

3 Se nourrir en Australie

J'observe et je m'interroge

Les viandes de bœuf et de mouton australiens sont réputées pour leur saveur et exportées dans le monde entier. La patate douce, l'avocat, la betterave et la citrouille sont fréquemment utilisées dans les recettes. La noix et l'huile de macadamia sont des ingrédients de préparation et d'accompagnement courants.

Les produits de la mer sont une des grandes spécialités australiennes. On parle ainsi de saumon de Tasmanie, d'huîtres de Sydney.

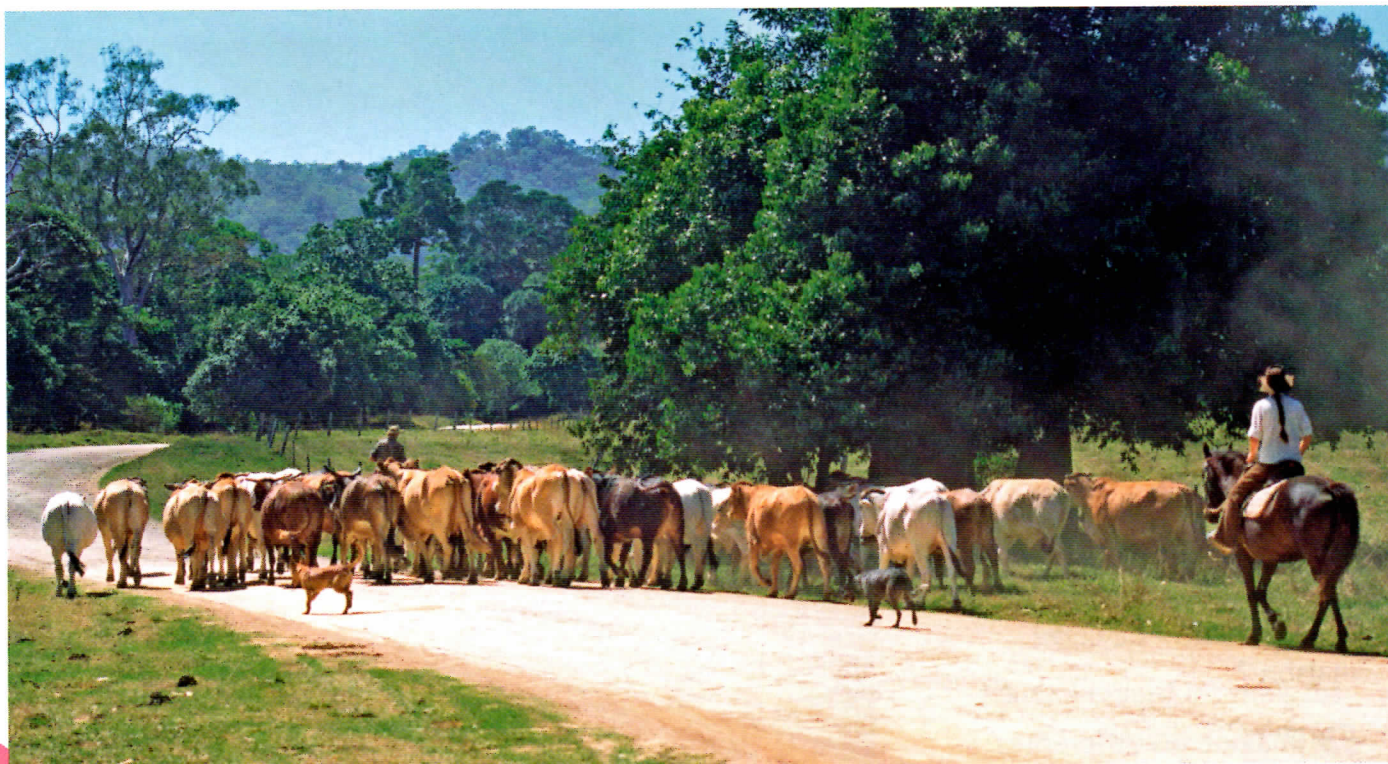
En ce qui concerne les desserts, la production fruitière est extrêmement variée. Les fruits exotiques tels qu'ananas, mangues, papayes, goyaves, fruits de la passion sont un régal.

Le Petit Futé de Sydney, 2015, p.59.

1 À partir du texte, essaie de composer un menu typiquement australien (entrée, plat principal et son accompagnement, dessert).

2 Recherche où se trouve la Tasmanie sur la carte p. 70.

Doc. 1 La cuisine australienne d'après un guide de voyage



Doc. 2 Un troupeau dans le Queensland (Australie)

- 3 Quels sont les animaux qui composent ce troupeau ?
- 4 Comment le troupeau est-il gardé ?
- 5 À ton avis, à quelle production, évoquée dans le document 1, est destinée ce troupeau ?

J'ai compris

Comment les Australiens se nourrissent-ils ?