

2 discutez, expliquez, traduisez, posez des questions:

élève 1	élève 2
	varm korv med bröd
	macarons
	fiskgratäng
	löksoppa
	surströmming
	smörgåstårta
	kålpudding
	potatisgratäng
	jordgubbspaj
	pytt i panna
	räksmörgås
	köttbullar och macaroner
	en maträtt du inte vill äta
	din favoritemat
	vad äter du till frukost
	vad tycker du om mat med mycket vitlök?
	äter du mycket ost?
	är du vegetarian?
	äter du mycket kött?
	någonting du äter för mycket av?
	godis eller chips?
	din favoritdressing?
	när åt du tårta senast?
	vem lagar bäst mat bland dina vänner eller i din familj?
	pour ou contre l'interdiction des portables dans les lieux publics ? mobilförbud på offentliga platser ?
	*gauche ou droite en politique ?
	ta plus grande qualité ?
	quel genre de musique préfères-tu ?
	douche ou bain ?
	gourmand ou gourmet ?
	que penses-tu de Noël ?
	que penses-tu de Stockholm ?
	<u>il y a trop d'élèves à Manilla qui fument !</u>
	*tu as eu des notes que tu ne mérites pas
	la mode est très importante pour toi
	tu as un objet fétiche ?

3 Pyttipanna eller **pytt i panna**, är en maträtt som brukar räknas som svensk husmanskost. Bitar av potatis utgör stommen i denna rätt och blandas med grovhackad lök. Köttbitarna i rätten kan vara av exempelvis nöt och fläsk, korvbitar eller köttbullar. Ofta är bitarna i pyttipannan tärnade och alltihop steks i varm stekpanna. En portion pyttipanna serveras traditionellt med stekt ägg eller rå äggula, inlagda rödbetor och eventuellt en persiljekvist. Många gånger består rätten av rester från tidigare måltider, vilket givit rätten det mindre smickrande smeknamnet *Hänt i veckan* vilket anspelar på skvallertidningen med samma namn.

Janssons frestelse är en gratäng gjord på potatis, lök och ansjovis (skarpsill). Potatis och lök skalas, potatisen skärs till stavar eller i tunna skivor och löken till tunna ringar. Allt varvas i en ugnsfast smord form och överöses med grädde i valfri fetthalt. Överst strör man skorp mjöl. Anrättningen gräddas i ugnen. Rätten är främst tänkt för vickning men passar lika bra på jul-, midsommar- eller påskbordet.

Pölsa är en maträtt bestående av malt och kokt fläsk, korngryn, Svål och hackad lök. Brukar även innehålla nötsenor, nöthjärta, nötlunga, lever. Pölsan kan kryddas med kryddor som peppar, kryddpeppar och mejram. Allt detta kokas tillsammans i spadet från köttkoken. Det serveras med fördel med kokt potatis och rödbetor och ibland även med stekta ägg. Ibland ätes några bitar stekt fläsk till pölsan.

Få lagar idag sin egen pölsa. Det finns färdig pölsa på burk och i rullpack. En del mindre butiker kokar egen pölsa. Pölsa är även känt som lungmos då det alltså till större delen består (bestod) av inälvor.

Falukorv är en korv som innehåller basingredienserna kött, fett, potatismjöl, lök, salt och kryddor; den är en typ av bräckkorv. Falukorven räknas som en typiskt svensk produkt och ingår i många maträtter i det svenska köket och är namnskyddad sedan 1973. Falukorv ska till minst 45 procent bestå av nöt-, häst- eller fläskkött. Många falukorvar innehåller dock mer kött än så. I begreppet "köttmängd" ingår även köttets naturliga innehåll av fett och vatten. Livsmedelsverkets regler avgör vilken mängd som får utgöras av bindväv, till exempel senor. Fetthalten i fläskkött och nötkött får inte överstiga en viss procent.

Traditionellt är falukorven krokig. Det är ett naturligt resultat av att naturtarm använts. På senare tid tillverkas även raka falukorvar, men främst till storkök eftersom de flesta konsumenter föredrar den krokiga.

Fläskpannkaka är en typ av ugnspannkaka som förutom ägg, mjölk, vetemjöl och salt även innehåller stekta bitar av rimmat, rökt eller färskt sidfläsk. Smeten hälls i ugnens långpanna och gräddas i ugnen. Fläskpannkaka äts traditionellt med lingonsylt som tillbehör. I *fransk fläskpannkaka* ingår även lök, vitlök och persilja.

Lappskojs, **lapskojs**, *lapskaus*^[1] eller tidigare **lappska** är en maträtt delvis gjord av kött. Rätten förekommer i olika varianter i länder i norra halvan av Europa.

Lapskojs i olika länder

Sverige

I Sverige räknas lapskojs som husmanskost. Svensk lapskojs innehåller vanligtvis saltat nötkött, potatismos och kryddor. Det kan tillverkas av nöt- eller fläskkött som kokas med potatis och lök i buljong och kryddor. Förr blandades kokt oxkött, potatis, fläsktärningar, buljong, peppar, salt, smör, lök och persilja.[2] I Sverige brukar lapskojs traditionellt serveras med inlagda rödbetor.

Finland

I det finska köket är rätten känd som *lapskoussi* eller "lapskojs" och tillreds ofta i sommarstugan av köttkonserv och potatisflingor.

Norge

I Norge kallas rätten även för *lapskaus*, men den tillagas på ett något annorlunda sätt med tärnad potatis och morötter.

Danmark

I det danska köket är rätten känd som *skipperlabskovs*.

Storbritannien

Den engelska *lobscouse* var en rätt som många sjömän föredrog. Den engelska varianten (även benämnd *scouse*) har möjligen fått ge namn åt en vardaglig benämning på (hamnstaden) Liverpools invånare – *Scousers* – först belagd i skrift 1959.

Tyskland

Den tyska varianten heter *Labskaus* och serveras oftast med ett stekt ägg och en sill.

