



The Rainbow Kitchen Magic present



An evening of French Breton cooking

Vocabulary games **RECIPES**

Entrée:

Breton surprise (*Sea or land surprise*)

Plat du jour:

Breton Chicken

OR Portobello mushroom fricassee

Dessert:

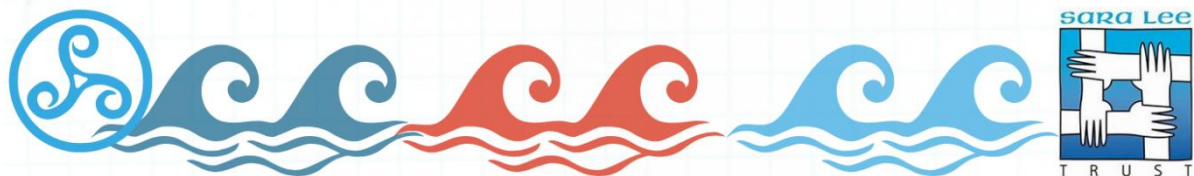
Apple or pear almond tarte



isabellekitchenmagic@yahoo.com

mobile:07890459186

Find us on facebook www.rainbowkitchenmagic.com



French vocabulary for the Breton meal 😊 enjoy matching /finding the vocabulary. Follow the examples. Use your intuition, knowledge and any translator/dictionary you want! Cheating is encouraged as it is actually researching!

Ingrédients

1. maquereau fumé —(E)
2. betteraves **F**
3. Salade verte **G**
4. Cresson **H**
5. roquette **D**
6. Ciboulette **K**
7. Persil **L**
8. Vinaigre **C**
9. échalote **B**
10. huile **M**
11. moutarde en grain **N**
12. miel **O**
13. cidre **I**
14. eau **J**
15. Sel **A**
16. Poivre **S**
17. pain de seigle **T**
18. beurre **U**
19. haricots **V**
20. pois chiches **P**
21. mayonnaise **Q**
22. yaourt **Y**
23. câpres **Z**
24. citron **R**
25. paprika fumé **W**
26. cornichons **X**

Ingredients

- A. Salt
- B. shallot
- C. vinegar
- D. rocket
- ~~E. smoked mackerel~~
- F. beetroots
- G. Green salad,
- H. cress
- I. cider
- J. water
- K. Chive
- L. parsley
- M. oil
- N. grain mustard
- O. Honey
- P. Chickpeas
- Q. mayonnaise
- R. lemon
- S. Pepper
- T. Rye bread
- U. butter
- V. beans
- W. smoked paprika
- X. gherkins
- Y. yogurt
- Z. capers

Méthodes

1. Mélanger i)
2. Ecraser e)
3. secouer f)
4. garnir g)
5. Ajouter a)
6. Saupoudrer b)
7. Servir c)
8. Partager d)
9. Déposer j)
10. Ajouter a)
11. Trancher l)
12. Hacher k)

Methods:

- a) Add
- b) Sprinkle
- c) Serve
- d) Share
- e) crush
- f) shake
- g) garnish
- h) chop
- i) Mix
- j) Put
- k) chop
- l) Slice

Materiel

- bocal jar
- cuiller spoon
- assiette plate
- couteau knife

mesures et decoupes

1. filet
2. tranche
3. cube
4. morceaux
5. Cuillère à café
6. Cuillère à soupe
7. poignée
8. Grammes
9. Litre

Material

1. Knife
2. Plate
- ~~3. Jar~~
4. spoon

measures and cuts

- a. slice tranche
- b. pieces morceaux
- c. grams grammes
10. handful poignée
- d. litre litre
- e. filet Filet
11. teaspoon Cuillère à café
12. tablespoon Cuillère à soupe
- f. cube cube

