

## 5.4 LES HABITUDES ALIMENTAIRES

(dans la rue, devant un supermarché)

**Le journaliste:** Madame, excusez-moi, je fais une enquête sur les habitudes alimentaires des français. Qu'est-ce que vous mangez au petit-déjeuner?

**Sophie:** Oh moi, j'aime le petit-déjeuner classique: un croissant avec un peu de beurre et de la confiture. Et je bois un café au lait ou un thé.

**Le journaliste:** Je vois que vous avez aussi des céréales dans votre sac...

**Sophie:** Oui, c'est pour les enfants. Ils n'aiment manger que\* des céréales ou des tartines au chocolat. Quelquefois le week-end je fais des crêpes.

**Le journaliste:** Donc, vous mangez tous un petit-déjeuner sucré?

**Sophie:** Non, non. Mon mari, il préfère un petit-déjeuner salé. Il mange en général des œufs, du jambon ou du fromage et il boit un yaourt.

**Le journaliste:** Merci, madame. Monsieur, s'il vous plaît...

\*ne...que = seulement: samo

### 1. RÉPONDEZ.

1. Où est le journaliste?
2. Qu'est qu'il fait?
3. Que mange Sophie au petit-déjeuner?
4. Qu'est-ce qu'elle a dans son sac?
5. Que prennent d'habitude les enfants de Sophie au petit déjeuner?
6. Qu'est-ce qu'elle prépare le week-end?
7. Quel type de petit-déjeuner prend son mari?
8. De quoi consiste-t-il?

### 2. COMMENT EST LE PETIT-DÉJEUNER SERBE TYPIQUE?

---

(Les serbes prennent en général un petit-déjeuner salé. Ils mangent des saucisses / des saucissons, du pain perdu, du lait, du yaourt, des œufs, du jambon, beaucoup de charcuterie, du pâté, du fromage...)

### 3. QU'EST-CE QUE VOUS MANGEZ AU PETIT-DÉJEUNER?

Au petit-déjeuner je mange...

---

---

**CLASSIFIEZ LES PRODUITS SUIVANTS:** UN CROISSANT, DES POMMES, DES POIVRONS, DES TARTES, DU POIVRE, DES ŒUFS, DU BEURRE, DU JAMBON, UNE BOITE DE THON, DU SUCRE, DU CHOCOLAT, UNE LAITUE, DU VEAU, DU PAIN, DU BRIE, DES CERISES, DES POMMES DE TERRE, UN YAOURT, DES GÂTEAUX, DU PÂTÉ, DU FROMAGE, DE L'HUILE, DES ABRICOTS, DU RIZ, DE LA CONFITURE, DES TOMATES, DU POULET, UN CHOU, DES SAUCISSES, DU SEL, DES GLACES, DU VINAIGRE, DE LA FARINE, DES CAROTTES, DES POIRES, DE L'AGNEAU, DES CONCOMBRES, DU LARD, DES FRAISES, UN YAOURT, DES SAUCISSONS, DU PORC, DES PÊCHES, DU COCHON, DES AUBERGINES, DES PRUNES, DU MOUTON, DU RAISIN.

<b>Fruits</b>	
<b>Légumes</b>	
<b>Produits boulangers</b>	
<b>Pâtisseries</b>	
<b>Produits laitiers</b>	
<b>Charcuterie</b>	
<b>Viandes et poissons</b>	
<b>Produits de base et assaisonnements</b>	

## LES APPAREILS ET USTENSILES DE CUISINE



une casserole



une cocotte



une cocotte-minute



une poêle



un four à micro-ondes



un mixeur



un batteur



une cuisinière



une balance



un fouet



une louche



des spatules



un rouleau à pâtisserie



une toque



un tablier



une rappe



une planche à découper



une passoire



un grille-pain



une cafetière

## 1. RELIEZ.

- |                            |        |                              |
|----------------------------|--------|------------------------------|
| 1. Le rouleau à pâtisserie |        | a. peser les ingrédients.    |
| 2. Le batteur              |        | b. mélanger les ingrédients. |
| 3. La balance              |        | c. éplucher les légumes.     |
| 4. La casserole            | sert à | d. étaler la pâte.           |
| 5. La poêle                |        | e. battre les œufs en neige. |
| 6. L'économe               |        | f. cuire des aliments.       |
| 7. La cuillère en bois     |        | g. frire la viande.          |

## 2. RÉPONDEZ EN ÉCRIVANT LE BON NUMÉRO DANS LA CASE.

Quelle sont les caractéristiques principales du petit-déjeuner:

Continental →   
Anglais →

Américain →   
Buffet →

1. Semblable au petit-déjeuner **continental mais avec en plus des œufs et des céréales.**

2. Des viennoiseries ou des petits pains, de la confiture, du miel, du beurre, une boisson chaude (thé, café ou chocolat) et un jus de fruit.

