

❖ du skall gå och handla lite frukt och grönsaker på marknaden	❖ du är frukt- och grönsaksförsäljare
❖ du jobbar i snabbköpet	❖ du skall köpa lite ost och kött i snabbköpet
❖ fråga varandra vad ni har gjort de senaste dagarna/i helgen/eller i går kväll - svara	❖ fråga varandra vad ni har gjort de senaste dagarna/i helgen/eller i går kväll - svara
❖ beskriv en känd person - kompisens gissar	❖ beskriv en känd person - kompisens gissar
❖ fråga efter vägen till närmaste snabbköp	❖ beskriv vägen från skolan till centrum
❖ beskriv vägen från skolan till pizzerian	❖ fråga efter vägen till en pizzeria i närheten
❖ beskriv dina eller kompisens kläder med färger	❖ beskriv dina eller kompisens kläder med färger
❖ fråga varandra vilken typ av musik ni gillar	❖ fråga varandra vilken typ av musik ni gillar
❖ fråga varandra vad ni tycker om euro - diskutera!	❖ fråga varandra vad ni tycker om euro - diskutera!
❖ efterlys rektorn!	❖ efterlys rektorn!
❖ fråga efter varandras telefonnummer	❖ fråga efter varandras telefonnummer
❖ be att få låna 5 kronor av kompisens	❖ fråga kompisens om han/hon är törstig
❖ fråga kompisens om han/hon är hungrig	❖ fråga kompisens vad klockan är
❖ berätta om Lucia för en fransman	❖ berätta om Lucia för en fransman
❖ beskriv era rum	❖ beskriv era rum
❖ spela Jéopardy - dvs säg svaret och kompisens skall hitta rätt fråga	❖ spela Jéopardy - dvs säg svaret och kompisens skall hitta rätt fråga
❖ inbilla er att ni är en sak; kompisens skall ta reda på vad genom att ställa ja- och nejfrågor	❖ inbilla er att ni är en sak; kompisens skall ta reda på vad genom att ställa ja- och nejfrågor
❖ säg siffrorna - kompisens talar om vilka siffror ni säger: 55-73-64-14-75-12-22-44-84-105	❖ säg siffrorna - kompisens talar om vilka siffror ni säger: 93-11-42-86-66-77-15-44-57-98
❖ berätta innehållet i en film ni sett	❖ berätta innehållet i en film ni sett
❖ läs följande recept	❖ läs följande recept

300 gr de viande hachée
 3 cuillères à soupe de panure
 1 cuillère à soupe d'oignon haché
 1 œuf
 sel et poivre

Mettre la panure dans un bol et verser 1 dl d'eau. Laisser gonfler un moment. Ajouter ensuite la viande, l'oignon haché, l'œuf et les condiments. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte onctueuse et lisse. Former des boulettes et passer-les à le poêle à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur brune.

Vous pouvez accompagner les boulettes avec de la confiture d'airelles et une sauce composée de suc de la viande, farine, eau, crème fraîche.

600 gr de reste de viande
 3 oignons
 600 gr de pommes de terre
 6 œufs
 sel, poivre
 huile, beurre

Couper tous les éléments en petits dés de même taille.

Faire cuire, dans une poêle huilée, les pommes de terre et éviter qu'elles attachent.

Faire fondre et blondir les oignons et la viande.

Réunir tous les éléments, saler et poivrer.

Mettre dans l'assiette des 6 convives un jaune d'œuf qu'il mélangera avec le hachis.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.