Ingrédients & Matériel Write the English equivalent on the line (follow the example)

beurre salé : _____ salted butter

huile : _____ oil

poulet (cuisses/pilons) : _____ chicken (thighs/drumsticks)

os : _____ bones(s)

peau : _____ skin

vinaigre de cidre: _____ cider vinegar

échalote: _____ shallots

maïzena/ou farine: _____ cornflour / or flour

oignon: _____ onion

pomme: _____ apple

gousse d'ail: _____ garlic clove

feuille de laurier: _____ bay leaf

thym : _____ thyme

romarin : _____ rosemary

champignons de Paris : _____ mushrooms

cidre: _____ - cider

bouillon de poulet : _____ - chicken stock

Bouillon de légumes : _____ - vegetable stock

crème fraîche: _____ - crème fraiche

couteau : _____ - knife

planche à découper: _____ - chopping board

grande poêle/casserole : _____ - large frying pan/cooking pot

cuillère en bois: _____ - wooden spoon

Match the French cooking instructions to the English

1. Emincer **C**
2. laisser
3. mariner
4. préparer
5. éplucher
6. éviter
7. fondre
8. retire
9. mettre
10. passer à l'étape suivante
11. cuire
12. Déglacer
13. porter à ébullition
14. ajuster

- a. prepare
- b. avoid
- c. ~~Slice finely~~
- d. Leave
- e. Marinate
- f. put
- g. go to the next step
- h. Deglaze
- i. Melt
- j. Take out
- k. adjust
- l. peel
- m. bring to a boil
- n. cook

Tarte pomme ou poire amande

Ingrédients

Pâte Brisée:

- 250 gr de farine ordinaire
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 œuf (facultatif)
- 125 gr de beurre (ou une alternative végétalienne)

Garniture

Des fruits:

6 pommes ou poires pelées, coupées en quatre puis coupées en deux

Crème:

- 50 gr de sucre
- Essence de vanille
- Essence d'amande
- 200 ml de crème (ou alternative végétalienne)
- 4 cuillères à soupe de semoule/farine d'amandes
- 1 oeuf
- 3 cuillères à soupe d'amandes effilées

Matériel

- Balance
- saladier
- Plat a tarte
- Cuillère
- Fouet
- Couteau
- Spatule

What ingredients and material in the following list are used in this recipe- which ones ~~are not used~~ which ones are possibly used ?

Follow the example:

Sugar , pears , almonds , flour , ~~mustard~~ , butter, vanilla essence, egg, semolina , almond meal , sliced almonds, walnuts, scales, mixing bowl , almond essence, chocolate chips , pie dish, whisk, cocotte minute, cream

Méthode

1. Dans un saladier¹, préparez la pâte en mélangeant du bout des doigts la farine, le sucre et le beurre jusqu'à ce qu'elle ressemble à de la chapelure.
 2. Ajouter l'oeuf ou le lait petit à petit en l'incorporant bien
 3. Laisser reposer environ une demi-heure au réfrigérateur
 4. Étalez la pâte dans le plat et piquez-la tout autour avec une fourchette
 5. Cuire à blanc pendant 10 minutes dans un four préchauffé (mettre un cercle de papier cuisson, recouvrir de pierres à four ou de pois chiches/riz ou haricots non cuits)
 6. Pendant ce temps préparer la crème en fouettant ensemble l'oeuf et le sucre
 7. Ajouter la crème, la semoule et ou la poudre d'amande et les arômes
 8. Déposez les pommes ou les poires au fond de la pâte
 9. Verser la crème autre
 10. Saupoudrer d'amandes effilées et d'un peu de sucre
 11. Cuire au four pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient cuits et que la crème soit dorée
- Servir avec (-pour plus de gourmandise) ajouter de la glace ou de la crème fraîche

Read the method try to guess the words and expressions for:

1. mixing bowl
2. using tips of fingers,
3. Looks like,
4. Breadcrumbs
5. Incorporate
6. Rest
7. Fridge
8. Lay
9. Prick
10. oven
11. preheated
12. aromates
13. at the bottom
14. golden

