

Croquer le monde à plein mots!

Recettes du monde...



4 Chemin du Ravin
Ste-Thérèse Qc. J7E 2T2
Tél. (450) 434-9593
www.maisondesmots.com

Certains textes ont été corrigés
d'autres non.
Corrigez nos belles fautes !

SOMMAIRE

Invitation	3
Une expérience de vie	4
Des adultes agréables et attachant(E)s	6
Comprendre le monde et avoir confiance	10
Le pays énorme : l'Algérie par Diane Sagala	11
Le Brésil par Raymond Bergeron	15
Il fait chaud là-bas : l'Espagne	18
La France par Alain Carrier	21
Fozia Razai nous parle de l'Afghanistan	25
Haïti par Marclens Guirand	29
Le pays où les gens sont heureux par Lafrenière	32
Le pays d'Ilham : le Maroc par Nathalie Landry	39
Le pays du soccer et de la corrida par Deolinda	44
Le Grand Québec par Annik Ritchie	51
Madagascar : menu de fête	61
Mexique le pays de Nelly Garcia	65
République Dominicaine : Rufina Hernandez	68
Remerciements	72
Liste des recettes	76

Bonjour à tous,

Nous sommes heureux de vous inviter à lire :

Croquer le monde à plein mots.

C'est le recueil des découvertes de pays

et des recettes que nous avons faites

pendant nos ateliers.

Partageons notre plaisir !



Une expérience de vie

par Alain, Diane, Luce et Raymond

La Maison des mots est une expérience de vie.

En 1996, on a ouvert la Maison des mots, par monsieur Gauthier. Notre premier local était au 23, rue Turgeon, Madame Nathalie Dionne était la première formatrice.

En 2002, la Maison des mots a déménagé au 50A rue Turgeon. Quatre ans après nous avons déménagé à notre local actuel au 4 Chemin du Ravin.

Des ateliers d'écriture, d'orthographe et de calcul sont offerts. Raymond et Luce sont parmi les premiers participant(E)s.

La maison des mots est une expérience de vie. On apprend à notre rythme. On apprend à travailler en groupe, à travailler sur nos faiblesses.



Nous aimons venir ici pour connaître les gens. Nous apprenons beaucoup des uns et des autres. Nous avons la chance d'avoir dans nos ateliers de personnes des autres pays.



Notre recueil raconte un peu leur histoire, nous parle de leur pays, de leur culture, de leur vie au Canada.

Nous apprenons aussi l'ordinateur pour le plaisir. Faire des sorties. Apprendre la géographie pour connaître le monde.

Nous cuisinons aussi et partageons de bons repas. C'est tellement bon. Il ne faut pas en manger trop !



Des adultes agréables et attachantEs.

Nous sommes des adultes agréables et attachantEs. On a du plaisir à travailler ensemble. Nous faisons des recherches sur le monde à propos de leur culture spécialement leur cuisine.



Notre groupe est admirable !



Annik Ritchie

Je suis Annik Ritchie, j'ai 34 ans. J'ai un fils qui a 11 ans, je suis là pour pouvoir aider mon fils à l'école.

Je suis ici aussi pour apprendre à améliorer mon écriture et mon orthographe.

Alain Carrier

Je m'appelle Alain Carrier, j'ai 40 ans. Je suis à la Maison des mots depuis 10 ans. Je suis sociable. Et je suis plus responsable maintenant.

Deolinda Lucio

Je suis Deolinda, je viens du Portugal. Je suis au Canada depuis 53 ans. J'ai trois fils et grand-mère d'un petit garçon et d'une petite fille.

Je suis venue au Canada parce que je voulais suivre mon mari. C'était difficile parce que je ne parlais pas français. J'aime vivre au Canada. Je m'ennui de mon pays...



Diane Sagala

Je suis à La Maison des Mots depuis 10 ans. Je suis dans le CA depuis 2002. J'aide les formatrices dans mes forces, je suis serviable. Je suis aussi porte parole des participantEs. Je vais parfois à Québec et à Montréal avec la Coordinatrice de la Maison des mots.



Luce Lafrenière

Je suis Luce Lafrenière. J'habite à Ste-Thérèse. Je suis à la Maison des mots, j'apprends les lettres, je suis autonome depuis 8 ans. J'ai confiance en moi.

Marclens Guirand

Aujourd'hui je suis participant à la Maison des mots.



Nathalie Landry



Je suis Nathalie Landry. Je travaille au Boston Pizza, cinq jours par semaine. Je faisais partie du CA de la Maison des mots.

Raymond Bergeron

Je m'appelle Raymond Bergeron j'ai 48 ans. Je vais à la maison des mots, pour apprendre à lire et écrire.



Comprendre le monde et avoir confiance.

Pendant l'atelier Croquer le monde à plein mots : nous apprenons à faire des recettes de nos pays.

Comparer nos cuisines et élargir nos connaissances sur le monde entier.



Nous découvrons les lettres, les mots et les pays.

C'est aussi un atelier pour écrire et lire.



Le pays énorme

Il y a la guerre et la pauvreté. Des femmes sont voilées au pays. Des familles manquent de la nourriture.

par Diane Sagala



L'Algérie est située au nord de la côte méditerranéenne.

C'est le plus grand pays bordant la Méditerranée. C'est le deuxième pays le plus étendu de l'Afrique. La superficie de l'Algérie est de 2381 741 km².

Dans sa partie sud, l'Algérie comprend une grande part du Sahara. L'Algérie obtient son indépendance le 5 juillet 1962 après 132 ans de colonisation française.

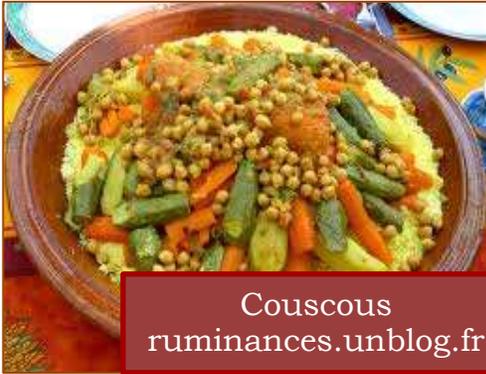
L'Algérie est membre de :

L'organisation des Nations Unies (ONU), de l'union Africaine de la Ligue des États Arabes et de l'Organisation des pays exportateurs de pétrole.

