

EXERCICES DE FRANÇAIS

Le chocolat est
mon **ennemi**.

Mais **fuir**
devant
l'ennemi
c'est lâche...



pour le contrôle continu

Quelqu'un peut expliquer à mon chat que
quand j'éternue, sa vie n'est pas en danger?



Seconde; niveau 3

Bon courage!!! (sg)

les gâteaux français

det är ett bakverk	c'est une pâtisserie
en blix är en bakelse	un éclair est une pâtisserie
kakdeg fylld med vaniljkräm	de la pâte à choux fourrée de crème pâtissière
ovanmätet är chokladglasyr	Le dessus est glacé au fondant
den existerar sedan 1863	Il existe depuis 1863
en blix äts mycket snabbt	un éclair se mange très vite
som en blix	comme un éclair
den heter blix därför att	il s'appelle éclair parce que
det är mycket gott också	c'est très bon aussi
det är en stor bakelse	c'est un gros chou
den är fylld med vaniljkräm	il est fourré de crème pâtissière
fylld med vaniljkräm	fourré de crème pâtissière
ovanpå finns det en annan liten bakelse	au dessus il y a un autre petit chou
denna kaka liknar en nunna	ce gâteau ressemble à une religieuse
nunnan är dekorerad med smörkräm	la religieuse est décorée de crème au beurre
de små spetsarna av kräm liknar en nunnekrage	les petites pointes de crème ressemblent à une collerette de religieuse
den är gjord av tunna lager av smörkräm	il est fait de minces couches de pâte feuilletée
separerade med vaniljkräm	séparées par de la crème pâtissière
ovanpå är det smält choklad	Au dessus, il y a du fondant
korsfararna tog med sig tusenbladstårtan till Frankrike	les croisés ont ramené le mille-feuilles en France
det är en läcker kakdeg	c'est une délicieuse pâte à choux
fylld med kräm	bourrée de crème
ovanpå finns det mandlar	Au dessus, il y a des amandes.
det är en konditor som uppfann denna kaka	c'est un pâtissier qui a inventé ce gâteau
den liknar ett cykelhjul	il ressemble à une roue de bicyclettes
det är en cykeltävling	c'est une course cycliste
konditorns butik låg på cykeltävlingens bana	la boutique du pâtissier se trouvait sur le parcours de la course cycliste
det är en kaka med mandelpulver	c'est un biscuit à la poudre d'amandes
kakan liknar en guldsticka	Le biscuit ressemble à un lingot d'or.
Herr Lasne skapade « finansjären » 1888	Monsieur Lasne a créé le financier en 1888
den här kakan hyllar den Gamla Regimens finansjärer	ce biscuit rend hommage aux financiers de l'Ancien Régime.
Baba au rhum skapas i början av 1700-talet av Polens kung	Le baba au rhum est créé au début du 18 ^{ème} siècle par le roi de Pologne
han tyckte att Kugelhofen var för torr	il trouvait le Kugelhof trop sec
han vattnade kakan med rom	il a arrosé le gâteau de rhum
eftersom att han var en stor läsare av 1001 natt kallade han den Ali Baba	comme il était un grand lecteur des Mille et une nuits, il l'appelé Ali Baba
Ali har försvunnit, det återstår baba	Ali a disparu, il reste baba
operabakelsen är nyare	l'opéra, il est plus récent
konditorn Andrée Gavillon skapade den 1955	la pâtissière Andrée Gavillon l'a créé en 1955
den skapas av kärleken för dansen	il est créé par l'amour à la danse
det är en kaka indränkt med	c'est un biscuit imbibé de
smörkräm med kaffe och chokladganache	de crème au beurre au café et de ganache au chocolat
en blandning av kaffe,	d'un mélange de café
de små guldbladen påsatta på glasyren lyser som en stjärndanserska	Les petites feuilles d'or posées sur le glaçage brillent comme une danseuse étoile

vocabulaire escargot-grenouille; glosor.eu; [texte](#) ; [exercices](#) ; [corrigé](#) ;

samband, länk	lien
snigel	escargot
groda	grenouille
fin matlagingskonst	gastronomie
på en gång, samtidigt	à la fois
förfining	raffinement
lår	cuisse
avsmaka	déguster
låta steka	faire frire
panering – panera – bröd	panure – paner – pain
salt	sel
ben (i kroppen)	os
lika....som	aussi.....que

