

● NE MÉLANGEZ PLUS LES CHOUX ET LES CAROTTES!

Les légumes occupent une place de choix dans la gastronomie française... et aussi dans les expressions imagées.
«Mélanger les choux et les carottes» signifie faire un mélange d'arguments de nature complètement différente.
«Manier la carotte et le bâton» revient à mettre en place un système qui utilise les récompenses et les punitions. Si l'on vous dit que «les carottes sont cuites», il faut comprendre que la situation est désespérée. «Faire chou blanc» veut dire rencontrer un échec. Enfin, si vous êtes dans une mauvaise situation, ou même le dernier, vous pouvez dire que vous êtes «dans les choux».

Mais les choux savent aussi positiver. Ainsi, quand une chose ou une personne est jolie, on peut dire qu'elle est «chou».

CUILLÈRE À CAFÉ OU À SOUPE ?

La cuillère à soupe (ou grande cuillère) est abrégée en «cs» dans les recettes.
La cuillère à café (ou petite cuillère) est, elle, abrégée en «cc».

ZOOM SUR

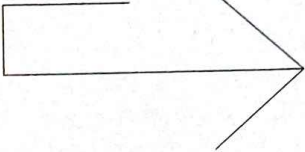
dresser

En cuisine, le verbe dresser désigne la dernière opération avant d'apporter le plat à table : c'est la présentation. En pâtisserie, dresser veut dire assembler le gâteau. Le dressage est ce qui va donner envie de goûter. C'est donc une étape capitale et fondamentale dans la gastronomie.

LES QUANTITÉS À LA LOUCHE

- une lchette: un peu
- une noisette: petite quantité d'un aliment solide:
une noisette de beurre
- une pincée: petite quantité que l'on peut prendre entre les doigts:
une pincée de sel
- une poignée: quantité que l'on peut prendre dans sa main
- à la louche: environ
- au pifomètre: selon son expérience (le «pif» désigne le nez).

EXERCICE



Remettez les ustensiles suivants à la bonne place.

tire-bouchon – plat de service – planche – poêle – passoire – économe – louche – balance

- ① On utilise une _____ pour servir la soupe.
- ② Pour égoutter les pâtes, on utilise une _____.
- ③ On prend un _____ pour éplucher les légumes.
- ④ On a besoin d'une _____ pour saisir la viande.
- ⑤ Pour découper les aliments, on a besoin d'une _____.
- ⑥ Il faut parfois une _____ pour peser les aliments.
- ⑦ Un _____ est parfois nécessaire pour ouvrir une bouteille.
- ⑧ Le _____ est l'ustensile qui vous permet de présenter vos mets.

faire revenir

• anbraten

faire mijoter

• schmoren lassen

éplucher

• schälen

égoutter

• abtropfen (lassen)

émincer

• fein hacken

râper

• reiben

assaisonner

• würzen

saupoudrer

• bestreuen

la place de choix

• besonderer Platz

le chou

• Kohl, Kohlkopf

manier qc

• etw gebrauchen

le bâton

• Stock

la récompense

• Belohnung

la punition

• Bestrafung

désespéré,e

• hoffnungslos

l'échec (m)

• Misserfolg

l'aliment (m)

• Nahrungsmittel

le doigt

• Finger

environ

• ungefähr