Le coca
Le coca est un carré de pâte feuilletée
délicieusement farcis.
La farce est une préparation à base
d'oignons, de poivrons et de tomates,
C'est un délice.
Vous pouvez déguster la coca en
apéritif ou en figure-nique.
Lucie Begeon Lafrenière



Coca : pâtisserie algérienne
www.la-recette-de-cuisine.com



Couscous
ruminances.unblog.fr

La gastronomie en ALGÉRIE est très
variée d'une région à une autre.
Le couscous est l'aliment de base en ALGÉRIE
avec des légumes de l'agneau ou du poulet
sont très populaires.
Diane Fogala



Pâtisserie algérienne
najatamara.cuisineblog.fr

Le kebab (brochette) facile à faire.

Pour 4 personnes

Ingrédients

600gr de viande d'agneau

4 c à s d'huile d'olive

4 c à s de jus de citron

1 gousse d'ail

Sel et poivre

Préparation

1. Couper en cube la viande
2. La faire mariner au réfrigérateur environ 2 heures, avec je jus de citron, l'huile, l'ail, le sel, et le poivre.
3. Égoutter
4. Mettre les cubes de viande en brochette.
5. Griller au feu moyen environ 15mn.



Raymond Bergeron nous présente le Brésil

Le Brésil est un pays immense il y a beaucoup de monde. Les gens sont heureux dans leurs pays ils sont nombreux dans leur villages et ils travaillent dur. Il y a beaucoup de formes de vie et de culture. Les enfants aiment lire et écrire. Ils aiment raconter des chiffres et des histoires des contes ensemble.



Raymond Bergeron

Sao
 Paulo et
 Rio de
 Janeiro

sont les
 deux
 plus
 grandes
 villes du

pays. Le portugais est la langue officielle du Brésil. Mais il existe 170 langues autochtones. Leur cuisine ressemble à celle de Portugal.



www.acoeuretacris.centerblog.net / www.weyamag.fr
www.scally.typepad.com

La feijoada est un plat très populaire au Brésil et au Portugal.



www.essentielle.lalibre.be

Pour le Feijoada, on Besoin
des haricots Viande, du Riz,
Carottes, Pomme de Terre
du chou, et des piments



www.colisduprimeur.com

Comment on fait?

. La viande salée et la
viande séchée, ainsi que
les diverses parties du porc
sont cuits ensemble.
Les haricots noirs sont cuits à
part. mélangés dans un grand
bouillon avec des herbes.

Marclens Guirand

Il fait chaud là-bas

L'Espagne est un grand pays, il y a de bons restaurants,
de grandes salles de danse.

Des artistes avec des robes rouges et les hommes en
noirs.



Toutes les nuits,
Femmes et hommes,
Musique et chaleur douce,
Belles tables de nourriture,
Joie de vie et soleil sur la mer
Rendent le pays chaleureux.





Le spectacle pour la corrida est toujours rempli de gens, le prix est 50 Euro. Après la corrida tout le monde danse.

L'Espagne
Le quatrième plus grand
Pays d'Europe.
c'est une monarchie.
Une économie diversifiée
culture populaire:
le Flamenco et
la tauromachie.





Plage de Cala Agulla
www.tripadvisor.fr

L'Espagne est immense il
fon des randonnées en forêt
il von se faire bronzer sur
les plages, et aussi des
activités nautiques sur les
bateaux. Il fait du vélo sur
les piste recyclage verre le
campagne pour se reposée.
Raymond Benserou



www.ffct.org

La France

par Alain Carrier

Texte extrait de Wikipedia

La France est située en Europe.

C'est une république.

En France, l'école est obligatoire de six à seize ans.

La cuisine française est l'une des meilleures du monde.

La France a proposé que sa cuisine, entre au patrimoine mondial de l'UNESCO.

La cuisine Française

La cuisine Française est renommée grâce à ses nombreux vins.

et Fromage. La cuisine Française est variée et est constituée

de spécialités comme la choucroute, la quiche, le Foie Gras et le Cassoulet.

Nathalie

Le mariage entre vin et fromage fait partie des piliers de la tradition culinaire française.

Simple mais subtil car il s'agit d'équilibrer des caractères.

Photos : Vins et fromages de France



En France, les bâtiments peuvent être inscrits ou classés monument historique, ce qui leur assure une protection de l'état.

La France possède un patrimoine architectural riche, témoin d'une longue histoire
Il y a des édifices religieux, politique, industrielle, militaire et urbaine de toutes les époques.



Notre photo montre *La tour Eiffel* à Paris, un des monuments les plus visités au monde.

Flan : dessert français

On a besoin de :

250 ml de lait entier

250 ml de crème à cuisson 15 %

70 à 100 g de sucre

4 œufs



Préparation :

1. Faire un caramel sur un plat allant au four. Laisser de côté.
2. Dans une casserole, mettre le lait, la crème et le sucre.
3. Porter à ébullition le mélange en remuant constamment.
4. Retirer du feu dès que ça bout.
5. Dans un grand bol à salade, battre les œufs.
6. Verser doucement le mélange tiède sur les œufs, en remuant continuellement.
7. Verser le mélange obtenu dans le plat tapissé de caramel.
8. Enfourner, au bain-marie, à 200/210 degrés Celsius pendant environ 35 mn.
9. Sortir du four, laisser refroidir et de mettre au frigo quelques heures avant de servir.

L'Afghanistan

J'aime ce pays car j'y suis née.

C'est mon pays.

La religion est musulmane.

Toute la nourriture là-bas est naturelle.