fiskben	arête
man måste	il faut
vara uppmärksam, försiktig	faire attention
svälja	avaler
vad gäller, vad beträffar	quant à
maträtt	mets
utarbета, förfina	élaborer
vara nödvändigt, kräva	nécessiter
stekpanna, kamin	poêle
nämligen	en fait
önska	désirer
därför att, ty	car
snarare, hellre	plutôt
sällan	rarement
tyckas, verka	sembler
opassande	incongru
inte uppmuntra - uppmuntra	décourager – encourager
trots detta, ändå, likväl	pourtant
erkänna	reconnaître
groddjur	batracien
snäckdjur	gastéropode
lyckas att	réussir à
sätt	manière
anmärkningsvärd	remarquable
jag gillar sniglar	j'aime les escargots
har du lyckats äta din snigel?	tu as réussi à manger ton escargot?
man måste erkänna att det är mycket speciellt	il faut reconnaître que c'est très spécial
det tycks mig opassande att äta grodor	ça me semble incongru de manger des grenouilles
hon äter sällan grodlår	elle mange rarement des cuisses de grenouille
sniglar är lika läckra som grodlår	les escargots sont aussi délicieux que les cuisses de grenouille
ät ditt grodlår Fred!	mange ta cuisse de grenouille Fred!
ät era grodlår Saga och Louise !	mangez vos cuisses de grenouille Saga et Louise !
jag vill inte smaka en snigel	je ne veux pas goûter un escargot
det är äckligt	c'est dégueulasse
det är inte gott	ce n'est pas bon
man får/skall inte svälja grodbenen	il ne faut pas avaler les os des grenouilles
det är framförallt turisterna som vill smaka dessa franska specialiteter	ce sont surtout les touristes qui veulent goûter ces spécialités françaises
priserna är nedslående	les prix sont décourageants
grodlår är en anmärkningsvärd maträtt	les cuisses de grenouille est un mets remarquable
se här en anmärkningsvärd kvinna	voilà une femme remarquable
man förbereder sniglarna under åtta dagar	on prépare les escargots pendant huit jours
äter du sniglar ?	tu manges des escargots ?
jag äter inte grodlår	je ne mange pas de cuisse de grenouille
man låter steka grodlåren	on fait frire les cuisses de grenouille
man måste (låta) steka låren	il faut faire frire les cuisses
med panering	avec de la panure
vad är panering ?	qu'est-ce que c'est la panure ?
det är en blandning av salt och lök	c'est un mélange de sel et d'oignons
paneringen, det är salt och lök	la panure c'est du sel et des oignons
hon sväljer en groda	elle avale une grenouille
han lyckades svälja ett dussin sniglar	il a réussi à avaler une douzaine d'escargots
jag gillar inte smaken av sniglar	je n'aime pas le goût des escargots
det finns mycket vitlök i dessa rätter	il y a beaucoup d'ail dans ces deux plats
det är typiskt franska maträtter	c'est des plats typiquement français
hur förbereder man sniglar ?	comment prépare-t-on les escargots ?
tillredningen är lång	la préparation est très longue
man tillreder dem under åtta dagar	on les prépare pendant huit jours
man (låter steka) steker sniglarna i stekpannan med persiljesmör	on fait frire les escargots à la poêle avec une persillade
man steker dem (låter steka dem)	on les fait frire
fransmännen äter sällan grodlår	les Français mangent rarement des cuisses de grenouille
de äter det sällan	ils en mangent rarement
jag tycker det är konstigt att äta så exotiska djur	je trouve ça bizarre de consommer des animaux aussi exotiques
det är motbjudande att äta groddjur	c'est écoeurant de manger des batraciens
det är mycket dyrt	c'est très cher

EXPLIQUER LES PLATS

vad äter du ?	qu'est-ce que tu manges ?
det är en varm smörgås	c'est un croque-monsieur
vad är det ?	qu'est-ce que c'est ?

vad är det i den ?	qu'est-ce qu'il y a dedans ?
vad är den gjord av ?	de quoi est-il fait ?
vilket är receptet ?	quelle est la recette ?
vad är det gjord av ?	il est fait de quoi ?
vad innehåller den ?	il contient quoi ?
den är gjord av...	il est fait de....
den innehåller	il contient
innehålla	contenir
skinka	du jambon
ost	du fromage
smör	du beurre
béchamelsås	de la sauce béchamel
det är en slags smörgås	c'est une sorte de sandwich
det är en grillad macka	c'est un sandwich grillé
en soppa	une soupe
en gryta	un ragoût
en blandning av	un mélange de
ung. basen är gjord på grönsaker	c'est à base de légumes
huvudingrediensen	l'ingrédient principal
det behövs, man behöver	il faut
olja	de l'huile
margarin	de la margarine
salt	du sel
peppar	du poivre
en paj	une tarte
en kaka, en tårta	un gâteau
det är en förrätt	c'est une entrée
en rätt	un plat
en efterrätt	un dessert
den är gräddad i ugnen	il est cuit au four
i stekpannan	à la poêle
låta koka	faire bouillir
låta smälta	faire fondre
smälta	fondre
smält	fondu
steka, grädda	cuire
skala	éplucher
skära, hugga, klippa	couper
skiva, skära i smala skivor	émincer
en bit	un morceau
tillsätta	ajouter
tillsätta (mer, igen)	rajouter
man tillsätter	on ajoute
smeten, degen	la pâte
kyla av, kallna	refroidir
låta, lämna	laisser
knäcka ägg	casser les œufs
skilja vitorna och gulorna	séparer les blancs et les jaunes
vispa äggen	battre les œufs
blanda	mélanger
bestro med	saupoudrer de
sätta, ställa, lägga	mettre
stekning, gräddning	la cuisson
gratäng	gratin (m)
gratinerad	gratiné

