

20. 📖 Lis le récit sur deux amies. Retrouve le nom de l'amie de l'auteur. Que font ses parents? (voir le code QR)

21. ✨ **Projet.** Quels sont des points communs et des points différents des Français et des Bélarusses:

- dans la façon de servir la table;
- de commencer et de finir le repas.

22. 🎧 **Écoute et lis la conversation d'Annie avec sa mère. Réponds: Pourquoi Annie met-elle la table?**

Annie met la table

Maman: Ne mets pas cette vieille nappe! Prends une nappe neuve, Annie. Nous avons des invités ce soir.

Annie: Alors, je prends aussi les assiettes en porcelaine et les verres en cristal.

Maman: D'accord. Non, non, pas comme ça! Les couteaux à droite et les fourchettes à gauche.

Annie: Et les cuillers?

Maman: Mais à droite, naturellement!

Annie: Est-ce que je peux prendre ce vase? Je veux y mettre les fleurs.

Maman: Mais ce vase est vieux. Prends l'autre, il est neuf.

Annie: Ça y est! La table est prête. Je peux aller m'habiller?

Maman: Dépêche-toi, Annie. Il est tard, on se met à table à huit heures.

Annie: Qu'est-ce que je vais mettre? Ce jean et cette blouse ou cette robe neuve?



23. ? **As-tu bien compris? Réponds aux questions.**

1. Que font Annie et sa mère?
2. Pourquoi la mère d'Annie veut-elle mettre une nappe neuve?
3. Que prend Annie?
4. Comment dispose-t-elle les couverts?
5. Qu'est-ce qu'elle prend pour orner la table?

6. À quelle heure on se met à table chez eux?
7. Que va faire Annie après?
8. À ton avis, qu'est-ce qu'elle va prendre dans sa garde-robe?

24.  Jouez les rôles d'Annie et de sa maman (l'ex. 22).

25. Comment Annie met-elle la table? Complète le résumé du dialogue avec les mots de l'ex. 22.

Annie et sa mère mettent Annie prend une vieille nappe mais sa mère veut mettre Il y a ... chez eux, ce soir. Annie prend les assiettes en ..., les verres en Elle met les couteaux et les cuillers à ... et les fourchettes à Ensuite Annie prend des fleurs pour orner Elle met les fleurs dans Ça y est! La table est ..., maintenant elle va ...

26. Tu sais qu'il existe les règles comment se tenir à table, n'est-ce pas? Lis-les et dis: Quelles règles suis-tu?

Comment se tenir à table

Il ne faut pas être en retard aux repas: ni au petit déjeuner, ni au déjeuner, ni au dîner.

Lavez-vous les mains avant le repas.

Il est mauvais de manger trop vite et d'avaler les aliments sans les mâcher.

Le potage fini, posez votre cuiller doucement dans l'assiette.

Il ne faut pas couper les œufs, les légumes, les poissons, les boules de viande, etc.

Pour découper la viande tenez le couteau de la main droite et la fourchette de la main gauche. Mais il ne faut pas couper tout le morceau à la fois.

Ne nettoyez pas votre assiette ou le reste de la sauce avec du pain.

Ne parlez pas la bouche pleine.

Ne critiquez pas les plats servis.

Retenez ce proverbe: «*Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger*».

D'après *Mala Mozaïka*

27. 👤👤 Une leçon de politesse. Apprends à ton petit frère (ta petite sœur) comment se tenir à table. Faites sur le modèle.

Modèle: – Il ne faut pas parler la bouche pleine, Max!
– Ne parle pas la bouche pleine, Max!

1. Il ne faut pas manger trop vite.
2. Il faut poser la cuillère doucement dans l'assiette.
3. Il ne faut pas couper les œufs, les légumes, les poissons, les boules de viande.
4. Il ne faut pas couper tout le morceau à la fois.
5. Il ne faut pas porter le couteau aux lèvres.
6. Il ne faut pas couper le pain en bouchées.
7. Il ne faut pas nettoyer l'assiette avec du pain.
8. Il ne faut pas critiquer les plats servis.

28. 👤👤 Jeu de rôles. Tu organises une fête d'anniversaire avec ton copain / ta copine. Ça va passer chez toi. Tu prépares les recommandations: a. comment servir la table; b. les règles comment se tenir à table.

29. 🎧 Les lettres et les sons. Écoute et répète les mots, puis chante la chanson «Le couvert».

le couvert – l'envers; l'endroit – le bois;
les verres – les fourchettes – les assiettes

30. 🎧 Sais-tu pourquoi la cuisine française est célèbre et très appréciée par les gourmets? Écoute et lis le texte ci-dessous. Retrouve les raisons pour lesquelles la cuisine française est considérée comme très variée et savoureuse.

Les repas des Français

Tout le monde dit qu'en France on mange très bien.

En effet, la nourriture française est très variée et savoureuse.

En France, il y a trois repas principaux: le petit déjeuner, le déjeuner et le dîner.

Au petit déjeuner, les Français boivent du café noir ou au lait, du thé ou du chocolat chaud. Ils boivent aussi du jus de fruit. Ils mangent des tartines de pain avec du beurre, de la confiture ou du miel, des croissants, des biscuits, parfois un yaourt avec des céréales¹.