10/29

SOIR DE FÊTE

(Un samedi matin, à la maison.)

Le mari: Ma chérie, aujourd'hui c'est ta fête et c'est moi qui fais la cuisine; Jacques et Laura viennent dîner ce soir.

La femme : Ça, c'est gentil : Laura et moi, on veut aller visiter le musée d'Art moderne cet aprèsmidi. On va faire les courses ensemble ce matin, tu veux ?

Le mari: Non, je vais me débrouiller tout seul. Va déjeuner avec Laura... Passe une belle journée, ma chérie!

(Un peu plus tard.)

Le mari: Bon. J'ai tout ce qu'il faut: les huîtres, les citrons, la viande de bœuf, les sauces, l'huile, la salade verte, plusieurs fromages et pour le dessert, de la glace au chocolat et des biscuits... Ah! il manque le pain et le vin, du rouge et du blanc. J'irai tout à l'heure après le match de foot. Une bonne après-midi devant la télé et tout le monde est content...

(En fin d'après-midi.)

Le mari: Alors ma chérie, le musée?

La femme : Super, tu aurais dû venir. Il y a des œuvres de Calder que je ne connaissais pas... Et toi mon pauvre chéri, tu as passé la journée dans la cuisine ?

Le mari : Pas du tout, je suis allé au supermarché, puis j'ai regardé Nantes-Marseille à la télé – un très beau match – et après, j'ai ouvert les huîtres.

La femme: Hmm, j'adore ça! Et qu'est-ce que tu as préparé d'autre?

Le mari: Eh bien, ce soir, on mange une fondue bourguignonne, avec plein de sauces et une salade verte.

La femme: Pas mal! et comme dessert? Une tarte? Le mari: Non, une glace au chocolat avec des biscuits.

La femme: Finalement, tu te débrouilles très bien; tu vas préparer plus souvent les repas. Le mari: Zut, j'ai oublié d'acheter le pain et le vin. J'y vais, les magasins sont encore ouverts...

La femme: Dépêche-toi, Laura et Jacques vont bientôt arriver!

LA RECETTE DE LA TARTE AU SAUMON

Sylvie: Allô, Martine! Bonjour, c'est Sylvie. J'ai besoin de ton aide: comment tu prépares ta quiche au saumon? Elle est délicieuse.

Martine: Écoute, c'est très facile: tu achètes une tarte salée au supermarché. Il faut aussi 300 grammes de saumon fumé, un pot de crème fraîche, quatre œufs, un demi-litre de lait et, bien sûr, un peu de sel et du poivre.

Sylvie: Attends, pas si vite, je note... Un pot de crème... un gros ou un petit?

Martine: Un gros, c'est mieux. Tu coupes le saumon en petits morceaux. Dans un saladier, tu mélanges les œufs, la crème fraîche et petit à petit, tu ajoutes le lait. Tu verses cette préparation sur la tarte, tu mets les morceaux de saumon, tu sales, tu poivres et tu fais cuire au four pendant 45 minutes.

Sylvie: À quelle température?

Martine: À feu moyen. Tu arrêtes quand c'est doré et tu sers ta quiche bien chaude, avec une salade verte.

Sylvie: Merci Martine, tu sais que je ne suis pas encore un cordon bleu... Mais ça va venir... peut-être!

1

IB Entrance Week 8 Notes

VOIR AUSSI CHAPITRE 12 «LES COURSES».

Les aliments





une tomate



un chou



un poireau



une aubergine



une courgette



une pomme de terre



des haricots verts



des petits pois



une salade verte



un oignon

■ La viande



un poulet



du bœuf (un steak, un rosbif)



du porc (du jambon, une côte, un rôti)



du veau (un rôti, une escalope)



de l'agneau (un gigot, une côtelette)



■ Les produits laitiers: du lait, du beurre, de la crème fraîche, un yaourt, du fromage, du fromage blanc.

■ Les fruits



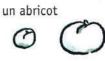
une pomme



une poire







un homard

une pêche





n pamplemousse



du raisin





un citron



du vinaigre



du poivre

du sel









de Provence



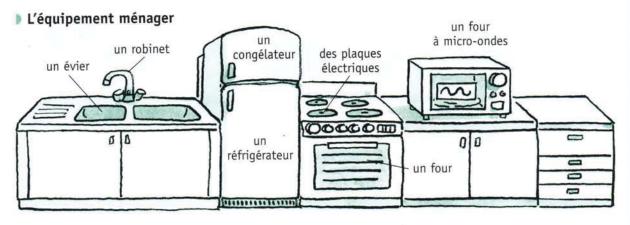


du sucre



Les quantités





Les ustensiles et la vaisselle



Faire la cuisine

éplucher des légumes, des fruits nettoyer (laver), couper, verser, mélanger, ajouter, mettre, faire chauffer (à feu **doux, moyen, vif**), faire cuire, mettre au four, faire rôtir

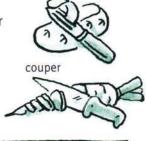


ajouter





faire rôtir



éplucher

Pour aller plus loin

un cordon bleu = une personne qui fait très bien la cuisine

Barrez l'intrus.

Exemple: une pincée – une cuillérée – un bol – un couteau – un verre – une poignée

- 1. une cuillère une poêle un couteau une fourchette
- 2. une cocotte une casserole une passoire une poêle

IB Entrance Week 8 Notes

10/29

- 3. un four une plaque électrique un réfrigérateur un micro-ondes
- 4. un paquet une boîte une bouteille un sac un pot
- 5. une assiette un bol un couteau un plat un saladier
- Les quantités: classez du plus petit au plus grand.