Quand on cuisine, c'est délicieux.



www.mesoasia.blogspotcom



*Il y a la guerre là-bas, j'en suis triste
car j'aimerais pouvoir y aller.*

J'aimerais que ma famille vienne vivre

ici. Ici il n'y a pas de guerre, je suis

bien ici. C'est bien pour l'avenir.

www.desrevespleinlemonde.com

*On ne sait pas si la guerre va durer
longtemps.*

Fozia Razai



www.laprevence.com

Bolanie

On a besoin de :

3 ½ tasse farine

1 tasse d'eau

1 cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé d'huile d'olive

2 pommes de terre de taille moyenne

1/2 tasse de coriandre finement coupé

1/2 tasse d'oignon finement coupé

¼ de tasse plus 2 cuillères à thé d'huile d'olive

1 ½ cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé de poivre moulu



www.afghanecooking.net



monblog75.blogspot.com

Comment faire :

1. Mélangez la farine et le sel ensemble dans un grand bol.
2. Ajoutez lentement l'eau et la cuillère à thé d'huile et mélangez la pâte ensemble, pétrir un peu jusqu'à ce qu'il forme une boule. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau.
3. Une fois que la pâte est formée, la pétrir pendant 10 minutes sur une planche à découper légèrement farinée.
4. Remettez la pâte dans le bol, la couvrir et laissez-la se reposer une heure.
5. Faites bouillir les pommes sans enlever la pelure. Les laisser refroidir, ensuite enlever la pelure.
6. Mettez les pommes de terre, la coriandre, les oignons finement coupés, 2 cuillères à thé d'huile d'olive, le sel et le poivre dans un bol et écrasez ensemble et bien mélanger.
7. Prenez une petite quantité de pâte, environ la taille d'une pomme.



8. Mettre de la farine sur votre plan de travail et rouler votre pâte au rouleau, jusqu'à ce qu'il prenne une forme ronde, mince comme une tortilla.

9. Ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse de votre mélange de pommes de terre dans votre pâte à partir de la moitié, laissant $\frac{1}{4}$ de pouce du bord.

10. Rabattez l'autre moitié et appuyez sur la le bord avec vos doigts pour la refermer.

11. Mettre $\frac{1}{4}$ de tasse d'huile dans une poêle de taille moyenne.

12. Frire votre bolani dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit doré des deux côtés.

13. Quand c'est cuit, le mettre sur un essuie-tout pour enlever gras. Servir chaud.

Photo : www.lesaventuresducorinadre.com



Haiti

Marclens Haiti

Haiti était un beau en année 1969
Il y a beaucoup de titre ville^{de} province
et beaucoup d'abres

Les fruits Haiti c'est pas comme tous
les fruits.

Il fait chaud et la pluie tombe beaucoup

Les fruits sont doux, gros et petits sont
des melons, des fraises, des mangues, des
corosses, des papilles

Haiti on fait la nourriture avec beaucoup
de sel beaucoup de fois.

Les nourriture sont bons et bien préparé
et beaucoup d'epices
c'est un pays commercant

Port au Prince, la ville la
plus populaire



Poulet façon Marclens

On a besoin de :

- 1 poulet environ 1,8 kg (de 3 à 4 lb)
- 2 citrons ou 1 orange
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail hachées
- Piment au goût
- 1 c. à soupe de pâte de tomate
- 2 branches de persil haché
- 2 branches de thym haché
- Sel et poivre



www.magazine-avantage.fr

Comment faire ?

1. Enlever la peau et le gras du poulet.
2. Couper le poulet en morceaux.
3. Dans un grand bol, verser l'oignon, l'ail et le jus de citron.
4. Ajouter les morceaux de poulet. Laisser mariner 3 heures au réfrigérateur.
5. Égoutter les morceaux de poulet.
6. Saler, poivrer et bien mélanger.
7. Faire frire.

Riz aux haricots rouges

On a besoin de :

des aricots rouge
des épices
de l'ails
d'huile olive
du sel
le riz
persil

Recette dîner : Riz aux haricot rouge
On met une tasse des haricots
rouges bouilli pendant 40 minutes.
Mais c'est sur le volume 5 ou 6
Tu vérifie si les aricots sont
cuite avec une grosse cuillère.
On fait piler de l'ail et des épices
Mettre dans l'eau haricot un
cuillère de sel après on met
deux cuillères d'huile olive.
Quand l'eau bouille on met
une tasse et $\frac{3}{4}$ de riz.
Quand il n'y a plus d'eau
on couvre avec une couverture.
Quand c'est cuit on met
dans un grand bd sur la
table.



www.valiia10.skyrock.com

Le pays où les gens sont heureux.

par Luce Lafrenière

L'Italie est au sud de l'Europe, située au centre du bassin méditerranéen. Ouverte sur mer, elle englobe des îles : la Sicile et la Sardaigne.

L'Italie a un climat méditerranéen, avec des nuances. Plus on va vers le sud, plus les étés sont longs et secs. Le nord de l'Italie connaît des hivers plutôt froids mais des étés très chauds et des pluies abondantes.





Venise
www.monagence.com

Les frontières ont été dictées
par les humains...
L'Italie est un pays chaleureux
et froid.
Il y a de la musique, aussi la
toute la nuit.
La nourriture est délicieuse, des
petites assiettes des fruits de mer
frais, du poisson et crevette et
aussi des légumes frais.
Les gens mangent ensemble bien.
Luce Laprenière

La cuisine italienne

On regroupe sous le nom de cuisine italienne toutes les cuisines régionales provenant de la péninsule italienne de ses deux îles.



Ces cuisines ont été influencées par des cultures différentes.

L'Italie est aussi réputée pour son café et cela à juste titre. Le café italien est un pur plaisir pour ceux et celles qui aiment le goût subtil du café. Laissez-vous tenter, c'est bon cette boisson magique.

Repas typique

En Italie un repas est habituellement constitué d'une entrée et d'un plat principal.

L'entrée peut être une soupe, un risotto, une salade ou de la pâte.

Le plat principal est composé de poisson ou de viande accompagné de légumes et du pain aussi vin une belle table.

