**EXERCICES**

**DE FRANÇAIS**

****

**pour le contrôle continu**

**Seconde; niveau 3**

**Bon courage!!! (sg)**

les gâteaux français

|  |  |
| --- | --- |
| det är ett bakverk |  |
| en blixt är en bakelse |  |
| kakdeg fylld med vaniljkräm |  |
| ovanmätet är chokladglasyr |  |
| den existerar sedan 1863 |  |
| en blixt äts mycket snabbt |  |
| som en blixt |  |
| den heter blixt därför att |  |
| det är mycket gott också |  |
| det är en stor bakelse |  |
| den är fylld med vaniljkräm |  |
| fylld med vaniljkräm |  |
| ovanpå finns det en annan liten bakelse |  |
| denna kaka liknar en nunna |  |
| nunnan är dekorerad med smörkräm |  |
| de små spetsarna av kräm liknar en nunnekrage |  |
| den är gjord av tunna lager av smörkräm |  |
| separerade med vaniljkräm |  |
| ovanpå är det smält choklad |  |
| korsfararna tog med sig tusenbladstårtan till Frankrike |  |
| det är en läcker kakdeg |  |
| fylld med kräm |  |
| ovanpå finns det mandlar |  |
| det är en konditor som uppfann denna kaka |  |
| den liknar ett cykelhjul |  |
| det är en cykeltävling |  |
| konditorns butik låg på cykeltävlingens bana |  |
| det är en kaka med mandelpulver |  |
| kakan liknar en guldtacka |  |
| Herr Lasne skapade « finansiären » 1888 |  |
| den här kakan hyllar den Gamla Regimens finansiärer |  |
| Baba au rhum skapas i början av 1700-talet av Polens kung |  |
| han tyckte att Kugelhofen var för torr |  |
| han vattnade kakan med rom |  |
| eftersom att han var en stor läsare av 1001 natt kallade han den Ali Baba |  |
| Ali har försvunnit, det återstår baba |  |
| operabakelsen är nyare |  |
| konditorn Andrée Gavillon skapade den 1955 |  |
| den skapas av kärleken för dansen |  |
| det är en kaka indränkt med |  |
| smörkräm med kaffe och chokladganache |  |
| en blandning av kaffe, |  |
| de små guldbladen påsatta på glasyren lyser som en stjärndanserska |  |

vocabulaire escargot-grenouille; [glosor.eu](https://glosor.eu/ovning/escargotgrenouille.6559087.html); [texte](http://www.franska.be/exercices/exercices3/elle/escargotgrenouille.pdf) ; exercices ; [corrigé](http://www.franska.be/exercices/exercices3/elle/vocabulaireescargotgrenouille.docx) ;

