

Le marché de Moussou

Vue d'ensemble

Activité 3 : cochez la (les) bonne(s) réponse(s).

- a. Cette femme est-elle ?
☐ une ménagère ☐ une touriste ☐ une guide
- b. Que fait-elle ?
☐ Elle explique une recette.
☐ Elle présente des produits.
☐ Elle fait la publicité de marchandises.
- c. Combien de langues entendez-vous dans cette séquence ?
☐ une ☐ deux ☐ trois
- d. Quelle est l'ambiance de ce marché ?
☐ Il y a beaucoup de monde. ☐ Il y a beaucoup de bruit. ☐ Il y a peu de personnes.

Gros plan

Activité 4 : soulignez dans la liste suivante les produits que Moussou présente.

*Une espèce de mollusque (le yeet), les carottes,
le fruit du baobab (le pain de singe), la viande, le tamarin,
les pommes de terre, le beurre de karité, les navets,
le poisson, les choux, le henné, le piment.*

Activité 5 : Selon les informations de Moussou, retrouvez ce que l'on fait au Sénégal avec chacun des produits. Associez chaque produit à sa fonction. Un aliment peut avoir plusieurs fonctions.



le tamarin

a.

1. On fait du jus de fruit à partir de cet aliment.



un mollusque
(le yeet)

b.

2. Cet aliment est utilisé pour assaisonner la sauce.



le fruit du baobab
(le pain de singe)

c.

3. Cet aliment est utilisé comme pommade.



le beurre de karité

d.

4. Cet aliment entre dans la préparation du plat principal.



le poisson

e.

5. On suce cet aliment.

6. Cet aliment entre dans la préparation culinaire. »

Zoom

Activité 6 : Avec quels mots Moussou introduit-elle les produits qu'elle présente ? Complétez le texte avec les mots manquants.

Nous sommes au marché Castors où je fais mes courses habituellement. Allons faire le marché. le même condiment. Quand il est tout neuf, il est de cette couleur-là et en vieillissant, il prend une couleur noirâtre. Pour assaisonner la sauce. Et ça s'appelle le tamarin.

..... un mollusque qui vient de la mer et qui est très prisé ici, pour assaisonner les sauces aussi. On connaît le prix, mais on discute quand même.

....., le fruit du baobab. On en fait du jus de fruits. Le fruit du baobab, on l'utilise pour faire du jus ou bien pour sucer, tout simplement. On peut le sucer tout simplement.

J'ai un fruit de mer ; nous l'appelons « pañe » ; ça ressemble un peu à la moule. Mais c'est sec, c'est séché.

Nous avons le beurre de karité qui est très utilisé comme pommade et qui entre dans la préparation culinaire aussi. On l'utilise comme pommade, c'est très gras et très bon pour la peau.