kött	de la viande
fisk	du poisson
grönsaker	des légumes
potatis	pomme de terre (f)
lök	oignon (m)
gurka	concombre (m)
en paté	une terrine
en sallad	une salade
råkost, råa grönsaker	des crudités
skaldjur	des crustacés
hacka	hacher
hackat kött, köttfärs	de la viande hachée
rå	cru
smula	miette (f)
tärna	couper en dé
en skiva	une tranche
potatisgratäng	gratin dauphinois
värma	chauffer
låta värma	faire chauffer
ugnen	le four
en mikrovågsugn	un four à micro-ondes
grillen	le grill
rostad, grillad	rôti
bryna	revenir
låt bryna	faites revenir
småkoka, puttra	mijouter
på svag värme	à feu doux
en grytkastrull	une marmite
kalvkött	du veau
nötkött	du bœuf
mäktig, väl tilltagen	copieux -euse
lätt	léger
smaklig, aptitlig	appétissant
utsökt	délicieux
en form	un moule
förvärma	pré-chauffer
under lock	sous couvercle
bryna, göra gyllenbrunt	dorer
smöra	beurrer
mjöl	farine (f)
socker	du sucre
senap	de la moutarde
dressing	sauce vinaigrette (f)
smaksättning, kryddning	assaisonnement (m)
kryddor	des épices
knåda	pétrir
breda ut	étaier
en liten bulle	une boulette
mos	purée (f)
timjan	du thym
lagerblad	du laurier
dill	aneth (m)
persilja	persil (m)
fastna, klistra	coller
en sil	un passoire

kniv	couteau (m)
gaffel	fourchette (f)
sked	cuiller (f) cuillère (f)
sked med något i (en sked mjöl)	cuillerée (f)
mald peppar	du poivre moulu
mala - mald	moudre - moulu
på stark värme	à feu vif
på medelstark värme	à feu moyen
en matsked med innehåll	une cuillerée à soupe
en tesked med innehåll	une cuillerée à café
en visp	un fouet
vispgrädde	la crème Chantilly, la crème à fouetter
vaniljsås	la crème anglaise
röra om	remuer
gryn (i t.ex. mjöl, sås), klump	grumeau (m)
florsocker	sucre glace (m)
strösocker	sucre semoule (m)
bitsocker	sucre en morceaux
ströbröd	chapelure (f)
klyfta (av vitlök)	gousse (f)
riven	râpé
tjock - tjocklek	épais - épaisseur (f)
hälla	verser
ett lager	une couche
skal, skorpa, kant	croûte (f)
dra ut, sträcka ut	étirer
kvarter, klyfta (om äpple)	quartier (m)
ingrediens	ingrédient (m)
mjuk	moelleux
syrlig	acidulé
uppochnervänd, utspilld	renversé
mild, elegant	suave
en kastrull	une casserole
en burk, en liten mugg	un pot
en mugg, en kopp	une tasse
ett glas	un verre
en flaska	une bouteille
en större mugg (frukostmugg)	un bol
liten skål	un ramequin
ung, allt-i-allo-kastrull	un fait-tout
behållare, skål	réipient (m)
en nypa	une pincée
köksredskap, kökstillbehör	ustensile de cuisine (m)
(vid)bränd	cramé
brinna, bränna	brûler
ett kylskåp	un réfrigérateur
en frys	un congélateur
matvara	aliment (m)
vaniljsocker	sucre vanillé
mjolk	lait (m)
smörgås (med sött på)	tartine (f)
bre på en smörgås	tartiner
sylt, marmelad	confiture (f)
fördela	répartir
krossa, mosa	écraser

pajdeg	la pâte Brisée
klä, garnera	garnir
bitter, besk, mörk (om choklad)	amer, amère
strimla	lanière (f)
liten kastrull	poêlon (m)

DIALOGUE niveau 2b

maträtt	plat
saltat	salé
till förrätt	comme entrée
huvudrätt	plat principal
det är kryddat	c'est épicé
mat	la cuisine
laga mat	faire la cuisine
peppar	poivre
vilken är din favoriträtt?	quel est ton plat préféré?
jag älskar potatisgratäng och du?	j'adore le gratin dauphinois et toi?
jag gillar löksoppa	j'aime la soupe à l'oignon
jag gillar inte "quiche lorraine"	je n'aime pas la quiche lorraine
vad är det?	qu'est-ce que c'est?
det är en slags paj	c'est une sorte de tarte
vad är det i den?	qu'est-ce qu'il y a dedans?
det är ost och skinka	il y a du fromage et du jambon
det verkar gott (avoir l'air)	ça a l'air bon
nej, jag gillar det inte	non, moi je ne l'aime pas
tycker du om fisk?	tu aimes le poisson?
nej, jag avskyr fisk	non, je déteste le poisson
äter du ingen fisk?	tu ne manges aucun poisson? (pas de poisson)
absolut inte	absolument pas
gillar du inte skaldjur heller?	tu n'aimes pas les crustacés non plus ?
nej, och du?	non, et toi?
jag älskar skaldjur	j'adore les crustacés
äter du ofta fisk?	tu manges souvent du poisson?
jag äter fisk minst 3 gånger i veckan	je mange du poisson au moins trois fois par semaine
blää, du äter konstig mat	beurk, tu manges de la cuisine bizarre
det är viktigt att äta fisk	c'est important de manger du poisson
varför?	pourquoi?
det finns mycket vitaminer i fisk	il y a beaucoup de vitamines dans le poisson
äter du grönsaker då?	tu manges des légumes alors?
ja, ibland men inte så ofta	oui, parfois mais pas si souvent
vad gillar du för grönsaker?	qu'est-ce que tu aimes comme légumes ?
jag tycker om paprika och purjolök	j'aime le poivron et le poireau
känner du till purjolökspaj?	tu connais la tarte aux poireaux?
nej, är det gott?	non, c'est bon?
mycket gott	très bon
vet du hur man gör en ostfondy?	tu sais comment on fait une fondue savoyarde?
ja, det är lätt	oui, c'est facile
man tar tre olika ostar	on prend trois fromages différents
och sedan?	et ensuite?
man låter smälta osten (fondre) i en kastrull	on fait/laisse fondre le fromage dans une casserole
salt och peppar?	du sel et du poivre?
självlart, man tillsätter lite vitt vin också	bien sûr, on ajoute un peu de vin blanc aussi
är det nödvändigt?	c'est nécessaire?
ja, men du blir inte full av det vinet	oui, mais tu ne deviens pas ivre de ce vin
nej, men jag tycker inte om smaken av vin	non, mais je n'aime pas le goût du vin
när osten är smält skär man bröd (couper=skära)	quand le fromage a fondu, on coupe du pain
sedan doppar man (tremper) brödet i osten	ensuite on trempe le pain dans le fromage

