

INF 4188 : Corrections des exercices

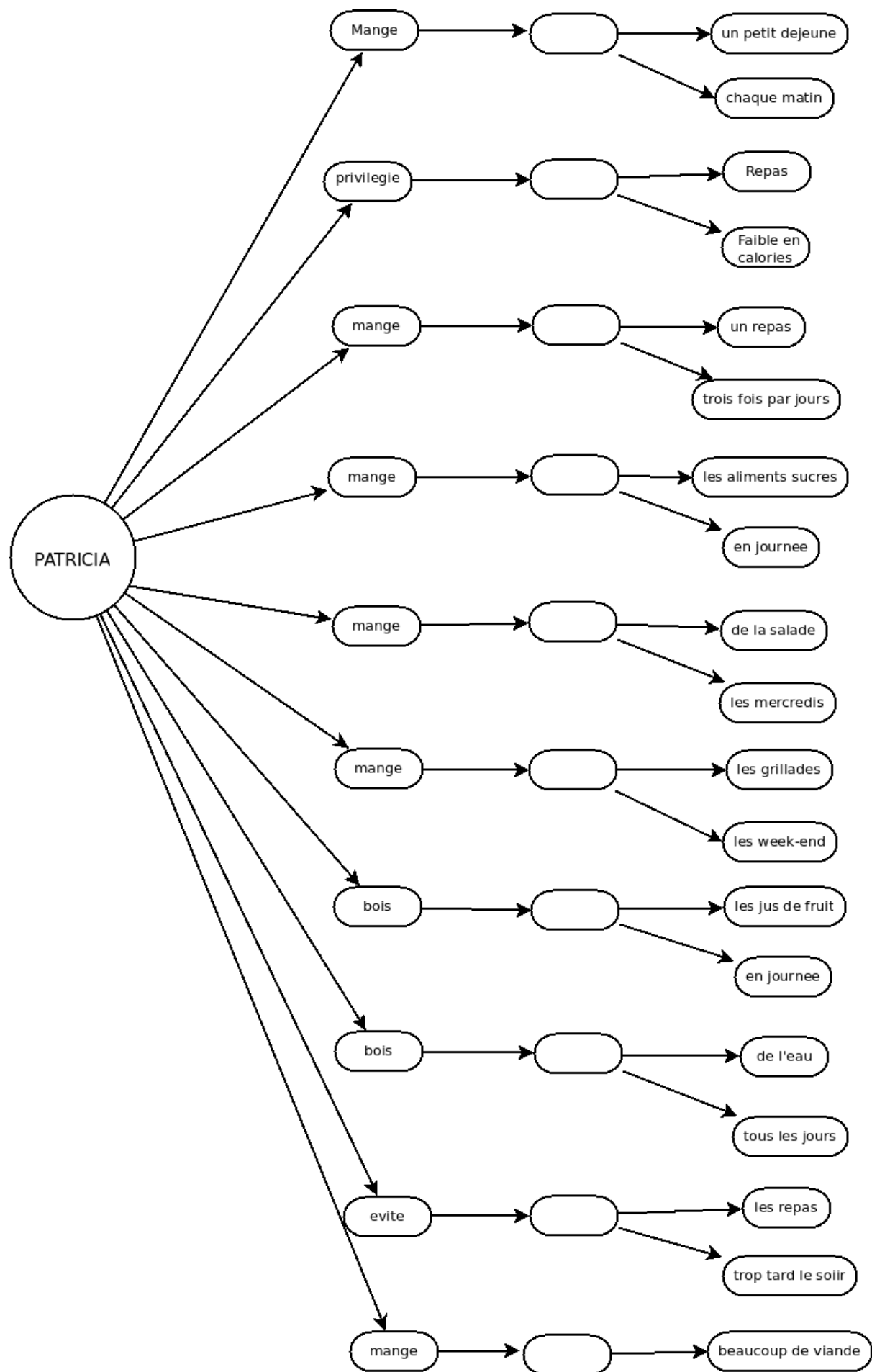
Exercice 2 :

I-

1) décrivons 10 faits sur mes habitudes alimentaires :

- je bois de l'eau après chaque repas
- je privilégie les repas faibles en calories
- je mange trois fois par jours
- les mercredis je ne mange que de la salade
- je mange les aliments sucrés en journée
- je mange les grillades les week-end
- je bois les jus de fruit en journée
- j'évite les repas trop tard dans la nuit
- je mange beaucoup de viande de porc

2) créons le rdf graph en utilisant ces faits :



II-

1) le pays dont les données seront collectées est le togo

2) et 3) collectons les noms , les images et la description des ingrédients des repas dans ce pays :

-Akoumé : Maïs fermenté cuit à la vapeur, souvent accompagné de sauce tomate, d'oignons et de piments.