Luce Lapinière



www.expressonline.co.uk

Fromage de chèvre chaud sur prosciutto

Ingrédients

1 buchette de fromage de chèvre

4 tranches de prosciutto

4 tranches de pain grillé

4 tasses de salade mélangée

Poivre



Prosciutto
www.shutterstock.com

Préparation

- Préchauffer le four à 220 c
- Disposer les tranches de pain sur une plaque allant au four
- Couper la bûchette de fromage de chèvre en 8 tranches
- Sur chaque pain, déposer une tranche de prosciutto, 2 tranches de fromage, poivrer au goût.
- Mettre au four 5mn jusqu'à ce que le fromage fonde.
- Servir chaud avec un peu de salade.



Soupe aux légumes

1/2 Tasse de carottes
1/2 tasse de navet
1/2 tasse de céleri
1 oignon haché finement
3 C à table de beurre
1 bte de tomate
ronde ou de Jus
de tomate.
4 Tasse d'eau
2 cube de concen
tré de bouef
assaisonnement
persil ou cerfeuil



Préparation

faire revenir dans le gras l'oignon
et les légumes hachés, ajouté l'eau
laisser mijoter jus qu'à ce que
le tout soit tendre. Ajouté la boîte
de tomates ou le jus tomate.
Assaisonner vers la fin de la
cuisson quelques instants
avant de servir ajouté du persil ou
du cerfeuil haché.

Photos : www.graine.be

www.aux.poteesfleuries.com

www.lameuledefoin.com



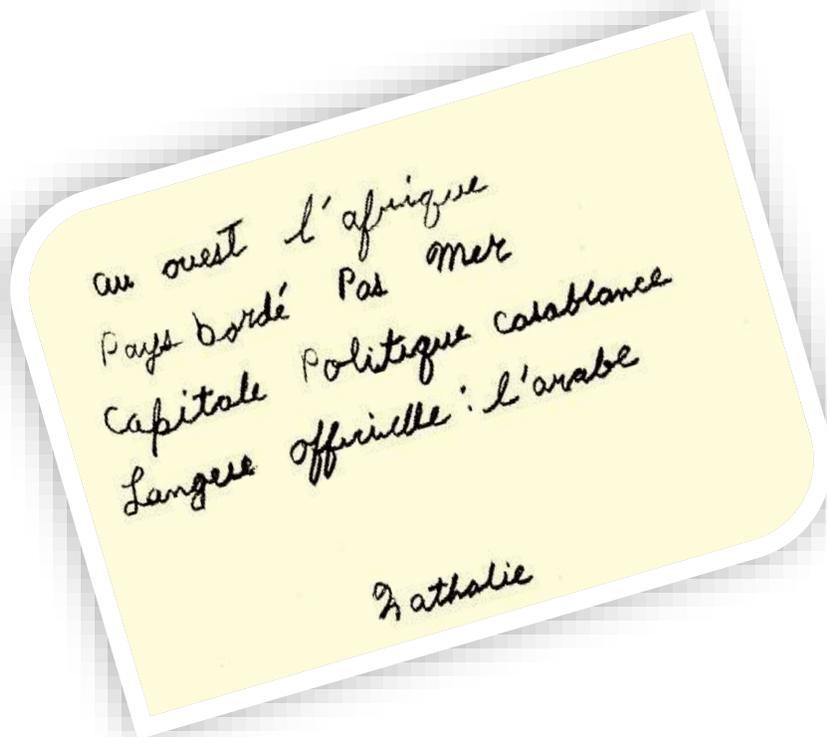
Le pays d'Ilham

par Nathalie Landry

Les gens boivent du thé à la menthe.

Leurs pains sont des galettes.

Le Royaume du Maroc fait partie du Maghreb. Sa capitale politique est Rabat.



Casablanca est sa capitale économique. Le pays est bordé par l'océan.



La cuisine Marocaine

La cuisine marocaine est la meilleure des cuisines orientales réputée dans le monde entier.

Pas d'assiette sur la table au Maroc, les plats sont disposés au centre des convives et dégustés traditionnellement des trois premiers doigts de la main droite.

Ou la nourriture est saisie avec le kesrah, une galette de pain faite de farine de blé dur.

Le repas ne commence que lorsque le maître de maison a prononcé : Bismillah ! Louange à Dieu



Facile à faire : express du Maroc

Boulettes de poisson et de riz

On a besoin de : 400gr de chair de poisson, 50gr de riz bouilli (froid), 1 gousse d'ail haché, 40cl de sauce tomate, du sel. Au goût : coriandre hachée, paprika, poivre.



Préparation : Émincer finement la chair de poisson. La mélanger avec le riz, l'ail, la coriandre et les épices. Faire cuire à feu doux environ 30mn dans la sauce tomate.

Concombre au yaourt



On a besoin de : 4 concombres, 200gr de yaourt nature, 1 gousse d'ail pillée, un peu de feuille de menthe et de ciboulette au goût, sel, poivre.

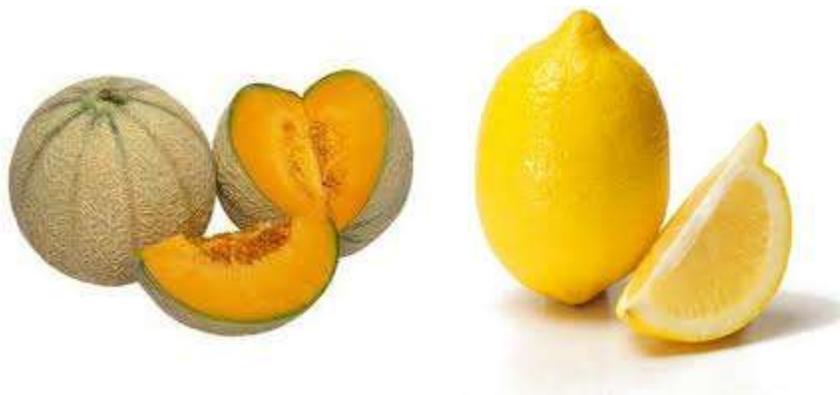
Préparation : ôter les graine des concombres, râper la chaire grossièrement, égoutter. Assaisonner avec le yaourt, l'ail, le sel et le poivre. Laisser refroidir 1h au réfrigérateur. Ajouter les feuilles de menthe avant de servir.