|  |  |
| --- | --- |
| samband, länk |  |
| snigel |  |
| groda |  |
| fin matlagningskonst |  |
| på en gång, samtidigt |  |
| förfining |  |
| lår |  |
| avsmaka |  |
| låta steka |  |
| panering – panera – bröd |  |
| salt |  |
| ben (i kroppen) |  |
| lika....som |  |
| fiskben |  |
| man måste |  |
| vara uppmärksam, försiktig |  |
| svälja |  |
| vad gäller, vad beträffar |  |
| maträtt |  |
| utarbeta, förfina |  |
| vara nödvändigt, kräva |  |
| stekpanna, kamin |  |
| nämligen |  |
| önska |  |
| därför att, ty |  |
| snarare, hellre |  |
| sällan |  |
| tyckas, verka |  |
| opassande |  |
| inte uppmuntra - uppmuntra |  |
| trots detta, ändå, likväl |  |
| erkänna |  |
| groddjur |  |
| snäckdjur |  |
| lyckas att |  |
| sätt |  |
| anmärkningsvärd |  |
| jag gillar sniglar |  |
| har du lyckats äta din snigel? |  |
| man måste erkänna att det är mycket speciellt |  |
| det tycks mig opassande att äta grodor |  |
| hon äter sällan grodlår |  |
| sniglar är lika läckra som grodlår |  |
| ät ditt grodlår Fred! |  |
| ät era grodlår Saga och Louise ! |  |
| jag vill inte smaka en snigel |  |
| det är äckligt |  |
| det är inte gott |  |
| man får/skall inte svälja grodbenen |  |
| det är framförallt turisterna som vill smaka dessa franska specialiteter |  |
| priserna är nedslående |  |
| grodlår är en anmärkningsvärd maträtt |  |
| se här en anmärkningsvärd kvinna |  |
| man förbereder sniglarna under åtta dagar |  |
| äter du sniglar ? |  |
| jag äter inte grodlår |  |
| man låter steka grodlåren |  |
| man måste (låta) steka låren |  |
| med panering |  |
| vad är panering ? |  |
| det är en blandning av salt och lök |  |
| paneringen, det är salt och lök |  |
| hon sväljer en groda |  |
| han lyckades svälja ett dussin sniglar |  |
| jag gillar inte smaken av sniglar |  |
| det finns mycket vitlök i dessa rätter |  |
| det är typiskt franska maträtter |  |
| hur förbereder man sniglar ? |  |
| tillredningen är lång |  |
| man tillreder dem under åtta dagar |  |
| man (låter steka) steker sniglarna i stekpannan med persiljesmör |  |
| man steker dem (låter steka dem) |  |
| fransmännen äter sällan grodlår |  |
| de äter det sällan |  |
| jag tycker det är konstigt att äta så exotiska djur |  |
| det är motbjudande att äta groddjur |  |
| det är mycket dyrt |  |

escargots et cuisses de grenouille ; questions

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | quelles sont les deux spécialités culinaires dont parle le texte ? |
| 2 | comment prépare-t-on les cuisses de grenouille ? |
| 3 | comment sont les os de grenouille ? |
| 4 | on mange les os ? |
| 5 | est-ce qu’on doit manger les arêtes de poisson ? pourquoi ? |
| 6 | qui mangent surtout les escargots en France ? |
| 7 | les Français mangent les cuisses de grenouille ? souvent ? |
| 8 | que pensent certains de ces spécialités culinaires françaises ? |
| 9 | comment prépare-t-on les escargots ? |
| 10 | de quelle région vient la préparation la plus populaire des escargots ? |
| 11 | comment sont les prix au restaurant de ces mets ? |
| 12 | et vous, vous avez déjà goûté ces spécialités ? |
| 13 | si oui : qu’en pensez-vous ? pourquoi ? |
| 14 | si non : aimeriez-vous les goûter un jour ? pourquoi ? |

