

SCRIPT

SECTEUR: LA GASTRONOMIE EN CHYPRE

SUJET: LA PREPARATION D'UN PLAT TYPIQUE :
APPRENEZ A PREPARER LE KOUPEPIA
ET APPRENEZ A CONNAITRE LES MOTS CLES



Bienvenue sur l'île méditerranéenne de Chypre.

[Kalosorisate sti Kypro!](#)

Où vous avez le plus de chances d'essayer le koupepia ou dans sa version grecque- le dolma !



Les koupepia sont l'un des aliments les plus populaires à Chypre et sont des légumes farcis. Les feuilles de vigne farcies - [ampelofylla](#) avec de la viande hachée - [kimas](#), du riz - [ryzi](#), des tomates - [ntomates](#), et des herbes - [votana](#).



Pour préparer le koupepia, il vous faut un grand bol - [koupa](#), une surface de coupe et une marmite - [katsarola](#).

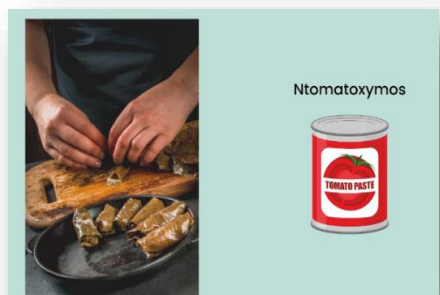
Tout d'abord, dans un grand bol, placez la viande hachée - [kimas](#), le riz - [ryzi](#), les oignons - [kremmydi](#), la menthe - [dyosmos](#), la coriandre - [koliandros](#), l'huile d'olive - [elaiolado](#), le persil - [maintanos](#), le sel - [alati](#) et le poivre - [piperi](#). Dans le bol, mettez tous les ingrédients ensemble et versez les tomates râpées. Mélangez-les bien pour combiner tous les ingrédients.



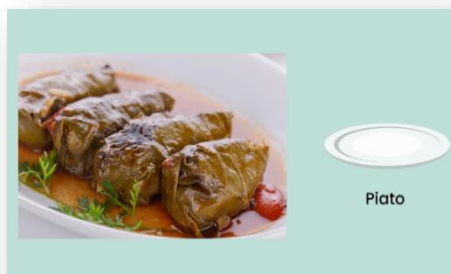
Ensuite, prenez les feuilles de vigne - [ampelofylla](#) et ajoutez-les par lots dans la marmite - [katsarola](#). Faites-les cuire pendant 1 à 1,5 minute pour les ramollir.



Une fois que les feuilles de vigne sont ramollies, prenez une cuillère à soupe pleine du mélange que vous avez préparé en premier, et placez-la dans la partie la plus large de la feuille.



Reprenez la marmite (de préférence antiadhésive), ajoutez quelques feuilles de vigne au fond et commencez à les placer les unes à côté des autres en créant un cercle de koupepia avec l'extrémité de la feuille tournée vers le fond de la marmite. De préférence, versez sur elles du coulis de tomates ([ntomatoxymo](#)) et du jus de citron en veillant à ce que les koupepia soient recouverts.



Enfin, placez une assiette ([piato](#)) sur eux pour vous assurer qu'ils restent à leur place et gardent leur forme. Attendez 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit cuit et dégustez !



Bon appétit

Kali oreksi!

VOCABULAIRE

SECTEUR: LA GASTRONOMIE EN CHYPRE

SUJET: LA PREPARATION D'UN PLAT TYPIQUE : APPRENEZ A PREPARER LE KOUPEPIA
ET APPRENEZ A CONNAITRE LES MOTS CLES

GREC	FRANCAIS
<i>Kalosorisate sti Kypro!</i>	Bienvenue à chypre
<i>koupepia</i>	Feuille de vigne farcie
<i>ampelofylla</i>	farcie
<i>kimas</i>	viande
<i>ryzi</i>	riz
<i>ntomates</i>	tomate
<i>votana</i>	herbes
<i>koupa</i>	Grand bol
<i>katsarola</i>	Casserole
<i>kremmydi</i>	Oignons
<i>dyosmos</i>	Menthe
<i>koliandros</i>	Coriandre
<i>elaiolado</i>	Huile d'olive
<i>maintanos</i>	Persil
<i>alati</i>	Sal
<i>piperi</i>	poivre
<i>ntomatoxymo</i>	coulis de tomates
<i>piato</i>	assiette
<i>Kali oreksi!</i>	Bon appetit