

Corrigé Activité : La Cuisine martiniquaise au carrefour des influences historiques

Verbes culinaires

- 8 – boucaner > mariner, puis faire griller/fumer
- 5 – ciseler > couper finement avec des ciseaux
- 15 – dessaler > enlever le sel en trempant dans de l'eau (chaude ou froide)
- 6 – déglacer > enlever le fond d'une poêle avec un liquide (deglaze)
- 9 – délayer > diluer avec un liquide (thin)
- 17 – quadriller > faire des marques carrées de cuisson sur un gril souvent sur une viande ou un poisson
- 1 – effilocher > déchier une viande ou poisson avec une fourchette
- 10 – éplucher > enlever la peau d'un fruit ou légume
- 18 – équeuter > retirer la tige
- 14 – tartiner > mettre du beurre, etc. sur du pain
- 11 – faire revenir > cuire doucement dans de l'huile pour colorer (brown slowly)
- 4 – mijoter > cuire lentement dans un liquide
- 16 – faire frémir > chauffer presque jusqu'à ébullition
- 7 – infuser > parfumer un liquide avec des épices (comme les graines à roussir)
- 12 – pétrir > travailler une pâte de pain
- 13 – saupoudrer > couvrir légèrement de sucre ou de farine (ou autre poudre)
- 2 – roussir > colorer une viande dans de l'huile chaude (brown/sear)
- 3 – fourrer > farcir (fourrer est souvent utilisé dans la pâtisserie/confiserie)

Expressions et termes martiniquais

- 9 – accras > beignet (avec du poisson ou des fruits de mer)
- 10 – chou palmiste > cœur de palmier
- 1 – curcume > épice (turmeric)
- 14 – boucané > fumé
- 4 – faitout > grand récipient (utilisé dans la cuisine)
- 13 – blaff > court bouillon très épicé (utilisé souvent pour les soupes aux poissons)
- 5 – piment > parfume les plats
- 15 – carabole > fruit étoilé
- 2 – cive > oignon vert (appelée aussi oignon pays)
- 6 – citron > citron vert dans les recettes martiniquaises
- 3 – manioc > un légume-racine
- 11 – gombo > petit légume vert (okra)
- 7 – chatrou > poulpe (souvent utilisé dans une fricassée)
- 12 – maracudja > fruit de la passion (le mot vient d'Amérique du sud, maracudja au Brésil)
- 8 – giraumon > genre de potiron (parfois Butternut squash)

Vocabulaire culinaire martiniquais

- 7 – z'habitants > crustacé commun en Louisiane (crawfish)
- 11 – bois d'Inde > tout-épice (allspice vient des graines, le bois d'Inde vient de feuilles)
- 13 – christophine > petite gourde populaire dans la cuisine mexicaine aussi (chayote)
- 6 – ti-nains > petites bananes
- 12 – pomme cannelle > pâtisserie
- 16 – boudin noir > saucisse fait avec du sang (vient de France mais la version martiniquaise est plus épicée)
- 17 – sauce chien > condiment très épicé (souvent utilisé avec des grillades)
- 3 – matoutou > ragoût aux crabes (les crabes de terre sont souvent cuits vivants)
- 15 – ti-punch > boisson faite de citron, de rhum et de sirop de canne
- 19 – titiris > tout petits poissons (souvent servis grillés)
- 10 – morue > cabillaud séché
- 14 – planteur > boisson de rhum, sirop de canne et fruits exotiques
- 4 – cassave > galette de manioc
- 9 – citronnelle > herbe au parfum citronné

- 5 – igname > légume-racine
- 18 – shrubb > rhum parfumé à l'orange et aux épices
- 20 - gombo > okra
- 8 - carambole > fruit étoilé
- 2 – lambis > grand crustacé dont la coquille est prisee (conch)

Expressions de quantité

- 9 – noix > beurre (une noix de beurre est une quantité approximative)
- 5 – feuille > bois d'Inde (une feuille de bois d'Inde qui se trouve aussi en poudre)
- 7 – doigt > gingembre (un doigt de gingembre est une des formes du gingembre frais)
- 12 – branche > thym (une branche de thym, se dit aussi d'autres herbes)
- 2 – clou > girofle(uncloudeg irofle)
- 3 – gousse > ail (on dit une gousse d'ail ou une gousse de vanille, l'ail entier est une tête)
- 10 – verre > lait (façon de mesurer à la française = environ ½ cup)
- 1 – pincée > sel (on peut mesurer différents poudres ou petites graines = ce qu'on peut attraper entre 2 doigts)
- 8 – botte > cives (se dit d'oignons ou des herbes qui sont vendus en un groupe lié avec une ficelle ou un élastique)
- 6 – zeste > écorce de citron (zeste de citron ou d'autre agrume)
- 10 – bâton > cannelle (la cannelle vient aussi en poudre)
- 4 – cuillerée > extrait de vanille (On peut mesurer une liquide avec une cuillère à thé ou à soupe.)

