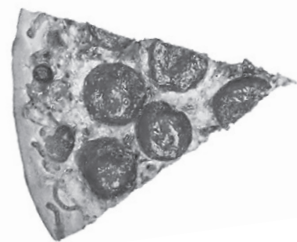


Lisäharjoitukset

1. Pinotkaa laput kuvapuoli ylöspäin ja kerratkaa määrän ilmaisut ranskaksi.



200 g



1 l

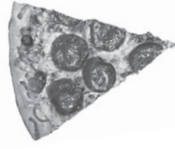


1 kg



1/2 l





des morceaux de sucre

trois tranches de jambon

une canette de bière

des carrés de chocolat

une part de pizza

200 grammes de beurre

un kilo de fraises

un litre de lait

une part de tarte

un morceau de fromage

un verre d'eau

un demi-litre de vinaigre

2. **Au marché.** Harjoitelkaa parin kanssa toriostosten tekemistä vaihtelemalla alleviivattuja kohtia.

Vendeur/vendeuse:

1. Bonjour, madame.
Qu'est-ce que vous
prenez ?

3. 5 € le kilo. Vous en
voulez combien ?

5. Vous prenez autre
chose ?

7. Combien j'en
mets ?

9. Et avec ça ?

11. 25 € le kilo.

13. Alors ça vous fait
11 € en tout, s'il vous
plaît.

15. Merci ! Bonne
journée !

Vous:

2. Combien coûtent les
pommes ?

4. J'en prends un kilo,
s'il vous plaît.

6. Je voudrais aussi des
pommes de terre.

8. Deux kilos.

10. Vos haricots sont à
quel prix ?

12. C'est un peu cher. Je
n'en prends pas

14. Voilà.

3. La Finlande – 100 ans. Lue teksti ja etsi siitä seuraavat sanat.

- | | |
|----------------------|------------------------|
| 1. satavuotisjuhla | 7. punaisella pohjalla |
| 2. itsenäisyys | 8. kansallislaulu |
| 3. tunnukset | 9. laulujoutsen |
| 4. Suomen lippu | 10. kieli |
| 5. sen sininen risti | 11. karhu |
| 6. vaakuna | 12. kansalliseepos |

La Finlande célèbre en 2017 le centenaire de son accession à l'indépendance. En effet, la Finlande est devenue un État indépendant le 6 décembre 1917. L'année du centenaire va démarrer le 1^{er} janvier et durer jusqu'au 6 décembre, date de la traditionnelle fête de l'Indépendance. Le programme du centenaire s'appelle Suomi 100 (Finlande 100) et son thème est Yhdessä (Ensemble).

Les emblèmes officiels de la Finlande

1. Le drapeau finlandais avec sa croix bleue sur fond blanc est devenu officiel en 1918.
2. Le blason avec un lion sur fond rouge date du XVI^e siècle et il est devenu le blason officiel de la Finlande en 1917 quand la Finlande a acquis son indépendance.
3. L'hymne national finlandais est Maamme-laulu (Notre pays) que Johan Ludvig Runeberg a écrit à l'origine en suédois. Fredrik Pacius en a composé la mélodie.
4. L'oiseau emblème est le cygne, la fleur emblème le muguet et l'animal emblème l'ours brun.
5. L'épopée nationale est le Kalevala.
6. La fête nationale a lieu le 6 décembre (jour de l'Indépendance).

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 1. le centenaire | 7. sur fond rouge |
| 2. l'indépendance | 8. l'hymne national |
| 3. les emblèmes | 9. le cygne |
| 4. le drapeau finlandais | 10. le muguet |
| 5. sa croix bleue | 11. l'ours |
| 6. le blason | 12. l'épopée nationale |

4. Kertaa partitiivisäännön Huom!-osa oppikirjan sivulta 48 ja tulkitse seuraavat lauseet ranskaksi.

1. Sinä katsot televisiota.
2. Vanhempani kuuntelevat radiota.
3. Isoäitini lukee sanomalehteä.
4. Minä opetan ranskaa.
5. Te opiskelette italiaa.
6. Lapset rakastavat jäätelöä.
7. Minä inhoan matematiikkaa.

