu'elle a eu des problèmes d'argent.

3 Elle aime être plus indépendante sur le plan alimentaire.

4 Les aliments qu'elle produit de la salade / des tomates / des courges / des haricots / des herbes aromatiques / des poireaux / des choux / des carottes / des betteraves / des radis noirs / des endives / des œufs / des yaourts / des fromages. Les aliments qu'elle achète des pommes de terre / des oignons / des céréales (du riz) / des légumes secs (des lentilles) / du miel / de la viande

5 – Moi je voudrais manger de cette façon, mais ce n'est pas facile, parce que j'habite en ville et je n'ai pas de jardin. Je ne peux pas cultiver de légumes. Et puis le soir, je n'ai pas très envie de cuisiner. Je préfère manger un plat tout prêt. Dans mon quartier, il y a une association qui vend des paniers de fruits et légumes produits dans des fermes. Toutes les semaines, on a un panier. On ne choisit pas les produits, mais ils sont très bons, meilleurs que les produits qu'on trouve en ville. Je peux te donner le nom de l'association, si tu veux.

Documents p. 85

C Une recette sucrée

Corrigé :			
2 :	Les fruits	Les produits laitiers	Les autres ingrédients
Recette :	des framboises des mûres des myrtilles des groseilles	du lait de la crème (liquide) du beurre de la glace (à la vanille) de la crème chantilly	de la farine du sucre (en poudre) du sel de la menthe
Variante :	des poires des prunes des kiwis des bananes		

3 a. Dans ce gâteau, il y a plus de fruits que de pâte.

4 En premier : image a (point n° 1 de la recette).

En deuxième : image d (point n° 3).

En troisième : image c (point n° 6).

En quatrième : image b (point n° 7).

En dernier : image e (point n° 8).

5 Le contraire du sucre en poudre est le sucre en morceaux.

6 – En semaine, je ne cuisine pas beaucoup, parce que je n'ai pas le temps. Mais le week-end, j'aime bien faire des plats salés, surtout des currys, des plats avec beaucoup d'épices. Ma spécialité, c'est le curry d'aubergines. Et toi ? – Moi, je n'aime pas cuisiner, mais mon frère est cuisinier dans une école. Il fait des soupes et des gâteaux délicieux.

Vocabulaire p. 91

La restauration

1 a. Le bistrot / La brasserie.

b. Le restaurant étoilé / gastronomique.

c. Le traiteur.

d. Le restaurant végétarien.

2 a. 3. – b. 1. – c. 2. – d. 4.

3 Aliments / boissons / plats acides : ananas, betterave, citron, fruit de la passion, groseille, kiwi, myrtille, oignon, orange, pêche, pomme, sodas, tomate, vinaigre...

Aliments / boissons / plats amers : amande amère, café, chocolat, céleri, citron, endive, gingembre, menthe, poivron vert, radis, thé...

Aliments / boissons / plats (potentiellement perçus comme) fades : algues, chou-fleur, endive, lait, navet, pain, pâtes, pomme de terre, riz, salade, semoule...

Aliments / boissons / plats gras : avocat, beignets, beurre, chocolat, confit de canard, crème, gâteaux, frites, fromage, fruits secs, huile, noix de coco, pâtisseries, saucisses...

4 – Je n'ai jamais mangé de tartare d'algues. C'est peut-être fade, mais j'aimerais bien goûter pour voir.

– Moi, je voudrais goûter la tartiflette, parce que j'aime bien le nom de ce plat.

– Il y a un plat que tu ne veux pas goûter ?

– La choucroute, ça ne me dit rien.

– Ah non ? À moi si. Mais le confit non, je crois que c'est très gras.