exercice2; phrases diverses, constructions et révision de grammaire simple

var är min nyckel?	où est ma clé?
din nyckel är på bordet	ta clé est sur la table
jag har tappat bort mina örhängen	j'ai perdu mes boucles d'oreille
känner du deras grannar ?	tu connais leurs voisins ?
våra vänner kommer i kväll	nos amis viennent ce soir
har ni ert pass ?	vous avez votre passeport ?
var arbetar din syster Sten ?	où travaille ta soeur Pierre ?
hennes bror är stuntman	son frère est cascadeur

Possessiva pronomen; dvs. ägande pronomen (min, hans, deras, våra etc).

singulier - man äger 1 sak			pluriel - man äger flera saker	
masculin	féminin	ägaren/ägarna	masculin+féminin	ägare
mon	ma	min, mitt	mes	mina
ton	ta	din, ditt	tes	dina
son	sa	hans, hennes, sin, sitt	ses	sina, hans, hennes
notre		vår, vårt	nos	våra
votre		er, ert	vos	era
leur		deras, sin	leurs	deras, sina

leur	porte	f	deras dörr	notre	poire	f	vårt päron
nos	tranches	fpl	våra skivor	ton	placard	m	ditt skåp
leur	menu	m	deras meny	ma	pomme	f	mitt äpple
nos	placards	mpl	våra skåp	son	restaurant	m	hennes restaurang

genre1 : masculin ou féminin ? un ou une ?

un	appartement		une	dégustation	
une	gare		une	fondue	
un	front		un	magasin	
un	plat		une	chemise	
un	garage		un	gymnase	
une	amande		une	panure	
une	friture		un	mariage	
un	laboratoire		un	stage	
une	discussion		une	soeur	
un	saucisson		un	pays	
un	frère		un	chêne	
un	stade		une	émission	

genre2 : masculin ou féminin ? un ou une ?

une	maison		un	ventre	
une	clé		une	dent	
un	café		une	fleur	
un	sucre		masculin	poivre	

l'article partitif ;

j'ai acheté	des	oignons	prenez	un peu	d'	oignons
tu veux	de l'	ail	elle achète	beaucoup	de	crème
il faut	de la	panure	il faut	deux paquets	de	persil
ils mangent	des	escargots	il y a	trop	de	poivre
il y a	du	sucre	est-ce que	tu aimes	la	truffe
c'est	de la	limonade	je sais que	Marie déteste	le	poisson
tu manges	de la	viande	Anne	ne mange pas	de	volaille
il boit	du	lait	est-ce que	vous préférez	le	thé?
on achète	des	légumes	vous voulez	une tranche	de	jambon
je veux	de l'	eau	je voudrais	deux verres	de	vin

les prépositions

1. une crêpe au chocolat
2. une pizza aux champignons
3. un sirop à la menthe
4. j'ai été au cinéma et à la boulangerie
5. elle habite au Japon
6. il faut faire attention aux escargots à la police et au professeur Stefan
7. je travaille à l' école de Manille qui se trouve à Stockholm en Suède
8. Stefan vient d'Eskilstuna mais il habite à Västerås et il ne boit pas de café au lait
9. je voudrais une glace au miel et à la vanille s'il vous plaît
10. on fait frire les grenouilles à la poêle ou au four
11. les escargots viennent de Bourgogne

les verbes réguliers

	infinitif		participe présent	participe passé	présent=nutid
	goûter = smaka		goûtant	goûté	je goûte
	futur=ska, kommer att		imparfait	passé composé har/igår	présent
je	goûterai	vais goûter	goûtais	j'ai goûté	goûte
tu	goûteras	vas goûter	goûtais	as goûté	goûtes
il	goûtera	va goûter	goûtait	a goûté	goûte
nous	goûterons	allons goûter	goûtions	avons goûté	goûtons
vous	goûterez	allez goûter	goûtiez	avez goûté	goûtez
ils	goûteront	vont goûter	goûtaient	ont goûté	goûtent
	conditionnel = skulle		subjonctif	plusqueparfait hade	impératif
je	goûterais	allais goûter	goûte	j'avais goûté	
tu	goûterais	allais goûter	goûtes	avais goûté	goûte
il	goûterait	allait goûter	goûte	avait goûté	
nous	goûterions	allions goûter	goûtions	avions goûté	goûtons
vous	goûteriez	alliez goûter	goûtiez	aviez goûté	goûtez
ils	goûteraient	allaient goûter	goûtent	avaient goûté	
	har du smakat mina sniglar Love?		tu as goûté mes escargots Love?		
	jag har inte smakat era grodor		je n'ai pas goûté vos grenouilles		
	vill ni smaka ?		vous voulez goûter ?		
	jag skall smaka deras grodlår		je vais goûter leurs cuisses de grenouille		
	jag kommer att smaka dem senare		je les goûterai plus tard		
	hon skulle aldrig smaka gåslever		elle ne goûterait jamais du foie gras		
	han hade inte smakat sniglarna		il n'avait pas goûté les escargots		
	kan jag (få) smaka ?		je peux goûter ?		
	Iris, smaka min äppelpaj !		Iris, goûte ma tarte aux pommes !		
	Pontus vill inte smaka hans paj		Pontus ne veut pas goûter sa tarte		
	om du smakar en snigel, skall jag smaka en groda		si tu goûtes un escargot, je goûterai une grenouille		
	smakade barnen osten ?		les enfants ont goûté le fromage ?		
	skall ni smaka franska specialiteter i Paris ?		vous allez goûter des spécialités françaises à Paris ?		
	jag skulle precis smaka en snigel när han svalde en hel groda		j'allais juste goûter un escargot quand il a avalé une grenouille entière		
	kom och smaka våra sniglar i gräddsås !		venez goûtez nos escargots à la crème !		
	jag har redan smakat grodlår		j'ai déjà goûté les cuisses de grenouille		