3. Du pain, des céréales, des fruits frais, des **plats chauds, des œufs, du poisson, du fromage, du lard, des saucisses**, une boisson chaude et une boisson froide.

4. Un très grand choix de plats chauds, de charcuterie, de céréales, de viennoiseries, **de jus de fruits...**  
Les clients se servent eux-mêmes.

# À TON TOUR

---

**1. COMPLÉTEZ LES PHRASE AVEC:** UNE POÊLE, UN SALADIER, UN TABLIER, UN COUVERCLE, UNE BALANCE, UNE PLANCHE À DÉCOUPER, UNE COCOTTE-MINUTE, UNE PASSOIRE.

1. On pèse les aliments avec \_\_\_\_\_
2. On fait cuire la viande dans \_\_\_\_\_
3. On mélange les ingrédients dans \_\_\_\_\_
4. On coupe les légumes sur \_\_\_\_\_
5. Pour ne pas se salir on utilise \_\_\_\_\_
6. On couvre une cocotte avec \_\_\_\_\_
7. Pour laver la salade on utilise \_\_\_\_\_
8. On fait cuire les aliments plus vite dans \_\_\_\_\_

**2. COMPLÉTEZ AVEC:** COUPEZ, IL FAUT, POIVRON, JUS DE CITRON, LAVEZ, AJOUTEZ, METTEZ, ÉPLUCHEZ, MÉLANGEZ, LA MOITIÉ, COUPEZ.

Pour faire une salade grecque \_\_\_\_\_ 2 tomates, \_\_\_\_\_ d'un concombre, 1 \_\_\_\_\_ rouge et 1 poivron vert, 150 grammes de feta, et 50 grammes d'olives noires. \_\_\_\_\_ les tomates et les \_\_\_\_\_ concombres. \_\_\_\_\_ les tomates, les concombres et les poivrons en dés. \_\_\_\_\_ ces dés dans un saladier et \_\_\_\_\_ les olives et le feta. Assaisonner avec du sel, du poivre, de l'huile et un peu de \_\_\_\_\_. \_\_\_\_\_ délicatement et servir.



# COMMERCES ET COMMERÇANTS

---

---

## Qui vend quoi?

<b>Le boucher (la boucherie):</b>	de la viande: du bœuf, du veau, du mouton, de l'agneau, du porc, du cochon et de du poulet.
<b>Le charcutier (la charcuterie):</b>	des saucissons, des saucisses, du jambon, du lard et des pâtés.
<b>Le boulanger (la boulangerie):</b>	du pain (une baguette), des viennoiseries (un croissant, une brioche).
<b>Le pâtissier (la pâtisserie):</b>	des gâteaux, des tartes, du chocolat, des glaces, des bonbons.
<b>Le poissonnier (la poissonnerie):</b>	du poisson, des fruits de mer.
<b>Le fromager (la fromagerie):</b>	des fromages, des produits laitiers (le lait, la crème, le yaourt, le beurre.
<b>L'épicier (l'épicerie): (le supermarché)</b>	des produits de base (la farine, le sucre, les pâtes, le riz, les boîtes de conserve, les œufs, les confitures), des condiments (l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre, la moutarde, la mayonnaise), des boissons (les jus, les bières, les vins, l'eau) des fruits et des légumes.
<b>Le marchand de fruits et légumes (le marché):</b>	des fruits (les pommes, les poires, les oranges, les citrons, les pamplemousses les pêches, les abricots, les fraises), des légumes (les pommes de terre, les carottes, le chou, les poivrons, les tomates).
<b>Le marchand de vin:</b>	du vin rouge, du vin blanc, du vin rosé, du champagne

- Qu'est-ce que vous achetez **chez** le boucher?
- **Chez** le boucher j'achète...
  
- Qu'est-ce que vous achetez **à la** boucherie/**au** marché?
- **À la** boucherie /**au** marché j'achète...