EXPLIQUER LES PLATS

|  |  |
| --- | --- |
| vad äter du ? |  |
| det är en varm smörgås |  |
| vad är det ? |  |
| vad är det i den ? |  |
| vad är den gjord av ? |  |
| vilket är receptet ? |  |
| vad är det gjord av ? |  |
| vad innehåller den ? |  |
| den är gjord av... |  |
| den innehåller |  |
| innehålla |  |
| skinka |  |
| ost |  |
| smör |  |
| béchamelsås |  |
| det är en slags smörgås |  |
| det är en grillad macka |  |
| en soppa |  |
| en gryta |  |
| en blandning av |  |
| ung. basen är gjord på grönsaker |  |
| huvudingrediensen |  |
| det behövs, man behöver |  |
| olja |  |
| margarin |  |
| salt |  |
| peppar |  |
| en paj |  |
| en kaka, en tårta |  |
| det är en förrätt |  |
| en rätt |  |
| en efterrätt |  |
| den är gräddad i ugnen |  |
| i stekpannan |  |
| låta koka |  |
| låta smälta |  |
| smälta |  |
| smält |  |
| steka, grädda |  |
| skala |  |
| skära, hugga, klippa |  |
| skiva, skära i smala skivor |  |
| en bit |  |
| tillsätta |  |
| tillsätta (mer, igen) |  |
| man tillsätter |  |
| smeten, degen |  |
| kyla av, kallna |  |
| låta, lämna |  |
| knäcka ägg |  |
| skilja vitorna och gulorna |  |
| vispa äggen |  |
| blanda |  |
| beströ med |  |
| sätta, ställa, lägga |  |
| stekning, gräddning |  |
| gratäng |  |
| gratinerad |  |
| kött |  |
| fisk |  |
| grönsaker |  |
| potatis |  |
| lök |  |
| gurka |  |
| en paté |  |
| en sallad |  |
| råkost, råa grönsaker |  |
| skaldjur |  |
| hacka |  |
| hackat kött, köttfärs |  |
| rå |  |
| smula |  |
| tärna |  |
| en skiva |  |
| potatisgratäng |  |
| värma |  |
| låta värma |  |
| ugnen |  |
| en mikrovågsugn |  |
| grillen |  |
| rostad, grillad |  |
| bryna |  |
| låt bryna |  |
| småkoka, puttra |  |
| på svag värme |  |
| en grytkastrull |  |
| kalvkött |  |
| nötkött |  |
| mäktig, väl tilltagen |  |
| lätt |  |
| smaklig, aptitlig |  |
| utsökt |  |
| en form |  |
| förvärma |  |
| under lock |  |
| bryna, göra gyllenbrunt |  |
| smöra |  |
| mjöl |  |
| socker |  |
| senap |  |
| dressing |  |
| smaksättning, kryddning |  |
| kryddor |  |
| knåda |  |
| breda ut |  |
| en liten bulle |  |
| mos |  |
| timjan |  |
| lagerblad |  |
| dill |  |
| persilja |  |
| fastna, klistra |  |
| en sil |  |
| kniv |  |
| gaffel |  |
| sked |  |
| sked med något i (en sked mjöl) |  |
| mald peppar |  |
| mala - mald |  |
| på stark värme |  |
| på medelstark värme |  |
| en matsked med innehåll |  |
| en tesked med innehåll |  |
| en visp |  |
| vispgrädde |  |
| vaniljsås |  |
| röra om |  |
| gryn (i t.ex. mjöl, sås), klump |  |
| florsocker |  |
| strösocker |  |
| bitsocker |  |
| ströbröd |  |
| klyfta (av vitlök) |  |
| riven |  |
| tjock - tjocklek |  |
| hälla |  |
| ett lager |  |
| skal, skorpa, kant |  |
| dra ut, sträcka ut |  |
| kvarter, klyfta (om äpple) |  |
| ingrediens |  |
| mjuk |  |
| syrlig |  |
| uppochnervänd, utspilld |  |
| mild, elegant |  |
| en kastrull |  |
| en burk, en liten mugg |  |
| en mugg, en kopp |  |
| ett glas |  |
| en flaska |  |
| en större mugg (frukostmugg) |  |
| liten skål |  |
| ung. allt-i-allo-kastrull |  |
| behållare, skål |  |
| en nypa |  |
| köksredskap, kökstillbehör |  |
| (vid)bränd |  |
| brinna, bränna |  |
| ett kylskåp |  |
| en frys |  |
| matvara |  |
| vaniljsocker |  |
| mjölk |  |
| smörgås (med sött på) |  |
| bre på en smörgås |  |
| sylt, marmelad |  |
| fördela |  |
| krossa, mosa |  |
| pajdeg |  |
| klä, garnera |  |
| bitter, besk, mörk (om choklad) |  |
| strimla |  |
| liten kastrull |  |