__ une cuillerée - __ un pot - __ un paquet - __ une pincée - __ un verre - __ un sac - __ un bol

- Barrez les mots impossibles dans ces phrases;
 - Exemple: Coupez les tomates, les oignons, le lait.
 - 1. Versez le pain, l'huile et le vinaigre.
 - 2. Mélangez la cuillère, la farine, le lait et les œufs.
 - Épluchez les pommes de terre, le riz et les carottes.
 - 4. Nettoyez la salade, les yaourts et la crème fraîche.
- Associez les actions avec les ustensiles ou les ingrédients (deux associations sont parfois possibles).

1. On mélange

2. On coupe

3. On épluche

- 4. On met à chauffer
- 5. On fait rôtir
- 6. On verse
- 7. On lave
- 8. On cuit

- a. dans une casserole, une poêle ou une cocotte
- b. avec un couteau
- c. dans un four
- d. un liquide
- e. une salade
- f. avec une cuillère ou une fourchette
- q. des légumes
- h. dans un four à micro-ondes
- Remettez la recette de la sauce vinaigrette dans l'ordre.
 - a. Ajoutez une cuillerée de moutarde forte.
 - b. Mélangez bien le sel et la moutarde et ajoutez un peu de poivre.
 - c. Versez ensuite deux cuillerées de vinaigre. Mélangez encore.
 - d. Coupez en petits morceaux les oignons nettoyés.
 - 1 e. Prenez un saladier.
 - f. Enfin, versez quatre cuillerées d'huile et mélangez le tout.
 - q. Mettez au fond du saladier une ou deux pincées de sel.
 - h. Pour finir, ajoutez à la sauce quatre petits oignons coupés.
- Activité. Vous donnez à votre voisin(e) une recette très simple de votre pays/région; vous indiquez les ingrédients nécessaires. Il (Elle) vous pose des questions sur les quantités et la préparation.

Les pronoms compléments d'objet

Rappel

Les pronoms compléments directs

me nous te vous l'/le/la les

Le **pronom complément direct** répond à la question *qui* ? ou *quoi* ?

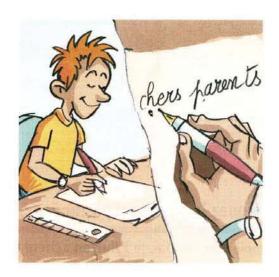


Le match passionne Marc. Le match passionne qui ? – Marc. Le match le passionne.

Les pronoms compléments indirects

me nous te vous lui leur

Le pronom complément indirect répond aux questions à qui ? à quoi ? de qui ? de quoi ?



Hector écrit à ses parents. Hector écrit à qui ? – à ses parents. Hector leur écrit.

→ Non,

→ Non,

6

h. Est-ce que tu trouves cet exercice difficile ?

f. – Je compte sur toi. – Vous avez une idée du type de spentrance week 8 worles ? Un concert, une pièce pathéâtre
peut-être ?
- Oui. C'est ça. Une pièce de théâtre. Je souhaiterais drôle et vivante si possible.
 g. – Avec des décors et des costumes ? – Oui. Les décors, vous devez peindre, et les costumes, vous prenez dans notre
malle à vieux vêtements.
 Bon, très bien.
 h. – Allez. Au travail! Tu viens voir si tu as un problème. À bientôt et bon courage. – Au revoir.
B. Les pronoms indirects
b. Les pronons manecis
Remettez ces phrases dans l'ordre.
Exemple: une/chante/Elle/chanson/lui.
→ Elle lui chante une chanson.
a. un/va/ordinateur/./acheter/Elle/lui/nouvel
\rightarrow
b. vélo/./parents/lui/un/de/vont/Patrick/Les/offrir/rouge
\rightarrow
c. des/des/Les/leur/voisins/donnent/./enfants/livres
\rightarrow
d. ce/Je/soir/./téléphone/te
$\rightarrow \dots \dots \dots \dots \dots \dots \dots \dots \dots $
e. sa/fils/mes/vend/me/calculatrice/de/amis/Le/.
→
f. lui/la/rend/./La/monnaie/commerçante
→
g/ la/leur/L'/accusé/vérité/dit
$\rightarrow \dots \dots$
h. je/le/dessert/,/soir/./dîner/le/Pour/vous/de/e/ce/apporte

Soulignez la bonne proposition Entrance Week 8 Notes

Exemple: Pour mes prochaines vacances, mon frère me/lui/le prête sa tente.

- a. Pour la fête de Pauline, je lui/l'/la offre des fleurs.
- b. Allons du calme les enfants ! Je te/lui/vous demande le silence.
- c. Nos parents! Nous allons le/leur/lui écrire demain.
- d. Fred, tu as téléphoné à ta sœur ? Oui, je l'/le/lui ai téléphoné hier.
- e. Qu'est-ce que vous avez dit aux voisins ? Nous le/lui/leur avons dit merci.
- f. Pour l'anniversaire de Paul, nous le/lui/la préparons un gâteau.
- g. J'ai parlé à Christine, je la/leur/lui ai parlé de la fête.
- h. Quand elle le/lui/leur explique cet exercice, les étudiants comprennent tout de suite.

Remplacez la partie soulignée par le pronom correspondant. Exemple: Hector annonce ses mauvaises notes à ses parents. Hector leur annonce ses mauvaises notes.

7 Flector real annotate see that
a. Vous dites à vos enfants de ne pas regarder la télévision trop tard ?
→
b. J'écris une lettre à ma grand-mère.
→
c. Sophie explique l'exercice à son camarade de classe.
→
d. Le professeur demande <u>aux étudiants</u> d'être attentifs.
→
e. Yvan propose à ses amis de venir dîner.
→
f. Les étudiants répondent <u>au professeur</u> .
→
g. Jeanne confie ses poissons rouges à sa meilleure amie.
→
h. Le policier interdit <u>aux photographes</u> de s'approcher de l'accident.