

# Las aurelhetas Correccion

## I. Legís lo tèxt e respònd a las questions

### L'omenet-Aurelheta

« Quand pensi aurelhetas, vesi sulpic la panièra bèla de la ruscada, garnida de cabeçals d'un blanc de nèu e comola d'aurelhetas dauradas e crostilhaças. Èra tot un afar. La pasta prèsta, la familha al complèt èra mobilizada ! Los mainatges tresfolissian. La menina lor balhava a cada còp un bocin de pasta per fabricar un omenet a còire amb las aurelhetas. Me remembri lo plaser de lo far e de lo manjar encara tebés ! »

*Enriqueta GUILHÈM, La cosina a vista de nas, Vent Terral, 2000*

### Vocabulàri :

Cèrca los mòts que comprenes pas e escriu-los aquí dessota

Las traduccions seguentas son aquelas del tèxt dins sa version francesa (revirada per l'autora). En verd es son notadas d'autras traduccions possiblas.

- Cabeçals : linge (essuie-mains, torchon)
- Comola : débordant (pleine, comble, remplie)
- Mainatge : enfant
- Omenet : bonhomme (petit homme, bout d'homme)
- Ruscada : lessive
- Sulpic : immédiatement (tout de suite)
- Tebés : tiède
- Tresfolir : bruler d'impatience (jubiler, tressaillir, mourir d'envie, griller d'impatience, exulter, être fou de joie)

### Questions :

Qual fasiá las aurelhetas a l'ostal d'Enriqueta ?

La familha al complèt fasiá las aurelhetas.

Ont se metián las aurelhetas còitas ?

Las aurelhetas se metián dins la panièra bèla de la ruscada.

Qué fasián los mainatges amb la pasta ?

Los mainatges fabricavan un omenet a còire amb las aurelhetas.

Es un polit sovenir per Enriqueta ?

Òc es bon sovenir perque se remembra lo plaser qu'èra d'o faire.

## II. Recèpta de las Aurelhetas

### Ingredients

- 300 g de farina
- 1 raspi de citron
- 1 peçuc de sal
- 2 uòus mejans
- 2 culhierats de sucre en podra
- 65 g burre
- 1 culhieràs d'aiga de flor d'irangier
- 500 g de sucre en podra per lo bac a sucre
- 2 L d'òli per la fregidura

[Ligam cap a l'escota de la recèpta](#)

**Exercici 1 :** Escota las etapas de la recèpta e tòrna las metre dins l'òrdre dins lo tableau

Puèi formaretz una bola, la daissaretz dins un toalhon dins un endreita un pauc caudet, e sustot a l'abric de l'aire, unas cinc o sièis oras.	3
Dins un ensaladièr batretz los dos uòus amb un peçuc de sal, los dos culhierats de sucre, las ruscas de citron raspadas e la flor d'irangièr. Ajustaretz un pauc de farina, un pauc de burre, en primièr amb un culhièr de fusta, e plan lèu amb las mans sus la taula farinada.	1
Abaissaretz un pauc la pasta e la coparetz en tròces de la talha d'una polida noga. Estiraretz cada bocin plan fin, en primièr amb un bistortièr puèi amb las mans.	4
Las estorriretz e las salpicaretz de sucre encara caudas.	6
Aquela pasta serà pastada, revirada, torcida, picada sus la taula, de contunh pendent un brave moment, una miejorada gaireben Fregiretz las aurelhetas dels dos costat dins l'òli rosent en las revirant amb una escumadoira.	2

Fregiretz las aureshetas dels dos costats dins l'òli rosent en las revirant amb una escumadoira.

5

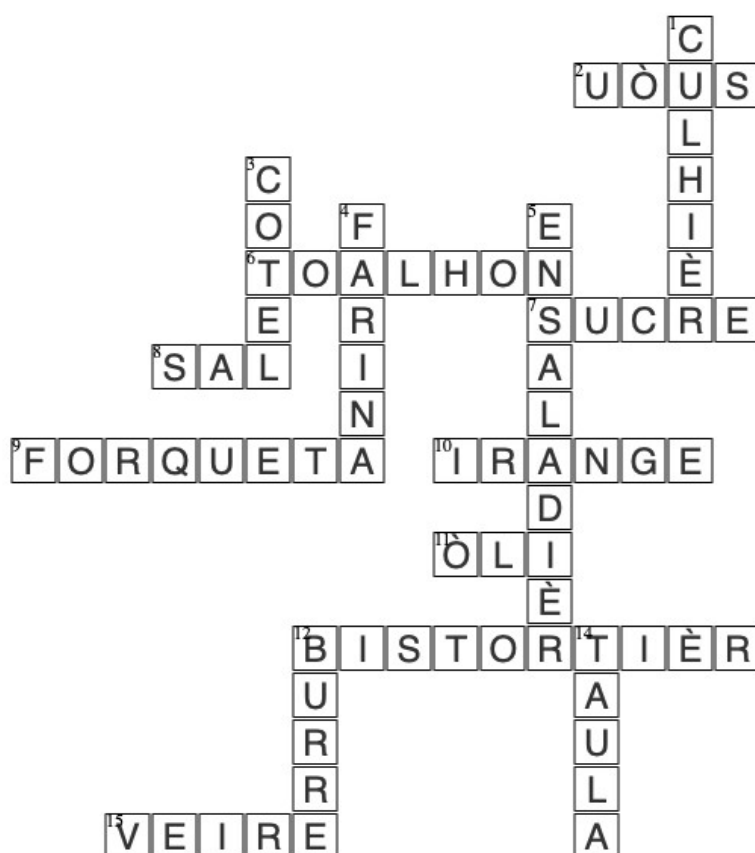
**Exercici 2 :** Torna metre dins lo tablèu los ingredients, los vèrbs d'accion e las aisinas necites per la recèpta de las aureshetas :

Ingredients	Vèrbs d'accion	Aisinas
de farina de citron de sal d'uòus de sucre en podra de burre d'aiga de flor d'irangier	Batre Ajustar Pastar Revirar Tòrcer Picar Formar Abaissar Copar Estirar Estorrir Salpicar	ensaladièr culhièr de fusta toalhon bistortièr escumadoira

**Exercici 3 :** Imprima e emplena la grasilha d'en dessota

# Ingredients e ustensiles

Completa la grasilha amb los noms occitans



## Horizontal

- 2 oeufs
- 6 linge, torchon
- 7 sucre
- 8 sel
- 9 fourchette
- 10 orange
- 11 huile
- 12 rouleau à pâtisserie
- 15 verre

## Vertical

- 1 cuillère
- 3 couteau
- 4 farine
- 5 saladier
- 12 beurre
- 14 table