Salade de melon

On a besoin de : 2 melons, 40gr de sucre, un peu de gingembre moulu, 1 pincée de sel, des feuilles de menthe, du jus de citron.

Préparation :

1. Couper les melons en petites cubes.
2. Assaisonner avec le sucre, le sel, le gingembre et les feuilles de menthe.
3. Asperger avec le jus de citron.
4. Laisser macérer au réfrigérateur pendant 1h.
5. Servir bien froide



Photos : www.lepost.fr et www.corse-shopping.fr

Biscuits aux pistaches : délicieux pour accompagner le thé.

On a besoin de : 60gr d'amandes hachées, 250 gr de beurre, 125gr de sucre, 250gr de farine, pistaches.



www.1001fruits.net

Préparation : Travailler le beurre en crème.

Incorporer le sucre.

Ajouter la farine et les amandes quand le mélange devient une crème lisse.

Faire des petites boulettes, étaler sur un plat à biscuits.

Ajouter les pistaches au centre en les enfonçant légèrement.

Cuire au four 180 environ 20mn.



www.comlive.net



www.papillesetpupillesallergies.fr

شہیہ طیبہ

Le pays du soccer et de la corrida

par Deolinda Lucio

Portugal (Europe)

• Superficie : 92 000 km²

• Habitants : 10 623 000

(Les portugais)

• Capitale : Lisbonne

• Langue : portugais

• Monnaie : euro

► Pays du sud-ouest de l'Europe, sur l'océan Atlantique, le Portugal, que les Romains

appelaient « Lusitanie », a

été riche et puissant pendant la Renaissance. Pays vivant de l'agriculture, il a longtemps connu une forte émigration. Sa croissance économique

est importante depuis 1986, date de

son entrée dans la Communauté économique

européenne (C.E.E., devenue depuis l'Union * européenne).

Une grande Nation

Le Portugal est situé au sud-est de l'Europe à l'ouest et le sud est limité par l'Océan Atlantique. Au nord c'est la frontière avec l'Espagne.

C'est un petit pays, il mesure 89.000km² mais c'est une grande Nation.

Le Portugal était le pionnier des découvertes maritimes dans les années 1400.

Entre autres, les Portugais ont ouvert le chemin maritime pour l'Inde en trouvant le Cap de la Bonne Esperance en Afrique.

Cette aventure a causé beaucoup de problèmes aux courageux navigateurs Portugais, puisqu'à cette époque les bateaux ont été trop petits. Beaucoup de marins ont perdu la vie.

Notre histoire est une des plus belles !

www.alouestdeplutont.com



Le Portugal est un pays très chaud.
Il y a de belles plages, des beaux
hommes et de belles filles.

À la plage, on n'a pas de brassière,
on a les seins en l'air.

J'aime mon pays, les gens sont
souriants.



www.exoduvoyage.com



www.eduge.ch

Le soccer est un sport
National au Portugal.
Les stades sont pleins,
les amateurs supportent
leur équipe.
Moi, aussi j'aime ça.
DEOLINDA

Cosido

Ingrédients



Cozido
www.netartesa.com

Des viandes de poulet, porc, saucisses,...

1 chou

3 carottes

2 navets

3 pommes de terre

1 oignon

2 gousses d'ail

Préparation

Cuire les viandes.

Ajouter les légumes.

Servir avec du riz.

Nous avons posé des questions à Néolinda.

Q: Est-ce qu'il y a beaucoup de fruits au Portugal?

R: oui, de toute sorte. parceque il fait chaud.

Q: Quelle est la spécialité de Portugal.

R: c'est le cozido c'est beaucoup de viande du porc du boeuf, avec des légumes, des carottes, des navets.

Raymond Bergeron

Bacalhau a Gomes de sà

On a besoin de :

- 4 morceaux de morue
- 8 de pommes de terre
- 4 c à soupe d'huile d'olive
- 4 œufs
- 1 tasse de fromage à gratiner
- sel et poivre
- 1 tasse d'olives noires dénoyautées.



Préparation:

1. La veille tremper la morue dans l'eau.
2. Faites cuire la morue pendant 20 min.
3. Faire cuire les pommes de terre.
4. Coupez les pommes de terre en lamelles.
5. Faire cuire les œufs, les couper en lamelles.
6. Dans un plat à gratin : déposer les pommes de terre, la morue en couches, les œufs, les olives et le fromage.
7. Verser l'huile d'olive sur la préparation.
8. Gratiner au four pendant quelques minutes.

Portugal! on mange beaucoup de
la viande de mouton avec pomme
de terre des oignons des persis des
ortélas.

On met de l'eau dans un chaudron.
Quand l'eau va bouillir,
on met la viande dedant.
après quand la viande est
presque cuite.
On coupe les pommes de terres
en morceaux on met dedant.
Quand cé cuit, on va le mettre
sur la table.



Photos : www.nprodutosnaturais.com

www.jardincliv.com

Gâteau au chocolat et aux amandes

Ingrédients :

200g de beurre

250g de chocolat

150g de sucre

6 œufs

4 c à soupe de farine

1 c-à-c de levure

200g d'amandes en poudre



www.hello.fr

Préparation:

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Ajouter les œufs, le sucre, les amandes, et la farine.

Battre au fouet.

Beurrer très légèrement un moule.

Cuire 10 min à 180° C.