ce, cet, cette, ces

1. Ce garçon est gentil. Je voudrais ces bananes mais pas cette pomme.
2. C'est combien ce journal? Je prends cet avion. Il est dans cette école.
3. Je connais cette femme et cet homme. Il travaille à cette banque.
4. Mon père est médecin à cet hôpital dans cette ville.
5. Je voudrais ces pulls, s'il vous plaît.
6. Elle préfère ces vêtements et ces chaussures.
7. Que penses-tu de cette idée? ce musée est génial.
8. ce portable est cher. Il est plus cher que ce petit téléphone.
9. Les enfants sont difficiles à cet âge.
10. cette boutique est meilleure que ce magasin.

l'article partitif

Je voudrais des bananes, des prunes et un peu de poires.

Il a acheté un kilo de tomates et trois litres de lait.

Tu veux du lait? Non. merci, je n'aime pas le lait.

Tu bois trop d'eau, Marcel.

Elle adore le coca. Elle boit beaucoup de coca, mais moi, je ne bois pas de coca.

Vous prenez du thé ou du café?

Vous voulez de la confiture et du beurre(m)?

Il mange peu de viande. Il préfère les légumes.

J'ai acheté un paquet de chips et une boîte d'olives.

Je n'aime pas le vin. Ma mère déteste aussi le vin. On boit de l'eau.

les pronoms relatifs

Tu connais l'homme qui est là-bas? C'est l'homme que tu as vu chez moi.

C'est ma maison qui a la grande porte rouge et qu'on voit sur la colline.

Ma soeur que vous aimez bien, vient ce soir.

C'est un cadeau qu'on m'a donné.

C'est votre frère qui travaille à la poste et que nous voyons tous les jours?

Je vois un chat qui chasse des souris mais qui ne les mange pas

Vous connaissez quelqu'un qui voudrait acheter une vieille voiture?

Mes parents que vous connaissez bien, sont en Afrique.

C'est moi qui ai tort?

C'est moi que vous cherchez?

les pronoms possessifs

C'est ma voiture (min). Où est votre voiture (er)?

Regarde sa casquette (hans). ta casquette est plus belle (din).

Où est leur chien (deras)? Je cherche mon chien (min) aussi.

Det är hans syster: C'est sa soeur.

Var är era kläder? Où sont vos vêtements?

Mina barn är elaka. Mes enfants sont méchants.

C'est de ta faute! Det är ditt fel!

Voilà mes (mina) amis ma spécialité (min): le couscous

Je prends ses affaires (hans) si tu prends nos clés (våra).

C'est mon frère (min) qui sort avec ta (din) cousine?
var är mina böcker?
har du våra pennor?
här är deras nyckel
dina hundar är söta
hans syster heter Alice
vårt hus är modernt
hennes pappa bor i Italien
det är vårt problem
jag har glömt dina skor
din skjorta är snygg
har du din dator?
här är era cd-skivor
ert hus är gammalt
det var min favoritsångare
vad heter er favoritskådespelare?

LE COMPLEMENT DU NOM	
Martins hund (un chien)	le chien de Martin
flickans katt (une fille – un chat)	le chat de la fille
pojkenes gris (un garçon – un cochon)	le cochon du garçon
hästens svans (un cheval – une queue)	la queue du cheval
svansens färg (une queue – une couleur)	la couleur de la queue
ögonens färg (yeux = ögon)	la couleur des yeux
Stefans ögon	les yeux de Stefan
hundens ras (un chien – une race)	la race du chien
kossans dag (une vache – une journée)	la journée de la vache
katternas jamande (un chat – un miaulement)	le miaulement des chats



Bonsoir Nathan ! Je te dérange ?

Bonsoir Laëtitia ! Oui, en effet, je suis occupé.

Qu'est-ce que tu fais ?

Mais tu sais bien que je regarde la télé à cette heure-ci !

Ah non, je ne savais pas. Qu'est-ce que tu regardes ?

Je regarde Plus Belle La Vie sur la France 3. Tu ne connais pas ?

Vaguement. C'est une série télévisée, c'est ça ?

Oui, c'est même le feuilleton le plus populaire en France.

Ah oui, il parle de quoi ?

Il parle de la vie quotidienne de quelques familles dans le

quartier du Mistral à Marseille.

