

Otázka: L'enseignement

Předmět: Francouzský jazyk

Přidal(a): Natálie V.

1) Mes plats pendant le jour

Mon jour (quand je vais á l'école) commence á 7 heures du matin quand je mange **le petit-déjeuner**. Pour le petit-déjeuner, je mange des céréals avec du lait. Du temps en temps, je mange une pièce de gateau de ma mère ou ma grand-mère. Pendant le weekend, j'ai plus de temps, alors je mange les oeufs avec du jambon.

Á 10 heures, je **goute**. Quand je vais á l'école, je dois préparer mon goûte á la maison. Habituellement, je mange les fruits-les pommes, les clementines, les bananes ou les légumes-les poivrons, le concombre ou les tomates. Du temps en temps, je mange un sandwich avec du jambon et du fromage.

Je ne mange pas mon **déjeuner** á la cantine, alors je le mange á 3 heures d'après-midi á la maison. Le plat que je mange plus souvent est les pâtes avec la sauce de tomates avec le fromage. Je mange surtout les plats que ma mère cuisine.

Á 5 heures d'après-midi, je mange mon deuxième **goute**. Pour cet goûte, je préfere un yaourt, ou une petite salad composée-par exemple juste les tomates avec du fromage.

Á 7 heures du soir, je mange ma **diner**. Je le mange avec ma famille-c'est le plat le plus important pour moi. Pour la diner, je préfere une soupe-par exemple la soup du boeuf, du tomates, du légumes, de l'oignon. Quand on a les vestiges de déjeuner, je les manges.

Il y a des soirs quand je dois étudier, alors je mange **les casses-croutes**-souvent les fruits, ou le chocolat.

2) Mes plats préférés / les plats que je déteste

Mon plat préféré est le filet de porc avec le purée de pommes de terre. J'adore le pain avec avocade et un oeuf aussi. Comme tous les adolescents, j'aime manger les plats qui sont très faciles pour préparer-comme pizza, les pates, les sandwiches, les salades etc. Mon plat préféré plus interresante est sushi-un algue de mér, le ris, et une pièce de poisson brut ou une pièce de légume-de concombre ou d'avocado.

Contrairement, je déteste les chaussons avec la sauce vanille-c'est un plat typique tchèque, c'est souvent dans les cantines. Je n'aime pas les fruits de mer aussi.

J'essaye de boire juste l'eau, du temps en temps je boie du thé noir ou du jus de pommes.

3) La cuisine tchèque

La cuisine traditionnelle tchèque est particulièrement copieuse et variée. On peut y trouver les influences allemandes et autrichiennes. Dans les restaurants tchèques, les portions sont grandes alors les gens sont contentes d'un seul plat.

Les hors (předkrmy):

Le plus populaire est *le jambon de Prague*, une variété de jambon blanc, souvent servie avec de la crème fouettée. On peut aussi tester les salades comme la *šopský salade*, composée de tomates et concombres avec du fromage feta.

Les soupes:

Les soupes sont servies tout au long de l'année. La soupe la plus consommée est la soupe nationale- à base de pommes de terres, aussi la soupe aux choux et au lard (*zelňačka*), la soupe à l'ail/l'oignon, les bouillons de boeuf (*vývar*), la soupe aux lentilles. La soupe typique de la Bohême du Nord est *kulajda*-la soupe à base de pommes de terres, oeufs, champignons, crème et aneth (*kopr*).

Les plats grandes:

Il y a de traditionnel *goulasch*. Son origin est hongroise, mais il y a aussi la variante tchéque-c'est composée de viande de boeuf, de bouillon de boeuf relevé avec du poivron, des oignons. C'est servie avec knedlíky (=accompagnement typique tchéque, base de levure (kvasnice) de pain ou de pommes de terre, avec la farine, des eoufs). Le plat typique tchéque est le *svíčková*. Svíčková est un type de viande de boeuf, mais un République tchéque, c'est un nom pour un plat typique-c'est le partie de viande de boeuf, avec la sauce de crème, de légumes récines et les épices, c'est servie avec knedlíky aussi. On peut mentionner l'oie (kachna) rotie, avec de chou rouge et blanc et avec knedlíky, qui est servie traditionnelement á la Saint-Martin en automne. Les poissons sont plus rares pour la cuisine tchéque, la carpe est servie pendant le Noel avec la salade de pommes de terre.

Les desserts:

Les desserts avec l'influence autrichien est strudel aux pommes ou les gateaux typiquement viennois-le sacher par exemple. Knedlíky peuvent etre servies aussi en version sucré, avec les fruits-les fraises, les abricots, les myrtilles, avec caillé (tvaroh) rapé ou avec pavot (mák). Nos grand-mères peuvent nous servir les brioches (buchty) et petits gateaux variés (koláče).

4) La cuisine francaise

Nord:

- Les moules frites (smažené slávky)
- La tarte au sucre (koláč s cukrovou krustou): une pate levée, du beurre, de la crème, du sucre
- Les chicons au gratin (gratinovaná čekanka)

Sud:

- Le cassoulet (ragú z fazolí a z masa): les haricots et viande
- La bouillabaisse: une soupe avec les poissons, les poireaux, les oignons, les tomates, l'huile d'olive
- La tapenade d'olives avec la baguette

Les autres plats:

- La salade nicoise: le thon (tuňák), des anchois, tomates, poivrons, haricots verts,

- oignons, les oeufs durs (vařená)
- La soupe á l'oignon: avec les croutons de pain, avec le fromage
 - La tarte Tatin: un tarte avec des pommes
 - La mousse au chocolat
 - Le plat de fromages
 - Les huitres (ústřice)
 - Les escargots (šneci)
 - La ratatouille: légumes au four (pečená), l'aubergine (lilek), les courgettes (cukety), les tomates...
 - Le boeuf bourgignon
 - Le choucroute: le choux, la soucisse, le pomme de terre
 - Les quiches: le gateaux salé, avec oeufs, légumes, jambon...

5) Le recette de quiche

- 1) préchauffer le four á 180 degrés
- 2) verser de la farine et du beurre dan sun bol
- 3) salir la pate, ajouter l'eau
- 4) enrouler la pate en cercle et la placer dans le moule découpée avec du beurre
- 5) placer la pate dans le four pour 10 minutes
- 6) préparer la remplissage: mélanger 4 oeufs, 200 ml de crème, après on peut ajouter tous les choses qu'on veut-le jambon, l'épinard, le fromage...
- 7) mettre la remplissage dans le pate, placer le quiche dans le four pour 35 minutes

ochutnat **gouter**

smažit **faire frire**

ragouter **podusit**

nalít **verser**

zamíchat **remuer**

krájet **trancher**

strouhat **raper**

omýt **laver**

ohřát **chauffer**

rozmrazit **décongeler**

péct **cuire**

oloupat **exfolier**