Fruits et légumes

- 3 - carambole
- 10 - gombo
- 20 - topinambour
- 1 - abricot pays
- 4 - christophine
- 5 - corossol
- 7 - dachine
- 17 - prune de Cythère
- 13 - igname
- 18 - quenettes
- 11 - goyave
- 9 - giraumon
- 2 - canne à sucre
- 8 - fruit à ain
- 6 - curcuma
- 19 - roucou
- 14- maracudja
- 12 - grenade
- 16 - pomme cannelle
- 15 - papaye

Corrigé Activité : Les Conseils et astuces de Tatie Maryse

Activités d'exploitation

Questions de compréhension

Vidéo #1

1. Un bol (cul de poule), mesures, plusieurs petits bols, une petite casserole, une cuillère, un torchon, un couteau, un plateau allant au four avec du papier sulfurisé, une brosse
2. Poivre, café, vanille, alcools
4. Un pâton est plutôt rond et un boudin est plus long comme une corde.
5. On met un jaune d'œuf (ou un œuf entier) mélanger avec un peu de lait (ou de l'eau).
6. Un four
7. C'est un fruit typique aux Antilles.
8. Une brioche a du beurre et du sucre.
9. Dans un four normal l'air ne circule pas. Un four à chaleur tournante a un ventilateur pour faire circuler l'air.
10. Pour convertir les degrés Celsius en degrés Fahrenheit, il faut multiplier par 9, diviser par 5 et additionner 32. Eg. $100^{\circ} \text{C} \times 9 = 900 / 5 = 180 + 32 = 212^{\circ} \text{F}$.

Vidéo #2

1. De petits récipients pour les ingrédients, une casserole, une grande cuillère, un bol, une fourchette, un couteau
2. On peut mariner les viandes et les fruits de mer. En général, il faut mariner les viandes qui ne sont pas tendres, comme le gibier.
3. La poudre de colombo, les graines à roussir, l'ail
4. Elles parfument l'huile. Il s'agit des graines de moutarde, de fenouil grec et de cumin.
5. À des popcorns
6. Des pommes de terre et de l'aubergine. On peut aussi mettre de la courgette ou tout autre légume.
7. On ajoute de l'oignon, du piment, de l'eau, de l'ail, etc.
8. La cuisson de la viande et des légumes et le temps pour la viande de bien prendre les saveurs du colombo
9. Il faut mariner la viande, préparer les ingrédients, parfumer l'huile avec les graines à roussir, faire saisir la viande, ajouter les légumes et les autres ingrédients, couvrir de l'eau et faire cuire pendant 30-40 minutes.

Vidéo #3

1. Un bocal, une presse-ail, de petits récipients pour les autres ingrédients, une cuillère, un poivrier, un couteau
2. Elle sert de sauce aux légumes ou aux crudités.
3. De l'eau, du sel, de l'huile et un acide
4. Avec une fourchette ou un fouet
5. L'ail, la moutarde, le persil

Explorer le sens des mots

I. Synonymes

1. approximativement > aux alentours de, environ, à peu près
2. essentiel > incontournable, indispensable
3. assez > suffisamment
4. goût > saveur
5. disponible > sous la main
6. pâtisserie > viennoiserie
7. ajouter > additionner, rajouter
8. former > façonner
9. faire > réaliser, préparer
10. délicieux > appétissant

II. Antonymes

1. oxygéner > dégazer
2. propre > salissant
3. ajouter > enlever, retirer
4. moins > davantage
5. partiellement > totalement
6. chaud > froid
7. difficilement > facilement
8. terminer > démarrer
9. il n'y a pas de règle > essentiel, incontournable
10. exactement > environ, à peu près

III. Faites correspondre les mots avec une définition.

- __4__ donner du goût à une huile en y ajoutant des épices, par exemple
- __11__ serviette utilisée dans la cuisine
- __3__ ingrédients qu'on met sur un pain pour qu'il prenne une jolie couleur à la cuisson
- __6__ donner du goût à une viande en la laissant pour la nuit dans différents ingrédients
- __10__ travailler une pâte
- __7__ incorporer
- __1__ mettre dans le four
- __2__ couper aux ciseaux
- __9__ récipient en verre avec un couvercle
- __5__ mettre une petite couche d'huile dans une poêle
- __8__ four où on fait circuler l'air avec un ventilateur pendant la cuisson
- __12__ incorporer un ingrédient sec complètement dans un liquide

IV. Cochez l'intrus.

- | | | | |
|-------------------------------|------------------------------|--------------------|--------------------|
| 1. viennoiserie | pomme cannelle | brioche | ~~colombo~~ |
| 2. cumin | ~~persil~~ | poivre | fenouil grec |
| 3. jus de citron | vinaigre | jus de citron vert | ~~lait~~ |
| 4. ~~plan de travail~~ | cul de poule | casserole | bocal |
| 5. moutarde | ~~levure boulangère~~ | sauce soja | jus de tomate |
| 6. ~~four~~ | boudin | pâton | boule |