Le quartier du Mistral ? Je connais bien Marseille mais je ne connais pas ce quartier-là.

C'est normal. C'est un quartier imaginaire.

Et qui jouent les rôles principaux ?

Oh tu sais, il y a tellement de personnes dans ce feuilleton mais pour en citer quelques-unes, il y a Roland Marci et sa femme Mirta. Roland est le patron du bar du Mistral, un lieu très important pour la série et pour les gens du quartier. Roland joue un monsieur très sympa, toujours très raisonnable. Un pilier de la série. Thomas, son fils, travaille au bar avec la serveuse Sabrina et Barbara qui fait la cuisine. Thomas est marié avec le médecin Gabriel et ils ont deux enfants adoptifs, Thérèse et Baptiste. Baptiste est en couple avec Emma et ils ont un fils, Mathis. Emma travaille comme « Happy Manager » chez la société GTS, une entreprise spécialisée dans l'écologie. Le PDG s'appelle Vincent Chaumette, architecte et en concubinage avec la directrice de l'hôpital Marseille-Est, Jeanne Carmin. Dans cette entreprise travaille aussi le jeune et prétentieux César qui est aussi le plus grand actionnaire de la boîte. Il a un très mauvais caractère et il est toujours très amoureux d'Emma. Le commissariat est un autre endroit essentiel dans la série. Ici travaillent entre autres Jean-Paul Boher, Kévin (un jeune policier et demi-frère de Tom) et le commandant Nebout. Il y a des scènes d'école du lycée Vincent Scotto aussi, dont le proviseur est Monsieur Rochat. Toute une bande de copains sont en Terminale : Tom, Mila, Théo et Antoine. Antoine était une jeune fille qui voulait changer de sexe et qui est maintenant acceptée en tant que mec. Elle est en colère envers son frère Théo qui vient de révéler qu'il vit une histoire d'amour avec la professeure de technologie Coralie Blain, qui était aussi la compagne de Clément, le père de Théo et d'Antoine. Luna est la fille de Mirta Torres, et elle a eu un accident et elle est dans un fauteuil roulant. Elle lutte pour pouvoir un jour remarcher. À l'hôpital il se passe aussi beaucoup de scènes importantes. Gabriel, le mari de Thomas, y travaille avec Léa, également médecin et fille de Babeth Nebout, infirmière. La jeune Victoire est mariée au journaliste Sacha. Elle est une ancienne agente secrète. Le policier Jean-Paul a rompu avec sa femme Samia puisqu'elle l'a trompé avec un homme politique qui veut devenir maire. Ils ont une fille ensemble, Lucie.

Cette série a battu tous les records d'audience et de popularité en France. C'est un vrai phénomène. Les Français adorent ce feuilleton qui mêle des intrigues, de l'amour, des scènes de ménage, des meurtres, des scènes de la vie quotidienne. On y rencontre des gens sympas, des personnes méchantes. La série aborde aussi plusieurs sujets d'actualité comme l'homosexualité, la GPA, l'avortement, l'adoption d'enfants des couples monoparentaux, les handicaps etc. En plus, chaque épisode se déroule toujours à la même date qu'il est montré à la télé. La série passe à la télé du lundi au vendredi sur France 3 et au mois de mars 2020 on pourra regarder l'épisode numéro 4000.



Voilà, c'est Plus Belle La Vie ! Un feuilleton passionnant et qui fascine les Français depuis le 30 août 2004. Et vous, connaissez-vous Plus Belle La Vie ?

1	Plus Belle La Vie, qu'est-ce que c'est?	c'est la série la plus populaire en France
2	Quelle est la situation familiale de Gabriel ?	il est marié avec Thomas et il a deux enfants adoptifs
3	Présentez Emma !	c'est une jeune fille qui travaille comme « Happy Manager » à la société GTS ; elle vit avec Baptiste et elle a un fils qui s'appelle Mathis
4	Quels sont les lieux les plus importants de la série ?	les lieux les plus importants de la série sont : le bar du Mistral, le lycée Scotto, l'hôpital Marseille-Est, le commissariat et l'entreprise GTS
5	Quel est le problème de Luna ?	elle est handicapée, elle est en fauteuil roulant à cause d'un accident de voiture, elle ne peut pas marcher
6	Antoine est en froid avec son frère Théo ; pourquoi ?	Antoine est très fâché avec son frère Théo parce qu'il a trompé son père avec sa belle-mère, il vit une histoire d'amour avec Coralie, l'ex-campagne de son père et la prof de technologie
7	le GTS, qu'est-ce que c'est ?	c'est une boîte spécialisée dans l'écologie
8	Qui est César ?	c'est un jeune homme prétentieux et le plus grand actionnaire de GTS, il a un très mauvais caractère
9	Quels sont les sujets d'actualité dont parle cette série ?	elle parle de l'homosexualité, de la GPA, de l'avortement, de l'adoption d'enfants des couples monoparentaux, des handicaps etc
10	Qui est Victoire ?	c'est la femme de Sacha, elle est médecin et elle a travaillé comme agente secrète
11	Où travaille Sabrina ?	Sabrina travaille au bar du Mistral comme serveuse
12	Où se déroule ce feuilleton ?	ce feuilleton se déroule à Marseille, dans le quartier fictif du Mistral