Apetite bom

Le Grand Québec

par Annick Ritchie

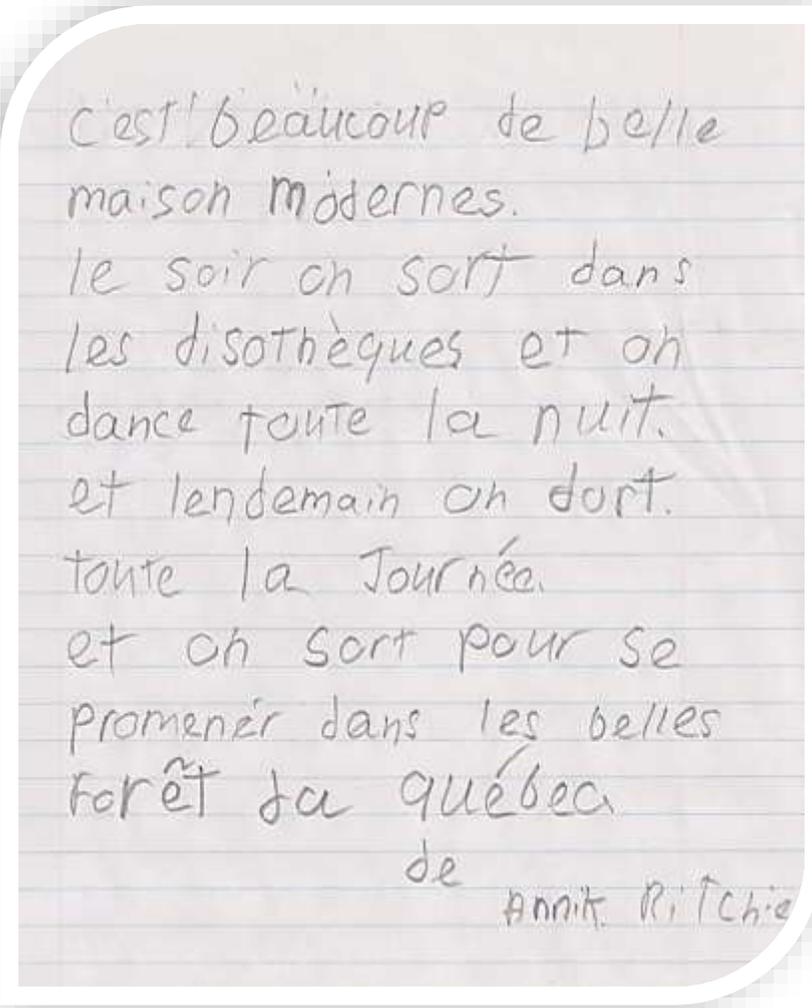
J'aimerais ça y aller
pour voir les gros
bateaux.

Pis, voir le Château
Frontenac. Voir le
fleuve...

Je me sens libre.
Le Québec est beau !

Les arbres sont
beaux. Au printemps,
ils commencent à
bourgeonner.

Et l'été, c'est tout vert. L'automne c'est aussi beau. Les
feuilles sont vertes, oranges, rouges. Elles tombent toutes
pour l'hiver.



C'est beaucoup de belle
maison modernes.

le soir on sort dans
les discothèques et on
dance toute la nuit.
et lendemain on dort.

toute la Journée.

et on sort pour se
promener dans les belles
forêt du Québec.

de
Annick Ritchie

C'est comment le Québec ?

Un pays fait froid en hiver
de la neige. L'été il fait
chaud et on se plaint pas de la
chaleur on est bien chez nous.
on fait du camping avec nos
amis. On fait aussi des pique-niques.
En hiver quand il y a la
neige on fait du patin à glace
ou la glessade.

www.photo.fr



A laurier Carriel



www.bleu-safran.com

Il neige en hiver ici. Pis, il fait froid, on mange toutes sortes de bouffes et c'est bon. Je fais du spaghetti au four. Voici ma recette.

Spaghetti au four

On a besoin de :

1 boîte tomate en dés 28 oz, 2 oignons hachés, 1 c. thé de sel, ½ c. à de poivre, 4 c. thé de beurre ou margarine, 1 c. à thé de basilic, 1 gousse d'ail, 1 c. à soupe de sucre, 1 livre de steak haché, 1 tasse de fromage, 8 oz de spaghetti cuit en morceaux.

Comment faire :

Faire cuire les pâtes. Rôtir le steak haché avec les oignons, le sel, le poivre, le basilic et l'ail.

Ajouter les tomates en dés, le fromage et le beurre cuire 15 min.

Remettre les pates dans le chaudron couvrir et cuire au four à 375 degrés et laisser 20 minutes dans le four

www.simplesdaylirecipe.com



Roti de bœuf



Roti de bœuf

3 carottes, 1 Gros oignon, 1 Gros NAVET, 10 Patates

1 Pied celeri, Sachet de à l'oignon

1 Gros ROT^e de Bœuf 5livre, Papier d'alumi

MUM. épousser les légumes et faire légumes

Couper les légumes en morceaux

mettre le four 350°F Prend du papier

d'aluminium mettre dans le gros charbon le

morceau de viande avec papier d'aluminium Ajouter

les légumes, la soupe à l'oignon et Ajouter de l'eau

jusqu'à un bord et couvrir la viande mettre en

Milieu du four

Vérifier la viande et légumes

Bon appétit

Diane Sagala

Photos : www.laimadinner.ch

www.tastebox.be

www.atelierdeschefs.net

Gâteau à l'érable et aux pommes de Manon Corbeil



1 tasse de sirop
d'érable
3/4 tasse de beurre
1 pincée de sel
1 1/2 tasse de farine
2 1/2 c. à thé de
poudre à pâte
1 pincée de sel
1/4 tasse de graisse
2/3 tasse de sucre
1 œuf
3/4 tasse de lait
1/2 c. à thé de
vanille
2 pommes, pelées et
tranchées



Photo : www.vinivi.com

Préparation :

Préchauffer le four à 350°F.

Verser le sirop d'érable dans une casserole.

Ajouter le beurre et le sel.

Laisser bouillir 5 à 8 minutes.

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.

Battre la graisse avec le sucre, ajouter l'œuf.

Incorporer le lait et la farine, en alternance.

Ajouter la vanille.

Verser le sirop dans un moule à gâteau beurré.

Disposer les tranches de pommes au fond du moule, verser la pâte.

Cuire 50 minutes environ.