-Attiéké : Semoule de manioc fermentée, généralement servie avec du poisson grillé, de la sauce tomate et des légumes.

-Gboma Dessi : Feuilles de gombo cuites dans de l'huile de palme avec des épices, du poisson ou de la viande.

-Fufu : pâte à base de farine de manioc ou d'igname, servie avec une sauce épicée à base de légumes, de viande ou de poisson.

-Riz sauce d'arachide : Riz cuit dans une sauce onctueuse à base de beurre d'arachide, de tomates, d'oignons et de piments.

-Soupe de poisson : Soupe épicée préparée avec du poisson, des légumes, de la tomate, de l'oignon et des épices.

-Boulettes de manioc : Boulettes faites à partir de farine de manioc, souvent accompagnées d'une sauce épicée.

-Riz gras : Riz cuit dans un bouillon de viande ou de poisson, agrémenté de légumes et d'huile de palme.

-Koklo Meme : Poulet cuit dans une sauce épicée à base de tomates, d'oignons et de piments.

-Garba : Plat à base de farine de maïs, de tomates, d'oignons, de piments et de poisson ou de viande.

-Saka-saka : Feuilles de manioc pilées et cuites dans de l'huile de palme avec des épices et du poisson ou de la viande.

-Tô : Bouillie de farine de maïs ou de sorgho, servie avec une sauce épicée et accompagnée de viande ou de poisson.

-Kuli Kuli : Collation à base de cacahuètes grillées et de farine, souvent assaisonnée de piment.

-Ablo : Galette légère faite à partir de farine de maïs ou de riz, souvent accompagnée de poisson ou de viande.

-Ewokonkwo : Mélange de maïs pilé et de haricots rouges ou noirs, servi avec une sauce épicée.

-Pilé : Plat à base de maïs pilé mélangé à des haricots rouges, accompagné de légumes et de viande ou de poisson.

-Agouti : Ragoût préparé avec de la viande d'agouti, cuite dans une sauce épicée.

-Bakbana : Bananes plantains cuites dans de l'huile de palme, souvent accompagnées de haricots ou de poisson.

-Djenkoumé : Plat de riz cuit dans une sauce épicée à base de tomates, d'oignons et de piments.

-Gari Foto : Gari (farine de manioc) sauté avec des légumes, de la viande ou du poisson.

-Adokon : Plat à base de farine de maïs, souvent servi avec du poisson ou de la sauce tomate.

-Akoklo : Poulet grillé ou cuit dans une sauce épicée à base de tomates, d'oignons et de piments.

-Assiba : riz cuit avec des légumes et de la viande ou du poisson, parfois assaisonné avec de l'huile de palme.

-Frites de patates douces : Tranches de patates douces frites dans de l'huile, souvent servies en accompagnement.

-Kokonte : Plat à base de farine de manioc, souvent servi avec de la sauce gombo ou d'autres sauces épicées.

-Ademe : Plat de maïs ou de sorgho bouilli, souvent accompagné de poisson ou de viande.

-Amiwo : riz cuit dans une sauce rouge épicée, souvent accompagné de poisson ou de viande.

-Egbo : Plat de maïs ou de sorgho bouilli, généralement servi avec des haricots et des légumes.

-Akoumé aux crevettes : Akoumé cuit avec des crevettes dans une sauce épicée à base de tomates et de piments.

-Gombo sauté : Gombo sauté avec des tomates, des oignons et des épices, souvent servi avec du riz ou du maïs.

-Koki : Pudding de haricots noirs ou rouges mélangé avec de l'huile de palme et des épices, puis cuit à la vapeur.

-Ampesi : Bananes plantains bouillies, souvent servies avec une sauce épicée.

-Kpélékélé : bouillie de maïs fermenté, souvent servie avec de la sauce tomate et du poisson.

-Alloco : Bananes plantains frites, souvent servies en collation ou en accompagnement.

-Ox-tail sauce d'arachide : Queue de bœuf cuite dans une sauce d'arachide épicée, souvent servie avec du riz ou du manioc.

-Galette de maïs : Galette de maïs cuite, souvent servie avec de la sauce tomate et du poisson.

-Maafe : Plat à base de viande ou de poulet cuit dans une sauce d'arachide épicée, souvent accompagné de riz ou de couscous.

-Bâtonnets de maïs : Maïs grillé ou cuit à la vapeur, souvent servi en collation.