1	det tilltalar mig, det gillar jag	ça me parle
2	serien handlar om kärlek, den handlar om det	la série parle d'amour, elle en parle
3	vilket är Gabriels yrke?	quel est le métier de Gabriel ? il est médecin
4	Luna sitter i rullstol efter en olycka	Luna est en fauteuil roulant après un accident
5	vi kommer att "leva" – uppleva ett fascinerande år	on va vivre une année fascinante
6	hon har levt i Nederländerna	elle a vécu aux Pays-Bas
7	många människor lever ensamma	beaucoup de gens vivent seuls
8	Coralie har just avslöjat sin relation med sin elev Théo	Coralie vient de révéler sa relation avec son élève Théo
9	var verkligen Théo myndig när de inledde sin kärlekshistoria?	est-ce que Théo était vraiment majeur quand ils ont commencé leur histoire d'amour ?
10	Coralie var tillsammans med Clément tidigare, Clément det är Théos pappa	Coralie sortait avec Clément avant, Clément c'est le père de Théo
11	gift – singel – förlovad – sambo – änka – änkeman	marié – célibataire – fiancé – concubin – veuve - veuf
12	min svärmor är inte elak	ma belle-mère n'est pas méchante
13	mina svärföräldrar lever i USA	mes beaux-parents vivent aux États-Unis
14	Baptiste och Thérèse är Rolands barnbarn	Baptiste et Thérèse sont les petits-enfants de Roland
15	Patrick arbetar som polis	Patrick travaille comme policier
16	Samia har bedragit sin man	Samia a trompé son mari
17	jag misstär mig	je me trompe
18	bedrar du mig?	tu me trompes ?
19	förklara orden: enceinte – Terminale – lycée – infirmière	enceinte=une fille qui attend un enfant Terminale=la dernière année au lycée lycée=c'est l'école après le collège infirmière=c'est une personne qui donne des soins et qui aide les médecins

Le **pyttipanna** — nom suédois encore écrit *pytt i panna* —, également appelé *pyttipanne* (ou *pytt-i-panne*) en norvégien, et *pyttipannu* en finnois, est un plat populaire en Scandinavie et en Finlande, à base de pommes de terre, d'oignons et de viande, coupés en dés et sautés, souvent servi avec un œuf au plat, une salade de betteraves, des cornichons au vinaigre et des câpres.

Ce qui était auparavant une manière économique d'accommoder les restes constitue aujourd'hui un mets à part entière, préparé à partir d'ingrédients frais ou surgelés. Son surnom en suédois, *hänt i veckan* (littéralement « la semaine dernière ») rappelle ses origines.

Kanelbulle (que l'on pourrait traduire par « brioche à la cannelle ») est une viennoiserie habituellement cuite provenant d'Amérique du Nord et d'Europe du Nord popularisée dans les années 1920 sous le nom de roulé à la cannelle.

Les brioches à la cannelle ont été introduites lorsque la disponibilité des ingrédients a augmenté après la Première Guerre mondiale. Les ingrédients sont principalement de la farine de blé, du lait, de la levure, du sucre et du beurre ou de la margarine. Souvent, on peut les trouver faites de pâte d'épices à la cardamome. Le fourrage se compose souvent de beurre ou de margarine, de sucre, d'épices, de fruits, de cannelle, etc. L'« escargot » est badigeonné avec un œuf battu et est parsemé de sucre perlé¹. La forme est souvent circulaire, mais aussi ce qu'on appelle le pain végétalien, avec une double coque ; ainsi les nœuds et la brioche à la cannelle se forment. Il est fréquent de déposer les petits pains ronds dans du papier plié, dans lequel ils doivent lever et cuire au four.



En Suède, cette brioche atypique est très appréciée et il n'est pas rare que les Suédois se retrouvent pour partager un moment (*Fika*) autour d'un café servi avec une *Kanelbulle*.

En 1999, *Hembakningsrådet* fonde le jour de la Kanelbulle. Chaque année en Suède, il est célébré le 4 octobre.

En 2013, l'Union européenne menace d'interdire les *Kanelbulles* en raison de la quantité de coumarine, une substance naturelle présente dans la cannelle de Chine, de la pâtisserie qui dépasse fréquemment la limite fixée de 15 mg par kilo².

La **ratatouille** (de l'occitan *ratatolha*) est une spécialité culinaire traditionnelle des cuisines niçoise, provençale, occitane et méditerranéenne, à base de ragoût mijoté de légumes méditerranéens, et d'huile d'olive.

Le mot « ratatouille » est issu de l'occitan *ratatolha* (variantes orthographiques : *ratatouio* ou *ratatoulho*; *retatoulho* dans le Var¹). Il est également utilisé dans d'autres langues. Ce plat est une spécialité de la Provence et de l'ancien Comté de Nice.

À l'origine, le mot « ratatouille » désigne dès 1778 un ragoût hétéroclite. L'abréviation « rata » désigne en argot militaire un mélange de haricots et de pommes de terre, puis de légumes variés, de pain et de viande grasse. Le rata est en effet la cantine de base du militaire, simple et rapide à confectionner.

La ratatouille est proche de la bohémienne, recette provençale également, d'origine plutôt comtadine (Comtat Venaissin) et composée uniquement d'aubergines, de tomates et d'une gousse d'ail. Il en est de même pour certaines versions languedociennes de la chichoumeille. Elle s'apparente aussi à la piperade, spécialité basque composée de tomates, de poivrons et de piments d'Espelette. La *caponata* (sicilienne ou napolitaine) est également proche de la ratatouille, plus acidulée par l'ajout de câpres et de vinaigre.

