

19. Voici deux recettes des plats faciles à préparer pour ta famille.

Omelettes soufflées (plat français)

Mélanger les jaunes d'œufs avec du sucre et ajouter le jus d'orange. Monter des blancs d'œufs en neige. Mélanger avec les jaunes. Mettre le mélange dans un plat beurré allant au four. Faire cuire vingt minutes au four. Ne pas mettre au frais¹. Servir très chaud.

¹ Ne pas mettre au frais. – Не ставить в холодное место. / Не ставиць у халоднае месца.

Spaghettis à la carbonara (plat italien)

Mettre les spaghettis dans une casserole d'eau très chaude sur le feu. Faire cuire de 5 à 10 minutes.

Dans une autre casserole, mélanger deux œufs, ajouter la crème fraîche et un peu de sel. Ajouter le jambon, coupé en petits morceaux. Mettre sur le feu et tourner.

Ajouter enfin les spaghettis et manger bien chaud. Manger avec du fromage.

20. Toi aussi, écris la recette d'un plat bélarusse (du borchtch, de la soupe aux champignons, de la vérachtchaka) pour ton ami français et raconte comment le préparer. Par exemple:

Hareng salé avec de la betterave à la mayonnaise

Pour 4 personnes il faut

- 1 grande betterave*
- 3 pommes de terre (moyennes)*
- 1 belle carotte*
- 1 oignon*
- 1 hareng salé*
- 1 paquet de mayonnaise*



21.  Lis une drôle d'histoire qui s'est passée dans une famille française, la famille Dubois (voir le code QR).

22. Étudie la recette du plat qu'on peut servir au dessert. Quelles actions faut-il faire pour réussir ce plat?

Salade de fruits (plat français)

Lavez et épluchez les fruits, égrenez une grosse grappe de raisin. Coupez les gros fruits en tranches minces. Disposez sur une assiette tous ces fruits en couronne en formant des taches de couleurs harmonieuses. Placez au centre des boules de sorbet. Sucrez légèrement les fruits choisis et passez ces fruits à travers d'une passoire fine et versez le jus au fond de l'assiette. Décorez avec une feuille de menthe.

23. Encore une bonne recette française. Pour donner des conseils à tes amis, mets les verbes entre parenthèses à l'impératif.

Brochettes au fromage¹

(*Envelopper*) complètement les cubes de fromage dans les tranches de lard de manière à éviter que le fromage ne coule. (*Couper*) l'ananas en petits morceaux. (*Enfiler*) les cubes de fromage et les morceaux d'ananas (ou les morceaux de poivron) sur quatre brochettes en alternant. (*Faire*) griller les brochettes environ trois minutes de chaque côté. (*Servir*) très chaud.

¹ **Brochettes au fromage** – Блюдо из сыра на вертеле / Страва з сыру на ражне

24. Explique à tes amis français comment préparer les dranikis, la spécialité nationale bélarusse. Pour cela, complète la recette avec les verbes à l'impératif.

Les dranikis (plat bélarusse)



Vous voulez faire les dranikis? Prenez des pommes de terre, ...-les et ...-les. ... de la farine, des œufs, du sel, du bicarbonate de sodium, de l'huile. ... bien. ... le poêle sur le feu et faites-le

bien réchauffer. Avec une grande cuiller ... la pâte en forme de petits ronds dans le poêle. Quand les ronds deviennent roses, retournez-les. ... très chaud avec du beurre ou avec de la crème fraîche.

25. Par petits groupes, échangez de bonnes recettes faciles à faire.

Pour préparer ... Prends ..., ajoute, ...

26.  Lis le conte «La soupe au caillou» (voir le code QR).

27.  Écoute et lis la scène tirée de *l'Avare* de Molière. Cet auteur a vécu au XVII^e siècle. Il a écrit de nombreuses comédies qui sont parmi les plus célèbres du théâtre français. Retrouve dans la pièce le proverbe qui dit pourquoi il faut manger.

Dans la scène qui suit, Harpagon (*l'Avare*) doit organiser un souper car il a invité le père de la jeune fille qu'il voudrait épouser. Mais, bien sûr, tout ce que lui propose Maître Jacques, le cuisinier, lui semble trop cher. Valère cherche à plaire à Harpagon, car il veut épouser Elise, sa fille.



Un dîner chez l'avare

Harpagon: Dis-moi un peu, vas-tu nous faire de la bonne cuisine?

Maître Jacques: Oui, si vous me donnez beaucoup d'argent.

Harpagon: Que diable! Toujours de l'argent! Ils ne savent dire que: «De l'argent, de l'argent!». Ils n'ont que ce mot à la bouche: «De l'argent! Toujours parler de l'argent!»

Maître Jacques: Combien serez-vous à table?

Harpagon: Nous serons huit ou dix; mais il ne faut préparer que pour huit. Quand il y a à manger pour huit, il y en a bien pour dix.

Maître Jacques: Et bien, il faut quatre grands potages et cinq assiettes d'entrées. Potages ... Entrées ... Rôt ...

Harpagon, (en lui mettant la main sur la bouche): Ah! traître, tu manges tout mon bien!

Valère: Est-ce que vous avez envie de faire crever¹ tout le monde? Et Monsieur a-t-il invité des gens pour les assassiner à force de mangeaille?²