-Gboma doè : Feuilles de gombo cuites avec de l'huile de palme, du poisson ou de la viande et des épices.

-Sauce jaune : Sauce épicée à base de tomates, d'oignons et de piments.

1. Mitan : Galettes de maïs cuites, souvent accompagnées de sauce tomate et de légumes.
2. Dèguè : Bouillie de millet ou de maïs mélangée à du lait fermenté, parfois sucrée.
3. Foutou de maïs : pâte à base de maïs, similaire au fufu mais préparée avec du maïs.
4. Sagamité : Bouillie de millet ou de sorgho, parfois mélangée avec des légumes ou de la viande.
5. Bangui : Bananes plantains frites ou cuites, souvent servies avec une sauce épicée.
6. Sauce d'arachide aux légumes : Sauce épaisse à base de beurre d'arachide et de légumes.

7. Galette de sorgho : Galette faite à partir de farine de sorgho, souvent servie avec des sauces.
8. Adodo : Plat de poulet ou de porc frit dans de l'huile avec des oignons et des épices.
9. Sauce ayimolou : Sauce à base de feuilles de baobab, de tomates et d'épices.
10. Akum : bouillie de maïs fermenté, parfois sucrée et souvent servie avec du lait.
11. Sauce adossi : Sauce épicée à base de poisson fumé, de tomates et de piments.
12. Kokoté : Plat à base de viande ou de poisson fumé, mélangé avec des légumes et des épices.
13. Agbéli : Ragoût de viande ou de poisson, souvent accompagné de légumes et de plantains.
14. Tchitchakpan : Plat à base de viande de bœuf séchée et fumée, souvent grillée ou cuite dans une sauce.
15. Tchakpalo : Plat à base de farine de maïs ou de millet, frit et souvent servi avec du piment.
16. Gboma mawoè : Feuilles de gombo cuites avec de l'huile de palme et du poisson, parfois épicées.
17. Koko : bouillie de maïs fermenté, souvent sucrée et servie avec du lait de coco.
18. Abidjanaise : Plat à base de poisson fumé, de tomates, d'oignons et de piments.
19. Sauce atassi : Sauce épicée à base de tomates, d'oignons et de piments, souvent servie avec du riz ou du manioc.
20. Yébésséssi : Plat à base de viande ou de poisson, cuit dans une sauce épicée à base d'arachide.
21. Tchakpé : bouillie de maïs ou de millet, souvent sucrée et servie avec du lait.
22. Alibori : Plat à base de maïs, de haricots et de feuilles de manioc, souvent cuit dans une sauce épicée.
23. Kondru : Plat à base de viande ou de poisson, cuit dans une sauce épicée avec des légumes.
24. Dèssi : Plat à base de feuilles de manioc, cuit dans de l'huile de palme avec du poisson ou de la viande.

25. Tchouk : Plat à base de maïs ou de millet, mélangé avec des légumes et des épices, souvent servi avec de la viande ou du poisson.
26. Banga : bouillie de maïs ou de sorgho, souvent servie avec du lait ou du beurre.
27. Gbogname : Plat à base de farine de maïs ou de sorgho, cuit dans une sauce épicée avec du poisson ou de la viande.
28. Kondi : Plat à base de maïs ou de sorgho, mélangé avec des légumes et des épices, souvent servi avec de la viande ou du poisson.
29. Fufu de sorgho : pâte à base de farine de sorgho, souvent servie avec une sauce épicée et de la viande ou du poisson.
30. Dèdjo : Plat à base de maïs, de haricots et de feuilles de manioc, cuit dans une sauce épicée avec du poisson ou de la viande.
31. Tchépé : Bouillie de maïs ou de millet, parfois sucrée et souvent servie avec du lait ou du beurre.
32. Gari-gari : Plat à base de farine de manioc, mélangé avec des légumes et des épices, souvent servi avec de la viande ou du poisson.
33. Gbelo : Plat à base de maïs ou de sorgho, mélangé avec des légumes et des épices, souvent servi avec de la viande ou du poisson.
34. Gbèdo : Plat à base de maïs ou de sorgho, mélangé avec des légumes et des épices, souvent servi avec de la viande ou du poisson.
35. Gakpa : Plat à base de maïs ou de sorgho, mélangé avec des légumes et des épices, souvent servi avec de la viande ou du poisson.
36. Gbiegba : Plat à base de maïs ou de sorgho, mélangé avec des légumes et des épices, souvent servi avec de la viande ou du poisson.

III-) L'UML représentant notre connaissance :

