

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**FRANCOUZSKÝ JAZYK – RECEPT 2**

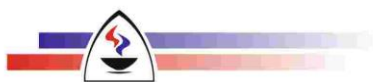
Název školy	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Mgr. Ivana Nováková
Název šablony	VY_32_INOVACE FRJ
Název DUMu	FRJ.3203.2F
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Jazykové vzdělávání
Vzdělávací obor	Francouzský jazyk - jídlo
Vzdělávací okruh	Recept 2
Druh učebního materiálu	Gramatika - excel
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Prezentace komplexně seznamuje žáky se slovesy spojenými s přípravou jídla a s možnostmi jejich časování
Speciální vzdělávací potřeby	
Klíčová slova	Eplucher, tailler, couper, servir
Datum	Datum ověření: 19.03.2014



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Metodický list:

1. Podtrhněte slovesa týkající se přípravy jídla
2. Slovesa v infinitivu dejte do rozkazovacího způsobu (2.os. j. č.)



## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

### Tâches:

1. Soulignez les verbes de la préparation
2. Mettez tous les verbes à l'impératif (2<sup>e</sup> pers. sg, pl)

### Salade niçoise:

#### Les ingrédients (quantités pour 6 personnes)

anchois marinés à l'huile : 800 g  
olive(s) noire(s) : 60 g  
thon rouge : 150 g  
pomme(s) de terre charlotte : 500 g  
oeuf(s) : 6 pc(s)  
poivron(s) rouge(s) : 2 pc(s)  
laitue(s) : 1 pc(s)  
tomate(s) : 3 pc(s)  
haricot(s) vert(s) : 250 g

echalote(s) : 1 pc(s)  
huile d'olive : 8 cl  
vinaigre de vin rouge : 3 cl  
oignon(s) nouveau(x) : 2 pc(s)  
sel fin : 6 pincée(s)  
moulin à poivre : 6 tour(s)

#### Description de la recette

Cuire les oeufs dans de l'eau bouillante salée pendant 9 min. Cuire les pommes de terre et les haricots verts à l'anglaise (c'est-à-dire dans un grand volume d'eau bouillante salée).

Rafraîchir les haricots verts dans de l'eau très fraîche.

Éplucher et tailler les poivrons rouges en lamelles. Éplucher et tailler les tomates en quartiers. Tailler les oignons nouveaux en tranches fines.

Poêler le thon dans un filet d'huile d'olive 1 min de chaque côté.

Réaliser la vinaigrette avec l'huile, le sel, le poivre, le vinaigre et l'échalote ciselée bien finement.

Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches régulières. Écaler les oeufs durs (enlever la coquille), les rincer et les couper en lamelles ou en quartiers.

Dresser des assiettes copieuses : disposer la salade verte au centre, ranger tout autour les pommes de terre et les tomates, parsemer de lamelles d'oignon nouveau puis ajouter les oeufs. Disposer harmonieusement les haricots verts, les poivrons, les anchois marinés et quelques olives, puis finir par un morceau de thon poêlé.

Ajouter la vinaigrette et servir immédiatement.

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

**SOLUTION 1:**Description de la recette

Cuire les oeufs dans de l'eau bouillante salée pendant 9 min. Cuire les pommes de terre et les haricots verts à l'anglaise (c'est-à-dire dans un grand volume d'eau bouillante salée).

Rafraîchir les haricots verts dans de l'eau très fraîche.

Éplucher et tailler les poivrons rouges en lamelles. Éplucher et tailler les tomates en quartiers. Tailler les oignons nouveaux en tranches fines.

Poêler le thon dans un filet d'huile d'olive 1 min de chaque côté.

Réaliser la vinaigrette avec l'huile, le sel, le poivre, le vinaigre et l'échalote ciselée bien finement.

Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches régulières. Écaler les oeufs durs (enlever la coquille), les rincer et les couper en lamelles ou en quartiers.

Dresser des assiettes copieuses : disposer la salade verte au centre, ranger tout autour les pommes de terre et les tomates, parsemer de lamelles d'oignon nouveau puis ajouter les oeufs. Disposer harmonieusement les haricots verts, les poivrons, les anchois marinés et quelques olives, puis finir par un morceau de thon poêlé.

Ajouter la vinaigrette et servir immédiatement.

**Solution 2:**

cuire	cuis	cuisez
rafraîchir	rafraîchis	rafraîchissez
éplucher	épluche	épluchez
tailler	taille	taillez
poêler	poêle	poêlez
réaliser	réalise	réalisez
couper	coupe	coupez
écaler	écale	écalez
dresser	dresse	dressez
disposer	dispose	disposez
ranger	range	rangez
parsemer	parsème	parsemez
ajouter	ajoute	ajoutez
servir	sers	servez