La cuisine marocaine

La cuisine marocaine c'est un mélange de la diverse tradition culinaire berbère, arabe et andalouse donc elle est considérée comme l'une des cuisines les plus savoureuses.	mélange - mixture donc - therefore/so savoureux/euse- tasty
Le petit déjeuner marocain dépend de la région ou l'on se trouve - il se compose souvent de *maloui* ou bien *msaman*, c'est un pain traditionnel marocain. On trouve aussi *baghrire* et *batboute* c'est une sorte de pain assez original et des petits fours, des croissants, tous ces éléments sont accompagné avec de l'huile d'olive, du miel ou de la confiture.	se compose de - is made up of
Généralement on peut trouver dans un petit déjeuner marocain la *harira* - c'est une soupe traditionnelle à base de viande, de pois chiches, de légumes et de vermicelles.	trouver - find vermicelles - noodles
Côté boissons, il y a le délicieux thé à la menthe. Le thé à la menthe est servi très chaud pas seulement au petit déjeuner mais tout au long de la journée. À la différence de la cuisine, faite par les femmes, le thé est traditionnellement affaire d'homme : préparé par le chef de famille, il est servi à l'invité, et ne se refuse pas !	côté - as for tout au long - throughout à la difference de - unlike affaire - job/business l'invité - guest

Répondez aux questions

1) What makes Moroccan food so tasty? (3)
2) Why could breakfast in Rabat (capital of Morocco) be different to breakfast in Casablanca (la town in Morocco)? (1)
3) What are *maloui* and *msaman ?* (1)
4) Give three other examples of breakfast items (3)
5) What are these items traditionally served with? (3)
6) What unusual food item is also served at breakfast time? (1)
7) What ingredients are used to make this dish? (4)
8) What do Moroccans traditionally drink and when do they drink it? (3)
9) Who usually does the cooking in Moroccan households? (1)
10) Who makes the 'thé a la menthe'? (1)
11) What should you <u>not</u> do if you are offered it? (1)