

bouffe dégueu; berätta och diskutera till dessa bilder; vad är det? sedan besvarar ni frågorna



1. berätta om den äckligaste maten ni har smakat
2. vilken av dagens läxmaträtter tycker ni verkar vara äckligast?
3. förutom surströmming, finns det någon "konstig" svensk maträtt enligt er?
4. ni måste smaka 2 av dagens rätter; vilka väljer ni?
5. förklara hur man tillreder "l'holothurie"
6. quel est le classement des plats les moins aimés par les écoliers français ?

<b>Les "Entremets"</b>	<b>Les concombres à la crème</b>	<b>Le hachis parmentier</b>
<b>Les endives au jambon</b>	<b>La salade piémontaise</b>	<b>Petits pois-carotte plein de flotte</b>
<b>les choux de Bruxelles</b>	<b>Les champignons à la grecque</b>	<b>le poisson pané</b>
<b>La langue de bœuf sauce cornichon</b>	<b>Les épinards</b>	<b>Le jambon-macédoine</b>
<b>le fenouil</b>	<b>Le gratin de choux-fleurs</b>	<b>Le pain mal décongelé</b>

# Les aliments «dégueulasses» ont maintenant leur musée

Qu'on en commun les tarentules grillées, le foie gras et le durian? Tous ces aliments sont exposés au tout nouveau musée de la nourriture dégoûtante, le Disgusting Food Museum, qui a ouvert ses portes ce jeudi à Malmo, en Suède. Attention aux estomacs fragiles.

S'étendant sur 400 mètres carrés, le musée propose à ses visiteurs une expérience multisensorielle pendant laquelle ils sont invités à goûter, à sentir et à essayer des aliments auxquels ils ne sont pas habitués.

Les commissaires de l'exposition se sont basés sur quatre facteurs pour juger des aliments : goût, odeur, texture, et méthode de fabrication.

Si quelques uns des 80 plats lèveront le cœur de plusieurs – du pénis de taureau de Chine, du requin fermenté d'Islande ou encore du fromage infesté d'asticots, un plat traditionnel en Sardaigne – d'autres surprendront.

Que font la bière d'épinette ou la salade de jell-o sur le menu de ce musée des plats dégoûtants? «Quand il est question de nourriture, ce qu'on trouve dégoûtant ou non est appris – c'est purement culturel», avance le fondateur du musée, Dr. Samuel West, interviewé par CNN. «Si vous faites goûter la bière d'épinette aux Suédois, ils vont la recracher en disant que ça goûte la pâte à dents. Mais personnellement, je trouve ça délicieux.»

West espère encourager les visiteurs à essayer de nouveaux plats et à reconsidérer certains de leurs choix alimentaires. C'est un article sur les effets désastreux de la consommation de viande sur l'environnement qui a inspiré le psychologue et directeur à découvrir des sources alternatives de protéines.

Le musée encourage d'ailleurs la consommation d'insectes, dont l'empreinte écologique est nettement inférieure à celle de la viande.

L'exposition se tiendra jusqu'en janvier 2019 et pourrait voyager à l'international dans les prochaines années.