

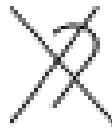
Thème 8 : Take a bowl !



I LOVE



I LIKE



I DON'T LIKE



I HATE

I love strawberries, I like carrots, I don't like cheese and I hate peas. And you ?

THE DIFFERENT MEALS

8:00AM



breakfast

12:00PM



lunch

6:30PM



dinner

THE FOOD



apple



orange



pear



banana



strawberry



lemon



plums



grapes



tomato



mushrooms



potatoes



carrots



corn



pumpkin



onion



cheese



fish



rice



meat



chips/French fries



bread



soup



salad



The english breakfast

The traditional English breakfast is composed of:
eggs, bacon, sausages,
mushrooms, beans...

The breakfast is the most
important meal of the day.



breakfast = petit-déjeuner
sausage = saucisse

egg = œuf
mushroom = champignon

bean = haricot
meal = repas

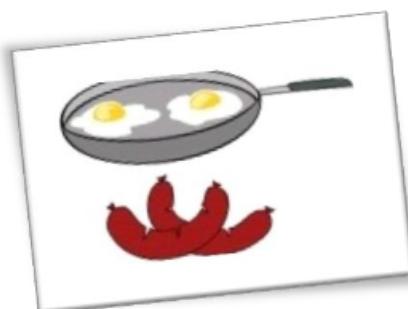
Le petit déjeuner anglais traditionnel aussi nommé « full english breakfast » est traditionnellement composé, d'œufs, de bacon, de champignons, d'haricots et de pommes de terre écrasées et frites.

Il est accompagné de « brown sauce » ou de ketchup.

On le sert généralement accompagné d'une tasse de thé.

Il existe plusieurs variantes régionales de ce breakfast : « the Scottish breakfast » en Ecosse, « the Welsh breakfast » au pays de Galles, « the Ulster fry » en Irlande...

Find the following words.



BACON
BEANS
BREAD
BREAKFAST
EGGS
ENGLISH
MEAL
MUSHROOMS
POTATOES
SAUSAGES
TEA

H	A	Q	U	B	S	E	O	T	A	T	O	P	E	M
S	T	H	P	R	A	E	T	W	P	F	S	Z	U	A
I	V	Q	L	E	K	S	G	Y	P	Q	C	S	T	M
L	T	Y	F	A	U	T	V	A	C	L	H	V	E	Q
G	S	O	V	K	Z	B	Q	M	S	R	P	A	U	I
N	F	I	X	F	B	W	S	V	O	U	L	F	Z	E
E	I	S	Y	A	A	Q	T	O	B	E	A	N	S	G
A	E	E	H	S	H	E	M	V	B	K	T	S	M	G
K	Q	P	O	T	K	S	D	X	N	R	Q	G	N	S
E	P	L	C	H	A	G	W	O	U	P	E	M	C	F
Y	R	G	A	T	F	L	C	C	N	X	X	A	S	F
L	P	W	F	I	K	A	E	N	D	Z	O	C	D	Q
J	E	F	H	J	B	M	N	Z	S	L	U	Y	A	H
G	Y	G	E	D	U	I	K	N	Z	B	O	D	R	F
K	X	Y	B	I	E	D	T	T	S	Q	M	F	N	T



FISH AND CHIPS

Fish and chips is a hot dish of English origin consisting of fried battered fish and hot potato chips. It is a traditional take-away food.



Le fish and chips (en français le « poisson-frites »), familièrement connu sous le nom de fish supper (« souper de poisson ») en Écosse et en Irlande du Nord, est un plat de restauration rapide, d'origine britannique, à emporter ou à consommer sur place, consistant en un poisson frit dans de la pâte, ou de la chapelure, et servi avec des frites. Il peut être enveloppé dans un emballage de papier blanc (de façon à absorber l'excès d'huile), lui-même emballé dans du papier journal pour conserver la chaleur.

Un restaurant où l'on vend du fish and chips se nomme en anglais fish-and-chip shop, ou encore, familièrement, chippy au Royaume-Uni.

Le plat est traditionnellement associé à la cuisine anglaise ; pendant des années, le fish and chips a été le plat à emporter dominant au Royaume-Uni, en Australie et en Nouvelle-Zélande. Le fish and chips a aussi beaucoup gagné en popularité dans certaines parties d'Amérique du Nord (généralement en Nouvelle-Angleterre, dans la région Nord-Ouest Pacifique du continent et au Canada), ainsi qu'en Irlande et en Afrique du Sud.

Recette :

Le filet de poisson est plongé dans une pâte à frire à base d'œufs, de farine, de bière anglaise et de sel, puis il est frit dans de l'huile, généralement végétale. Enfin le plat est saupoudré de sel et arrosé de vinaigre de malt et peut être servi avec du ketchup ou de la sauce tartare.

Pour 4 personnes :

1 verre de farine, 1 verre de bière, 2 œufs

Mélangez la farine et la bière. Ajoutez les jaunes d'œufs, puis les blancs d'œufs monté en neige ferme en soulevant la masse pour ne pas le "casser".

La pâte à fish and chips est prête.

Trempez les filets de poisson généreusement et faites frire à 160°C ou 180°C pendant 3 ou 4 min.

Egouttez soigneusement lorsque c'est doré et servir avec des frites.

a fish : un poisson
some chips : des frites
traditional : traditionnel



Un vendeur de Fish and Chips ambulants.

Videos : the meals

<https://www.youtube.com/watch?v=xLLqbHzzik>

<https://www.youtube.com/watch?v=vgKyisC2XY8>