

Gezonde voeding – Deel 2 – Frans

1. Op restaurant - tafel reserveren

Lees eerst onderstaand kader:

Meneer Molenaar:	Bonjour, je voudrais réserver une table. <i>bō-zjoer, zju voe-drè ree-zèr-vee uun tabl</i> Dag, ik zou graag een tafel willen reserveren.
Receptioniste:	Bien sûr monsieur, pour quand? <i>bjè suur mu-sjeu, poer kā</i> Natuurlijk meneer, voor wanneer?
Meneer Molenaar:	Pour samedi prochain. <i>poer sam-die pro-sjè</i> Voor aanstaande zaterdag.
Receptioniste:	Ah, je suis désolée, monsieur. Nous sommes fermés le samedi. <i>a zju swie dee-so-lee, mu-sjeu, noe som fèr-mee lu sam-die</i> O, sorry meneer. We zijn 's zaterdag gesloten.
Meneer Molenaar:	Alors vendredi. <i>a-lôr vā-dru-die</i> Vrijdag dan.
Receptioniste:	D'accord, pour déjeuner ou pour dîner? <i>da-kôr, poer dee-zjû-nee oe poer die-nee</i> Oké, voor de lunch of voor het diner?
Meneer Molenaar:	Pour dîner. <i>poer die-nee</i> Voor het diner.
Receptioniste:	Pour combien de personnes? <i>poer kō-bjè du pèr-son</i> Voor hoeveel personen?
Meneer Molenaar:	Pour deux personnes. <i>poer deu pèr-son</i> Voor twee personen.
Receptioniste:	Et à quelle heure? <i>ee a kè-lûr</i> En hoe laat?
Meneer Molenaar:	A huit heures. <i>a wie-tûr</i> Om acht uur.

OPDRACHT: Reserveer nu zelf een tafel.

Je wilt een tafel reserveren voor komende donderdagavond voor het diner. Je komt met 4 personen om 19u30.

Le client:	
La réceptioniste:	
Le client:	
La réceptioniste:	
Le client:	
La réceptioniste:	
Le client:	
La réceptioniste:	
Le client:	
La réceptioniste:	
Le client:	
La réceptioniste:	

2. Op restaurant – menukaart begrijpen

Hieronder volgt een voorproefje van de dingen die je kunt aantreffen in een Frans restaurant.

<p>✓ les entrées (<i>lee-zâ-tree</i>) (voorgerechten)</p> <ul style="list-style-type: none">• le pâté/la terrine (<i>lu pa-tee/la tè-rien</i>) (pâté, terrine) Een terrine is een soort pâté, en geen soep. Het woord terrine doet je misschien denken aan een soepterrine, maar die heet in het Frans une soupière (<i>uun soe-pjèr</i>). Als je dus een terrine de canard (<i>tè-rien du ka-naar</i>) bestelt, krijg je eendenpâté, en geen eendensoep!• le saumon fumé (<i>lu soo-mō fuu-mee</i>) (gerookte zalm)• la salade verte (<i>la sa-laad vèrt</i>) (salade met alleen maar kropsla; <i>letterlijk</i>: groene salade)• les crudités (<i>lee kruu-die-tee</i>) (gemengde rauwkost)
<p>✓ les viandes (<i>lee vjād</i>) (vlees)</p> <ul style="list-style-type: none">• le boeuf (<i>lu bûf</i>) (rundvlees) Je kunt je biefstuk saignant (<i>sè-njā</i>) (weinig doorbakken), à point (<i>a pwè</i>) (medium), of bien cuit (<i>bjè kwie</i>) (doorbakken) krijgen.• le veau (<i>lu voo</i>) (kalfsvlees)• le poulet (<i>lu poe-lè</i>) (kip)• le porc (<i>lu pôr</i>) (varkensvlees)

- **l'agneau** (*la-njoo*) (lamsvlees)

- **les poissons** (*lee pwa-sō*) (vis)

✓ **le riz (lu rie)** (rijst)

- **les pâtes** (*lee paat*) (pasta, deegwaren)

Een accentteken kan een wereld van verschil maken! **Le pâté** (*lu pa-tee*) is een vleespasta, meestal bereid uit varkensvlees en kruiden, dat met brood als een voorgerecht wordt gegeten. Daarentegen zijn **les pâtes** (*lee pat*) de welbekende pasta's. Dus let **op** dat accent bij het **bestellen**, anders zou je wel eens verrast kunnen worden.

✓ **les légumes** (*lee lee-ghuum*) (groenten)

- **les pommes de terre** (*lee pom du tēr*) (aardappelen)
- **les haricots verts** (*lee a-rie-koo vēr*) (sperziebonen)
- **les petits pois** (*lee pu-tie pwa*) (erwtjes)
- **les champignons** (*lee sjam-pie-njō*) (paddestoelen)

✓ **les fromages** (*lee fro-maazj*) (kaassoorten)

✓ **les desserts** (*lee dê-sēr*) (nagerechten)

- **la glace** (*la ghlas*) (ijs)
- **la crème** (*la krēm*) (pudding)
- **le gâteau au chocolat** (*lu gha-too oo sjo-ko-la*) (chocolade-cake)
- **la tarte aux pommes** (*la tar-too pom*) (appeltaart)

De Fransen **eten** dus ook appeltaart, maar dan als nagerecht en niet, zoals wij **op** verjaardagen zo graag doen, bij de koffie. Slagroom **op** de appeltaart is in Frankrijk geen gewoonte. Hij lijkt dan ook helemaal niet **op** zijn Nederlandse tegenhanger. De **Franse** appeltaart is erg dun, en er zit ook geen korst **op**.

Klaar om te bestellen?

- ✓ **comme entrée, je prends...** (*ko-mā-tree zju prā*) (als voorgerecht neem ik)
- ✓ **Je voudrais ...** (*zju voe-drē*) (ik zou graag ... willen)
- ✓ **pour moi ...** (*poer mwa*) (voor mij ...)
- ✓ **et ensuite ...** (*ee ā-swiet*) (en dan ...)
- ✓ **et comme boisson ...** (*ee kom bwa-sō*) (en te drinken ...)
- ✓ **et comme dessert ...** (*ee kom dê-sēr*) (en als dessert ...)

OPDRACHT: Vertaal volgende zinnen.

NEDERLANDS	FRANS
Als voorgerecht, neem ik de gerookte zalm.	
Ik zou graag een medium doorbakken biefstuk bestellen.	
Ik zou graag een medium doorbakken biefstuk bestellen.	
Voor mij het lamsvlees, a.u.b.	
Ik zou graag aardappelen willen.	
En als dessert wil ik graag een pudding.	
En als dessert wil ik graag een chocoladecake.	

3. Op restaurant – oefen online

Ga naar: <https://www.oppia.org/explore/eM-ReiAb8gex>

Klik op de Franse vlag (blauw – wit – rood).

Je krijgt een foto te zien van een restaurant. Als je met je cursus over de foto beweegt, zal je telkens blauwe vakken zien verschijnen (vb. ter hoogte van de bar). Klik op een blauw vak, hierbij start er een oefening.