**DIALOGUE niveau 2b**

|  |  |
| --- | --- |
| **maträtt** |  |
| **saltat** |  |
| **till förrätt** |  |
| **huvudrätt** |  |
| **det är kryddat** |  |
| **mat** |  |
| **laga mat** |  |
| **peppar** |  |
| **vilken är din favoriträtt?** |  |
| **jag älskar potatisgratäng och du?** |  |
| **jag gillar löksoppa** |  |
| **jag gillar inte ”quiche lorraine”** |  |
| **vad är det?** |  |
| **det är en slags paj** |  |
| **vad är det i den?** |  |
| **det är ost och skinka** |  |
| **det verkar gott (avoir l’air)** |  |
| **nej, jag gillar det inte** |  |
| **tycker du om fisk?** |  |
| **nej, jag avskyr fisk** |  |
| **äter du ingen fisk?** |  |
| **absolut inte** |  |
| **gillar du inte skaldjur heller?** |  |
| **nej, och du?** |  |
| **jag älskar skaldjur** |  |
| **äter du ofta fisk?** |  |
| **jag äter fisk minst 3 gånger i veckan** |  |
| **blää, du äter konstig mat** |  |
| **det är viktigt att äta fisk** |  |
| **varför?** |  |
| **det finns mycket vitaminer i fisk** |  |
| **äter du grönsaker då?** |  |
| **ja, ibland men inte så ofta** |  |
| **vad gillar du för grönsaker?** |  |
| **jag tycker om paprika och purjolök** |  |
| **känner du till purjolökspaj?** |  |
| **nej, är det gott?** |  |
| **mycket gott** |  |
| **vet du hur man gör en ostfondy?** |  |
| **ja, det är lätt** |  |
| **man tar tre olika ostar** |  |
| **och sedan?** |  |
| **man låter smälta osten (fondre) i en kastrull** |  |
| **salt och peppar?** |  |
| **självklart, man tillsätter lite vitt vin också** |  |
| **är det nödvändigt?** |  |
| **ja, men du blir inte full av det vinet** |  |
| **nej, men jag tycker inte om smaken av vin** |  |
| **när osten är smält skär man bröd (couper=skära)** |  |
| **sedan doppar man (tremper) brödet i osten** |  |

[exercice2](http://franska.be/exercices/exercices3/rolandgarros/exercice2.docx); phrases diverses, constructions et révision de grammaire simple

|  |  |
| --- | --- |
| var är min nyckel? |  |
| din nyckel är på bordet |  |
| jag har tappat bort mina örhängen |  |
| känner du deras grannar ? |  |
| våra vänner kommer i kväll |  |
| har ni ert pass ? |  |
| var arbetar din syster Sten ? |  |
| hennes bror är stuntman |  |

 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** |
|  |  | min, mitt |  | mina |
|  |  | din, ditt |  | dina |
|  |  | hans, hennes, sin, sitt |  | sina, hans, hennes |
|  | | vår, vårt |  | våra |
|  | | er, ert |  | era |
|  | | deras, sin |  | deras, sina |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | porte | f | deras dörr |  |  | poire | f | vårt päron |
|  | tranches | fpl | våra skivor |  |  | placard | m | ditt skåp |
|  | menu | m | deras meny |  |  | pomme | f | mitt äpple |
|  | placards | mpl | våra skåp |  |  | restaurant | m | hennes restaurang |

genre1 : masculin ou féminin ? un ou une ?

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

genre2 : masculin ou féminin ? un ou une ?

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | maison |  |  |  | ventre |  |
|  | clé |  |  |  | dent |  |
|  | café |  |  |  | fleur |  |
|  | sucre |  |  |  | poivre |  |

l’article partitif ;

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

les prépositions

1.      une crêpe..............chocolat   2. une pizza..............champignons    3. un sirop..............menthe

4. j’ai été................cinéma et.................boulangerie   5. elle habite.................Japon

6. il faut faire attention.............escargots................police et...............professeur Stefan

7. je travaille............. école de Manille qui se trouve.............Stockholm............Suède

