

## Vidéo sur l'épluchage des tomates - Ynet

Dans ce nouveau cours, nous vous proposons de mettre l'accent sur la compréhension globale. Il ne s'agit pas de TOUT comprendre, mais d'apprendre chaque semaine quelques mots de vocabulaire et de répondre à quelques questions basiques sur la séquence visionnée.

### Vocabulaire

éplucher :	לְקַלֵּף
tomate :	עֵגְבָנִיָּה
dommages :	לְהַכִּין
eau bouillante :	מֵיִם רוֹתְחִים
couteau :	סַכִּין
bassin de glaçons :	אֲמַבְטִיַּת מֵי קָרָח
louche :	כַּף מְחַרְרֶת
première étape :	שֶׁלֶב רֵאשׁוֹן
serre :	לְסַמֵּן
croix :	צֶ'לֶב
entailler, blesser :	לְפַצֵּעַ
variable :	מְשַׁתַּנֶּה
cela dépend de la taille :	תָּלוּי בְּגֹדֶל
seconde, secondes :	שֵׁנִיָּה, שְׁנִיּוֹת
épluchage :	קְלוּף
cuisine :	לְבִשָּׁל
friable :	פְּרוּרִי
épluché :	מְקַלְפֵּת, מְקַלָּף
transférer; faire passer :	לְהַעֲבִיר
sauce(s) :	רוֹטְב, רוֹטְבִים

### Questions

1. מה צריך כדי לקלף עגבנייה בקלות ?
2. כמה זמן צריך להשאיר את העגבנייה במים רותחים ?
3. לאן צריך להעביר את העגבנייה אחרי שמוציאים אותה מהסיר ?
4. כיצד מקלפים את העגבנייה ?
5. מה אפשר לבשל עם העגבניות המקלפות ?