



UNIVERSIDADES PÚBLICAS DE LA COMUNIDAD DE MADRID
PRUEBA DE ACCESO A LAS ENSEÑANZAS UNIVERSITARIAS
OFICIALES DE GRADO

Curso 2012-2013

MATERIA: FRANCÉS

INSTRUCCIONES GENERALES Y VALORACIÓN

1. Elija **una** de las dos opciones (A / B)
2. Lea **todo el texto** cuidadosamente, así como las **preguntas**.
3. Conteste a las preguntas en **lengua francesa** y en el orden en que están planteadas.

Calificación: las dos primeras preguntas se calificarán de 0 a 2 puntos cada una. La tercera se calificará de 0 a 1 punto, la cuarta pregunta de 0 a 2 puntos y la quinta de 0 a 3 puntos.

Tiempo: 1 hora y 30 minutos.

Puntuación máxima: 10 puntos.

OPCIÓN A

Le couscous

5 Le couscous est un plat traditionnel du Maghreb devenu de nos jours un plat populaire parfaitement intégré dans l'imaginaire gastronomique de la France. On le mange du Maroc à la Libye, mais il n'a jamais été dégusté à l'est de la frontière égyptienne. Il doit son nom au blé* dur et à la semoule de blé dur qui en est l'élément de base. Celle-ci est traditionnellement humectée* d'eau salée et de beurre fondu, puis seulement alors cuite à la vapeur. On la cuit actuellement dans un ustensile spécial, la couscoussière, où la semoule est séparée du bouillon* placé dans le compartiment inférieur.

10 De nombreuses garnitures peuvent accompagner le couscous. Traditionnellement, les deux viandes les plus utilisées sont le mouton ou le poulet. On y met souvent des boulettes de viande (keftas), des brochettes (kébabs) et des saucisses de bœuf et de mouton épicées comme les merguez. Les légumes sont variés, en fonction des ressources* locales.

15 Il existe de nombreuses variantes de couscous. On peut faire des couscous au poisson, surtout à la dorade dans les régions limitrophes de la Méditerranée, mais aussi au lapin. Et il existe même en Tunisie des couscous sucrés : le bouillon est remplacé par du lait sucré, et les légumes par des fruits secs (raisins secs, dattes, pistaches, amandes et noix).

D'après Jean Vitaux, *La chronique Histoire et Gastronomie*, Canal Académie 2011.

*Blé : céréale utilisée pour faire du pain

*Humecter : rendre humide

*Bouillon : aliment liquide

*Ressources : produits dont dispose un pays, une région