8. Stefan vient..............Eskilstuna mais il habite.............Västerås et il ne boit pas de café.............lait

9. je voudrais une glace...............miel et.....................vanille s’il vous plaît

10. on fait frire les grenouilles........... la poêle ou..............four

11. les escargots viennen...............Bourgogne

 les verbes réguliers

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | infinitif | | participe présent | participe passé | présent=nutid |
|  | goûter = smaka | |  |  |  |
|  | futur=ska, kommer att | | imparfait | passé composé har/igår | présent |
| je |  |  |  |  |  |
| tu |  |  |  |  |  |
| il |  |  |  |  |  |
| nous |  |  |  |  |  |
| vous |  |  |  |  |  |
| ils |  |  |  |  |  |
|  | conditionnel | | subjonctif | plusqueparfait | impératif |
| je |  |  |  |  |  |
| tu |  |  |  |  |  |
| il |  |  |  |  |  |
| nous |  |  |  |  |  |
| vous |  |  |  |  |  |
| ils |  |  |  |  |  |

 exercices avec les verbes

|  |  |
| --- | --- |
| har du smakat mina sniglar Love? |  |
| jag har inte smakat era grodor |  |
| vill ni smaka ? |  |
| jag skall smaka deras grodlår |  |
| jag kommer att smaka dem senare |  |
| hon skulle aldrig smaka gåslever |  |
| han hade inte smakat sniglarna |  |
| kan jag (få) smaka ? |  |
| Iris, smaka min äppelpaj ! |  |
| Pontus vill inte smaka hans paj |  |
| om du smakar en snigel, skall jag smaka en groda |  |
| smakade barnen osten ? |  |
| skall ni smaka franska specialiteter i Paris ? |  |
| jag skulle precis smaka en snigel när han svalde en hel groda |  |
| kom och smaka våra sniglar i gräddsås ! |  |
| jag har redan smakat grodlår |  |

**ce, cet, cette, ces**

1. ...................garçon est gentil. Je voudrais ...................bananes mais pas ...................pomme.

2. C’est combien ...................journal? Je prends ...................avion. Il est dans ...................école.

3. Je connais ...................femme et ...................homme. Il travaille à ...................banque.

4. Mon père est médecin à ...................hôpital dans ...................ville.

5. Je voudrais ...................pulls, s’il vous plaît.

6. Elle préfère ...................vêtements et ...................chaussures.

7. Que penses-tu de ...................idée? ...................musée est génial.

8. ...................portable est cher. Il est plus cher que ...................petit téléphone.

9. Les enfants sont difficiles à ...................âge.

10. ...................boutique est meilleure que ...................magasin.

**l’article partitif**

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

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

Tu veux ...................lait? Non. merci, je n’aime pas ...................lait.

Tu bois trop ...................eau, Marcel.

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

Vous prenez ...................thé ou ...................café?

Vous voulez ...................confiture et ...................beurre(m)?

Il mange peu ...................viande. Il préfère ...................légumes.

J’ai acheté un paquet ...................chips et une boîte ...................olives.

Je n’aime pas ...................vin. Ma mère déteste aussi ...................vin. On boit ...................eau.

**les pronoms relatifs**

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

C’est ma maison ...................a la grande porte rouge et ...................on voit sur la colline.

Ma soeur  vous aimez bien, vient ce soir.

C’est un cadeau ...................on m’a donné.

C’est votre frère ...................travaille à la poste et ...................nous voyons tous les jours?

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

Vous connaissez quelqu’un ...................voudrait acheter une vieille voiture?

Mes parents ...................vous connaissez bien, sont en Afrique.

C’est moi ...................ai tort?

C’est moi ...................vous cherchez?

**les pronoms possessifs**

C’est...................voiture (min). Où est.................voiture (er)?

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

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

Det är hans syster: C’est ...................soeur.

Var är era kläder? Où sont ...................vêtements?

Mina barn är elaka. ...................enfants sont méchants.