Photos : www.telemarket.fr, www.desources.com, www.desideesapartager.ch,
www.blijdervennfruit.nl, www.nouvelle-epicerie.fr, www.desideeapartager.ch



**Salade de
choux**

On a besoin de :

1. chou moyen haché
3. carotte haché ou râpées
1. oignon haché finement
- $\frac{3}{4}$. de tasse de sauce
- $\frac{1}{2}$. tasse de vinaigre
- $\frac{1}{2}$. tasse d'huile végétale
1. c. à t. de moutarde préparée sel, poivre
1. c. à t. de persil haché
1. pincée d'origano
1. pincée d'épices italiennes (facultatif)

La préparation

préparer cette salade
3 ou 4 jour d'avance.
mélanger tous les
ingrédients et la
brasser tous les jours.

Tourtière traditionnelle de Cynthia Archambault

1kg de bœuf haché

1kg de veau haché

2kg de porc haché

3 oignons

1c. à thé de gingembre moulu

1c à thé de clou de girofle

Sel et poivre



www.samgraphic18.wordpress.com



www.cuisine-dietetique.fr

Hacher les oignons, mélanger les 3 viandes, ajouter les oignons, mettre le mélange dans une grosse marmite. Ajouter de l'eau au $\frac{3}{4}$ du niveau de la viande. Faire cuire à feu moyen

Préparer une pâte brisée pour les abaisses. Étaler la pâte (fond) sur un plat qui va au four. Garnir avec la viande, couvrir avec l'autre abaisse. Mettre au four jusqu'à la cuisson des pâtes.

Pâtes au fromage



histoireda.uniblog.fr

Cuire les Pâtes
Mélange les Tomates le
oignon
et le Fromage ensemble
Rajoute le sel et Poivre
au goût mettre au four
350, 15 Bon appétit
se garde au frigo 2 se
maines.

Nathalie

oignon
4 cuiller à soupe Du Beurre
21 tranche de Fromage
2 carré de tomates
Poivre sel au goût
spaghetti

ou Pile tomate avec leidon
à patate
couvé le oignon Pat tave
petit
Dans un chaudron
Place les Tomate de Fromage
et l'oignon
on prend 4 cuiller à soupe de
Beurre
Tave 27 undee le Fromage
dans un autre chaudron



www.recette.net

Petits pains farcis à la viande

Recette de Manon Corbeil



Ingrédients :

- 1 boîte de soupe poulet Gombo de Campbell
- 1 livre de steak haché
- 1 oignon (haché finement)
- 1 cuillère à soupe de moutarde sèche
- 1 cuillère à soupe de ketchup rouge
- sel et poivre
- 12 petits pains à salade

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients (sauf les petits pains).
2. Faire cuire pendant 20 minutes sur la cuisinière.
3. Préchauffer le four à 350°C.
4. Mettre la préparation dans les petits pains.
5. Placer au four pendant une dizaine de minutes (jusqu'à ce que le pain commence à être croustillant).

Bon appétit !

Madagascar

Madagascar est la cinquième île la plus grande du monde. La faune et la flore de l'île sont uniques au monde.

L'île est située dans l'océan Indien, séparée de l'Afrique par le canal du Mozambique. Sa capitale est Antananarivo.

La langue est le malgache. On apprend le français et l'anglais à l'école. Sa cuisine est un mélange asiatique, indien, arabe et africain. Les bases de la nourriture sont le riz, les fruits et les légumes.

DEOLINDA LUEIO



Photos :
Madagascar
voyage
Club faune
Association Erika
Madagascar



Le Hena Ritra : menu de fêtes

Le hena ritra est un plat typique lors des fêtes de famille à Antananarivo. C'est un plat de viande de bœuf. Il est servi avec du riz blanc et la rougay. Le repas se termine avec des fruits : des litchis, ananas, pommes, raisins, bananes, fraises, abricots, papayes... selon la saison.



La rougay est une salade de tomates fraîches concassées avec des oignons hachés finement. On peut ajouter aussi de coriandre.

Pour 6 personnes

On a besoin de :



Bouquet de thym
www.cueilltedusud.com

- 1kg de viande de bœuf pas trop maigre avec os.
- 2 gousses d'ail ou au goût
- 3 200gr de gingembre
- 4 2 c à soupe d'huile
- 1 bouquet de thym
- Sel et poivre



www.qctop.com

La préparation :

1. Couper en cube de taille moyenne la viande.
2. Les faire revenir dans l'huile.
3. Piller l'ail et le gingembre ensemble.
4. Ajouter le mélange avec la viande.
5. Saler, poivrer et ajouter le thym.
6. Verser 250ml d'eau pour la cuisson.
7. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'eau de cuisson.
8. Vérifier si la viande est tendre.
9. Ajouter un peu d'eau pour continuer la cuisson si c'est nécessaire.



FRUITS DE MADAGASCAR

Photos : www.naturemania.com, www.marmiton.org, www.foodsubs.com,
www.logiciel-freeware.net, www.infosante.me

Mahazotoa homana !

MEXIQUE



Mexico est la capitale.
Sa population est plus
de 112 million. Le Mexique
est le plus peuplé des pays
qui parlent l'espagnol.

Il est le troisième pays le
plus grand en Amérique
latine. Nathalie



La cuisine Mexicaine est
une cuisine variée avec
des influences des cuisines
européennes, africaines
caribéennes, asiatique et
moyen-orientales.
Et bien sûr la cuisine
autochtone.

RAYMOND

Le Mexique est un pays chaud et plein de vie. On dit que les personnes vivent de nuit. Nous sommes des personnes très chaleureuses.

Au Mexique, la plupart de personnes sont catholiques, c'est pour ça que pendant le mois de décembre, on fait une grande fête pour fêter la naissance de Dieu. On chante, on danse et on prépare beaucoup de nourritures.

Nelly Garcia

Entomatadas au fromage

Ingrédients :

8 tomates moyennes à l'étuvée, 1 piment jalapeno, ciboulette hachés, coriandre fraîche hachée, 10 tortillas de maïs, 1 Laitue hachées pour la garniture, 2 gousses d'ail, ½ livre de fromage cheddar râpé, mettre de côté ½ tasse pour la garniture, sel et poivre.

Préparation :

Mélanger dans le robot les tomates, le piment, l'ail, les oignons et la coriandre.

Verser le mélange dans une casserole et laisser mijoter pendant 15mn.