Elle est généralement composée de légumes cuits (coupés en rondelles ou en quartiers) : aubergines, courgettes beurre longue, poivrons rouges et jaunes, tomates, ainsi que des oignons blanc ou paille, de l'ail, basilic et de l'huile d'olive. Il n'y a pas de recette précise mais des principes à respecter. Elle peut être également aromatisée avec des olives, ainsi qu'un bouquet garni de thym, laurier, queue de persil plat, feuilles de céleri, romarin, basilic et herbes de Provence².

Deux méthodes sont possibles : cuisson de tous les légumes ensemble, ou bien première cuisson légume par légume. Les défenseurs de la tradition provençale comme les grands cuisiniers Roger Vergé ou Guy Gedda préconisent de faire revenir ou même frire les légumes un par un, puis de passer le poivron sur la flamme pour le débarrasser de sa peau et lui donner une saveur de grillé.

La ratatouille, consommée froide ou chaude, est habituellement servie comme plat d'accompagnement de viande ou de poisson, mais peut aussi être servie comme plat principal seul, alors accompagnée de riz, de pomme de terre, ou de pain.

D'autres pays proches de la Méditerranée préparent aussi le même type de recette. Le plat catalan *samfaina*, le majorquin *tumbet*, le languedocien chichoumeille, sont d'autres versions du même plat³. La version maltaise s'appelle *kapunata*. Dans la cuisine italienne, elle se nomme *caponata* ou encore *peperonata* si elle contient des poivrons ; en espagnol *pisto* ; en hongrois *lecsó* (**en**) , en bulgare et roumain *ghiveci*, en grec *briami* mais cette version inclut des pommes de terre.

La version croate et serbe nommée *đuveč* contient des haricots verts et du riz. En Turquie, la ratatouille est présentée farcie dans une aubergine sous le nom d'*imam bayıldı* (traduction : « L'imam s'est pâmé⁴ »). La *chakchouka* d'Afrique du Nord est également proche.

Le bœuf bourguignon est une recette de cuisine d'estouffade de bœuf, traditionnelle de la cuisine bourguignonne, cuisinée au vin rouge de Bourgogne, avec une garniture de champignons, de petits oignons et de lardons. Les variations d'accompagnement sont multiples avec, par exemple, des pommes de terre, carottes, haricots verts, pâtes...

Plat dominical traditionnel, le bœuf bourguignon est un mets originaire de Bourgogne, en France. Il tient son nom des deux produits bourguignons qui le composent : le bœuf et le vin rouge. La Bourgogne étant traditionnellement réputée pour ses élevages bovins, en particulier de charolaise du pays Charolais, et la réputation des vins de son vignoble, en particulier des vins du vignoble de la côte de Nuits et du vignoble de la côte de Beaune. Le bœuf bourguignon est un plat emblématique de la cuisine bourguignonne et de son terroir.

Il serait, à l'origine, un plat de prédilection des paysans les jours de fête¹, probablement très ancien, avant de devenir un plat traditionnel dominical.

Le bœuf bourguignon est composé de morceaux de viande de bœuf, cuits à la cocotte dans une sauce bourguignonne, à base de vin rouge, avec une garniture aromatique composée d'oignons, d'ail, de lardons et d'un bouquet garni (qui est retiré au moment de la présentation finale du plat). La cuisson est lente et à feu doux. Les aliments mijotent ainsi en s'imprégnant de vin, lequel, lié avec un peu de farine répartie sur la viande, donne la sauce au vin du plat. Traditionnellement servi avec du pain grillé à l'ail, il peut toutefois être servi avec des pommes de terre vapeur, des carottes, des haricots verts, des pâtes (macaroni, tagliatelles) ou avec une garniture bourguignonne, composée de champignons, lardons et petits oignons glacés à brun.

Le vin est traditionnellement un vin rouge de Bourgogne. La qualité du plat dépend essentiellement de celle de la viande et du vin. Le bourguignon est servi et consommé chaud comme mets de résistance.

La Falukorv est une saucisse suédoise très commune, distribuée aussi bien dans les hypermarchés que dans le moindre magasin de proximité.

Fait à base de viande de porc (au minimum 40 %), c'est un produit typique qui se consomme régulièrement et qui est présent dans un grand nombre de plats quotidiens suédois et sous de nombreuses recettes différentes. Consistance, saveur et diamètre évoquent de très près le cervelas.

On peut cuire la Falukorv de plusieurs façons, au four, à la poêle ou encore au barbecue selon les goûts.

La Falukorv provient de la région de Dalécarlie (Dalarna), au nord-ouest de Stockholm, de la ville de Falun où l'on célèbre chaque année le *Falukalaset* (littéralement *banquet de Falun*), où la Falukorv est bien évidemment invitée d'honneur.

Le surströmming est une spécialité culinaire suédoise à base de hareng de la Baltique qui a fermenté pendant plusieurs mois. Celui-ci se conserve et se vend en conserve. Une fois la conserve ouverte, le hareng dégage une très forte odeur musquée. Le hareng doit être consommé très rapidement, généralement avec des pommes de terre ou un œuf à la coque. Le lait caillé ou la bière accompagnent ce plat.

On suppose que le *surströmming* tient son origine du fait que ce mode de conservation était bien moins cher que la conservation du hareng par le sel pendant la Guerre nordique de Sept Ans.