C’est de ...................faute! Det är ditt fel!

Voilà ................... (mina) amis ...................spécialité (min): le couscous

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

 C’est ...................frère (min) qui sort avec ................... (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 COMPLÉMENT DU NOM

|  |
| --- |
| Martins hund (un chien) |
|  |
| flickans katt (une fille – un chat) |
|  |
| pojkens gris (un garçon – un cochon) |
|  |
| hästens svans (un cheval – une queue) |
|  |
| svansens färg (une queue – une couleur) |
|  |
| ögonens färg (yeux = ögon) |
|  |
| Stefans ögon |
|  |
| hundens ras (un chien – une race) |
|  |
| kossans dag (une vache – une journée) |
|  |
| katternas jamande (un chat – un miaulement) |
|  |

PLUS BELLE LA VIE niveau lycée

*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 ?

|  |  |
| --- | --- |
| à côté de | bredvid |
| aborder | ta upp, prata om |
| avortement | abort |
| beau-père | svärfar |
| compagne | partner, flickvän |
| déranger | störa |
| en effet | faktiskt, nämligen |
| en tant que | såsom, i egenskap av |
| entre autres | bl.a. |
| être en colère | vara arg |
| fauteuil roulant | rullstol |
| infirmière (f) | sjuksköterska |
| la GPA | Gestation Pour Autrui= Värdmödraskap |
| lieu (m) | ställe, plats |
| lutter | kämpa |
| lycée (m) | gymnasium |
| mec | kille |
| meurtre (m) | mord |
| occupé | upptagen |
| parler de | prata om, handla om |
| patron | ägare |
| pilier (m) | pelare |
| principal | viktig |
| quelqu’un | någon |
| quelques-uns | några |
| quotidien | vardaglig |
| révéler | avslöja |
| scène de ménage (f) | hemmabråk |
| se dérouler | utspela sig |
| société, entreprise, boîte | företag |
| sujet | ämne |
| tellement | så, så mycket, så till den grad |
| tenir - tenu | hålla |
| Terminale | åk 3 på gymnasiet |
| tromper | bedra |
| un PDG | en VD |
| vague | vag(t) |
| venir de + infinitif | just ha gjort något |

PBLVquestionlycée3910

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Plus Belle La Vie, qu’est-ce que c’est? |
| 2 | Quelle est la situation familiale de Gabriel ? |
| 3 | Présentez Emma ! |
| 4 | Quels sont les lieux les plus importants de la série ? |
| 5 | Quel est le problème de Luna ? |
| 6 | Antoine est en froid avec son frère Théo ; pourquoi ? |
| 7 | le GTS, qu’est-ce que c’est ? |
| 8 | Qui est César ? |
| 9 | Quels sont les sujets d’actualité dont parle cette série ? |
| 10 | Qui est Victoire ? |
| 11 | Où travaille Sabrina ? |
| 12 | Où se déroule ce feuilleton ? |

1. det tilltalar mig, det gillar jag
2. serien handlar om kärlek, den handlar om det
3. vilket är Gabriels yrke?
4. Luna sitter i rullstol efter en olycka
5. vi kommer att ”leva” – uppleva ett fascinerande år
6. hon har levt i Nederländerna
7. många människor lever ensamma
8. Coralie har just avslöjat sin relation med sin elev Théo
9. var verkligen Théo myndig när de inledde sin kärlekshistoria?
10. Coralie var tillsammans med Clément tidigare, Clément det är Théos pappa
11. gift – singel – förlovad – sambo – änka – änkeman
12. min svärmor är inte elak
13. mina svärföräldrar lever i USA
14. Baptiste och Thérèse är Rolands barnbarn
15. Patrick arbetar som polis
16. Samia har bedragit sin man
17. jag misstar mig
18. bedrar du mig?
19. förklara orden: enceinte – Terminale – lycée - infirmière

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’*ımam 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.

 

