

La cuisine suisse

Écoutez et répondez :

1. Pourquoi les Suisses préfèrent-ils les plats chauds ?

2. Quel plat suisse est décrit comme réunissant les amis autour d'un pot ?

3. Avec quel aliment mange-t-on principalement la raclette ?

4. Quel produit alimentaire suisse est considéré comme le meilleur du monde ?

5. Est-ce que les Suisses mangent les mêmes choses toute l'année ?



Recette de la Raclette

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800g de fromage à raclette
- 1kg de pommes de terre
- Des cornichons
- Des petits oignons
- Du jambon cru (optionnel)

Préparation :

- Lavez les pommes de terre.
- Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau salée pendant 20 minutes.
- Pendant ce temps, coupez le fromage en tranches.
- Préparez les cornichons, les petits oignons et le jambon dans des petits bols.
- Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et gardez-les au chaud.

Pour manger :

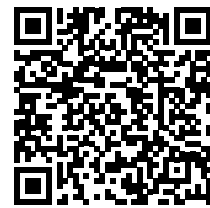
- Mettez l'appareil à raclette sur la table.
- Chaque personne met du fromage dans son petit poêlon.
- Mettez le poêlon sous le grill de l'appareil à raclette.
- Quand le fromage est fondu, versez-le sur une pomme de terre.
- Ajoutez des cornichons, des oignons et du jambon selon votre goût.
- Mangez et recommencez !

Cordon-bleu



Fondue





La cuisine suisse

1. Pourquoi les Suisses préfèrent-ils les plats chauds ?

- Parce qu'il fait froid dans les montagnes.

2. Quel plat suisse est décrit comme réunissant les amis autour d'un pot ?

La fondue.

3. Avec quel aliment mange-t-on principalement la raclette ?

Des pommes de terre.

4. Quel produit alimentaire suisse est considéré comme le meilleur du monde ?

Le chocolat.

5. Est-ce que les Suisses mangent les mêmes choses toute l'année ?

Non, ils mangent selon les saisons.

Cordon-bleu



Fondue



TRANSCRIPTION:

La cuisine suisse est comme un voyage à travers le pays. Imaginez des montagnes, des lacs et des champs verts. Dans chaque région, on mange différemment !

Les Suisses aiment les plats qui réchauffent. Pourquoi ? Parce qu'il fait froid dans les montagnes. Ils utilisent ce qu'ils trouvent près de chez eux : du fromage des vaches dans les prés, des poissons des lacs bleus, des champignons des forêts sombres ...

Le plat star, c'est la fondue. On trempe du pain dans un pot de fromage fondu. C'est bon et ça réunit les amis ! Il y a aussi la raclette, où on fait fondre le fromage sur des pommes de terre.

Mais la Suisse, ce n'est pas que du fromage. On y mange aussi de la viande, des légumes frais et... du chocolat ! Les Suisses font le meilleur chocolat du monde, doux et crémeux.

Chaque saison apporte ses goûts : des fruits frais en été, de la soupe chaude en hiver. Les Suisses adorent manger selon les saisons.

Dans chaque village, on peut découvrir un plat spécial. C'est comme un secret que les gens gardent depuis longtemps. La cuisine suisse, c'est une aventure pour le goût !



Cher(e) utilisateur(trice) de nos fiches pédagogiques,

Nous tenons à vous rappeler que chaque fiche pédagogique présente sur notre site, espaceproffle.com, est le résultat d'un immense travail accompli par toute notre équipe dévouée. Nous investissons temps, énergie et expertise pour vous offrir des ressources de qualité exceptionnelle pour l'enseignement du français en ligne et en présentiel.

Le piratage de ce contenu nuit non seulement à notre entreprise, mais également à l'ensemble de la communauté des professeurs de FLE. Il compromet la possibilité de continuer à créer et à partager ces précieuses ressources éducatives.

Nous vous encourageons vivement à soutenir notre travail en achetant légalement nos fiches pédagogiques. En choisissant de les acquérir, vous contribuez à la pérennité de notre projet et nous permettez de continuer à vous fournir des outils pédagogiques de qualité.

Nous vous remercions sincèrement pour votre compréhension et votre soutien. En respectant nos droits d'auteur, vous participez activement à la préservation de l'éducation en français pour tous.

*Cordialement,
L'équipe d'espaceproffle.com*

**ESPACE
PROFFLE**
Les meilleures ressources pour vos cours en ligne