Servir avec les tortillas chauds.



www.lista.20minutos.es

Listo comamos !!

La République Dominicaine

par Rufina Hernandez



La République dominicaine est un pays des Grandes Antilles. L'espagnol est la langue officielle. C'est une république de type présidentiel. Il y a 10 million d'habitants.
Luce



Dans mon pays

Les gens sont très humains.

C'est un peuple qui donne facilement.

C'est un peuple qui aime rire et danser.

Dans mon pays,

C'est toujours la fête.

C'est un pays très libre.

Quand tu vas à la plage,

Tu peux faire des piques niques et des BBQ.

Rufina

La culture

La tumba, la bachata et le merengue
sont typiques de l'île, le carnaval
aussi.

La canne à sucre la distillation du

Rhum et le tabac font parti de

La culture dominicaine

Dina Jozala

www.lemonde.fr



Le sport

Le baseball est un sport populaire.

La république dominicaine fournit
devant le Japon, le plus grand
nombre de joueurs professionnels

étrangers de baseball de la ligue
majeure de Base-ball aux

Etats-Unis.

DEOLINA

www.fondsecran.bis



Gisado : délicieux avec du riz !

On a besoin de :

1 poulet, 1 gousse d'ail, 2 branches de céleri, 1 gros oignon, 1 piment, 4 branches de persil, $\frac{1}{4}$ de tasse d'huile, 1 c à café de cassonade, 2c à soupe de sauce soya.



www.journalducameroun.com

Préparation :

Couper le céleri, l'oignon et le piment, ajouter la sauce soya. Couper en morceaux le poulet. Les mettre dans l'huile bien chaude. Ajouter le mélange de sauce. Ajouter de l'eau pour la cuisson. Laisser mijoter jusqu'à la cuisson. Hacher le persil et l'ajouter au poulet avant de servir.



Photo : www.solo.be

Buen Probe Cho !

Remerciements

Nous remercions tous les membres de la Maison des mots, l'équipe de formatrices et formateurs pour leurs soutiens et leurs encouragements.

Nous remercions spécialement : Le Petit Peuple pour leur prêt de locaux, le député de Ste-Thérèse René Gauvreau, le député de Blainville Daniel Ratthé, Vincent Arseneau ancien conseiller municipal de Ste-Thérèse ainsi que le MÉL et le PGEAFC

Et aussi vous lecteurs et lectrices : votre intérêt nous donne chaud au cœur et nous encourage.

Notre voyage touche à sa fin.

Venez nous rendre visite à la Maison des mots !

Manon Corbreil

nous l'avons rencontrée
à la maison des mots.

Elle est douce admirable
Elle est là pour nous
aider. Elle parle bien.

Elle aime marcher dans
la forêt. Elle a deux chiens
aussi.

Elle nous a parlés du
Canada et Québec

Elle a parlé de sa cuisine
Elle a apporté sa recette
soupe blé d'inde en crème
et de la poutine.

**Nous remercions
spécialement nos
invité(e)s.**

**Grâce à eux et à
elles, nous avons fait
de merveilleux
voyages.**

MARCELINS

il est serviable, toujours souriant
comme il parle bien. Il aime le
soccer et les chiens

son pays est Haïti. Il parle
de son pays de la cuisine de la

ANALYSE

Deolinda Lucio

On a fait de la cuisine
du Portugal avec Deolinda

On a travaillé tous en
groupe pour faire la cuisine

Fozia Razai

Manon Corbeil

Ilham Guadreau

Deolinda Lucio

Ulham

J'ai rencontré à la Maison
des Mots

J'ai eu du plaisir avec Elle

J'ai aimé son sourire, est

Joyeuse est Drôle est Franchise
et juste. Elle est notre Rayonne
Solène.

Elle est mère un garçon
et conjointe.

Elle nous a parlés de cuisine
du Maroc.

Rufina et Nelly sont amies.
Un jour de fête elles ont apporté les
recettes de leur pays.
Moi, je les ai rencontré cette journée-là

Cathy Cregniot

Nous l'avons connue à la Maison
des Mots, en atelier de Français.

Elle était joyeuse et souriante.

Nous avons fait la cuisine
ensemble: Du pain, de la soupe
et du bon gâteau. Nous
étions une bonne
équipe.

Marclens Guirand

Cathy Cregniot

Ruffina Hernandez

Nelly Garcia

Merci à la Maison des
mots

Merci ILHAM

Merci à toute l'équipe

merci Fareza

MERCI
FAREZA ET MANON

Merci?

MERCI à vous pour votre
collaboration

ET bon APPETIT!

PAGES DES RECETTES

1.	Kebab	14
2.	Feijoada	17
3.	Flan	24
4.	Bolanie	26
5.	Poulet Marclens	30
6.	Riz aux haricots rouges	31
7.	Fromage de chèvre sur proscuitto	36
8.	Soupe aux légumes	37
9.	Boulettes de poisson et de riz	41
10.	Concombre au yaourt	41
11.	Salade de melon	42
12.	Biscuits aux pistaches	43
13.	Cozido	47
14.	Bacalhau a Gomes de Sà	48
15.	Moutons aux pommes de terre	49
16.	Gâteau au chocolat et aux amandes	50
17.	Spaghetti au four	53
18.	Rôti de bœuf	54
19.	Gâteau à l'érable et aux pommes	55
20.	Salade de choux	57
21.	Tourtière traditionnelle	58
22.	Pâtes au fromage	59
23.	Petits pains farcis à la viande	60
24.	Hena ritra	63
25.	Rougay	63
26.	Entomatadas au fromage	67
27.	Gisado	71

Équipe de rédaction

Alain Carrier

Annick Ritchie

Deolinda Lucio

Diane Sagala

Luce Lafrenière

Marclens Guirand

Nathalie Landry

Raymond Bergeron

Formatrices

Cathy Cregniot

Fareza Harintsoa

La Maison des mots
4 Chemin du Ravin
Ste-Thérèse Qc. J7E 2T2
Tél. (450) 434-9593
www.maisondesmots.com