1. Tu regardes la télé(vision).
2. Mes parents écoutent la radio.
3. Ma grand-mère lit le journal.
4. J'enseigne le français.
5. Vous étudiez l'italien.
6. Les enfants aiment la glace.
7. Je déteste les mathématiques.

5. Käskymuoto ruokaohjeissa.

Ranskalaisissa ruokaohjeissa verbit ovat yleensä perusmuodossa, mutta myös käskymuoto on mahdollinen. Muuta mustikkapiirakkareseptin verbit monikon toisen persoonan (**vous**, ranskassa lukijaa tietenkin teititellään) käskymuotoon.

La recette de la tarte aux myrtilles

La liste des ingrédients se trouve dans le livre à la page 52 (exercice 12).

Voici maintenant les instructions pour la réalisation :

Préparation de la pâte : faire ramollir le beurre au four à micro-ondes. Mélanger le beurre ramolli, le sucre et l'œuf au batteur électrique. Ajouter la farine et la levure. Bien pétrir afin d'obtenir une pâte homogène.

Beurrer un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre. Étaler à la main la pâte dans le moule à tarte. Recouvrir le fond et les bords du moule.

Préparation de la garniture : battre la crème fraîche, l'œuf et le sucre. Ajouter les myrtilles.

Verser la garniture sur la pâte.

Faire cuire au four à 200 degrés pendant 25 minutes environ. Laisser refroidir complètement avant de servir. À conserver au réfrigérateur.

Remarque : il est possible de faire la garniture sans crème fraîche ni œufs.

- Préparation de la pâte : 1. faites ramollir le beurre au four à micro-ondes. 2. _____ le beurre ramolli, le sucre et l'œuf au batteur électrique. 3. _____ la farine et la levure. 4. _____ bien afin d'obtenir une pâte homogène. 5. _____ un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre. 6. _____ à la main la pâte dans le moule à tarte. 7. _____ le fond et les bords du moule.

- Préparation de la garniture : 8. _____ la crème fraîche, l'œuf et le sucre. 9. _____ les myrtilles. 10. _____ la garniture sur la pâte. 11. _____ cuire au four à 200 degrés pendant 25 minutes environ. 12. _____ refroidir complètement avant de servir. 13. _____ au réfrigérateur.

Préparation de la pâte : 1. **faites** ramollir le beurre au four à micro-ondes. 2. **Mélangez** le beurre ramolli, le sucre et l'œuf au batteur électrique. 3. **Ajoutez** la farine et la levure. 4. **Pétrissez** bien afin d'obtenir une pâte homogène. 5. **Beurrez** un moule à tarte d'environ 26 cm de diamètre. 6. **Étalez** à la main la pâte dans le moule à tarte. 7. **Recouvrez** le fond et les bords du moule. Préparation de la garniture : 8. **battez** la crème fraîche, l'œuf et le sucre. 9. **Ajoutez** les myrtilles. 10. **Versez** la garniture sur la pâte. 11. **Faites** cuire au four à 200 degrés pendant 25 minutes environ. 12. **Laissez** refroidir complètement avant de servir. 13. **Conservez** au réfrigérateur.

Le savez-vous ?**Différence culturelle**

Dans les recettes françaises, les quantités sont exprimées en grammes et non en décilitres. On trouve sur Internet des tableaux de conversion entre le poids et le volume. Par exemple 1 dl de farine correspond à 65 grammes, mais 1 dl de sucre correspond à 85 grammes.

6. Etsikää kiinnostava ranskankielinen ruokaohje, suomentakaa se ja laatikaa siihen sanasto. Nämä ohjeet voidaan koota yhteen ryhmän omaksi keittokirjaksi.