





6BG	Klasse 10	L'île de Noirmoutier – Particularités	Französisch
-----	-----------	---------------------------------------	-------------

Reliez les textes avec les photos correspondantes.

<p>A. Au Gois, à marée basse, on peut profiter de la pêche à pied. On découvrira de nombreux coquillages, par exemple des palourdes, des moules etc.. Mais attention: il faut le faire avec les mains, on n'a pas le droit d'utiliser des machines. Et on ne doit pas vendre ce qu'on a trouvé, c'est seulement pour le repas du pêcheur et de sa famille.</p>	<p>1.</p> 
<p>B. Les huîtres de l'île de Noirmoutier sont renommées pour la finesse de leur chair et leur goût iodé. On ne les cuit pas, on les mange crues avec un peu de citron ou une goutte de vinaigre.</p>	<p>2.</p> 
<p>C. Le sel marin est le fruit d'éléments naturels: l'eau, le soleil, le vent et la terre. Il est récolté avec le savoir-faire traditionnel par les sauniers des marais salants. Il n'est ni lavé ni traité, c'est pourquoi il est souvent gris au lieu de blanc. Le sel marin et la fleur de sel sont des produits 100% naturels.</p>	<p>3.</p> 
<p>D. On l'appelle aussi „l'or jaune de Noirmoutier“. La Bonnotte est une sorte de pommes de terre primeur qu'on récolte en printemps, au mois d'avril ou mai et qui pousse seulement sur l'île de Noirmoutier. Elle est petite, a un goût frais de noisette et une peau fine qu'on peut aussi manger.</p>	<p>4.</p> 
<p>E. L'île de Noirmoutier est un des rares endroits en France où les moules sont produites depuis la naissance jusqu'à leur vente. Sur les côtes de l'île, les moules grandissent sur les grands poteaux nommés « bouchots » : cette technique donne des fruits de mer délicieux.</p>	<p>5.</p> 