



*Une assiette*

*Un couteau*

*Une assiette est un ustensile de cuisine de base qui permet de contenir la nourriture d'un repas. Il en existe différents types :*

*assiette creuse*

*assiette a soupe*

*assiette plate*

*assiette a dessert*



# Ce sont les bols !

Un **bol** est un élément de vaisselle qui sert principalement lors du petit-déjeuner mais qui peut également être utilisé n'importe quel autre moment de la journée. On s'en sert le plus souvent pour boire du lait, du café, du thé, ou autres.

Les bols peuvent être fabriqués à l'aide de divers matériaux : en céramique (porcelaine, grès (песчаник), et faïence), en plastique, en métal, en bois. Selon le matériau dans lequel ils ont été fabriqués, les bols peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments au four à micro-ondes.

# *Ce sont les verres*



C'est un verre à bière



*C'est un verre de table*

*ordinaire*



*C'est un verre à vin*



*C'est un verre **à** bière. C'est un  
verre **de** bière.*



## *Ce sont les chopes*

*Une chope (de l'alsacien « schoppe » qui signifie « grand verre à bière ») est un verre, muni d'une anse (ручка), dans lequel on boit généralement de la bière. Elle peut être en bois, en terre cuite, en grès, en métal (zinc, étain), en porcelaine, ou en émail, mais on la trouve généralement en verre. Le terme allemand Schoppen désigne dans les régions viticoles limitrophes de l'Alsace un verre de vin. Les termes allemands utilisés pour la chope de bière varient selon les régions.*

*Une chope peut également être munie d'un couvercle, et il existe même des chopes spécifiques aux moustachus (для усатых).*



*C'est un verre de cognac... C'est  
un verre à cognac*



## *Une flûte **de** Champagne*

*Une*

*flûte **à** champagne*

*La flûte, ou flûte à Champagne, est un verre destiné au service du Champagne. Sa contenance est de 12,5 cl.*

*Elle se compose de deux parties :*

*un pied allongé ;*

*la partie contenant, un cylindre de faible diamètre en haut, un paraboloïde de révolution en bas.*

*L'intérêt d'un pied allongé est d'éviter que la main tenant la flûte ne réchauffe le Champagne.*



*C'est une nappe de table*

*Une nappe est un linge de maison utilisé pour recouvrir entièrement une table afin de la protéger et de la décorer.*

*Il en existe des rondes, carrée, rectangulaire, selon les formes de table.*



## Une fourchette

*La **fourchette** est un ustensile de cuisine permettant d'attraper les aliments, sans les toucher directement avec les doigts.*

*Elle est constituée de deux à quatre extrémités piquantes pour saisir ou ramasser la nourriture, et d'un manche pour pouvoir la tenir aisément. Elle est généralement faite d'une seule pièce de métal.*

*Lorsque l'on prépare une table pour un repas, on place habituellement la fourchette pointe vers le bas. Cette habitude vient de l'époque de la renaissance, lorsque l'utilisation de la fourchette s'est répandue. En effet, les Personnes riche et de la haute société faisaient graver leurs armoiries sur le dos du manche de la fourchette. Pour que ceux-ci soient visibles par toutes les convives, on mettait donc les fourchettes pointes vers le bas.*

*En Angleterre, la fourchette est placée dans le sens opposé, c'est à dire les pointes vers le haut. Cela s'explique par le fait que les armoiries anglaises étaient gravées sur la face du manche de la fourchette. Notez que l'on place la fourchette à gauche de l'assiette, le couteau (le tranchant vers l'assiette) et la cuillère (face retourné également) à droite.*





***Une casserole*** est un ustensile de cuisine à fond plat et à bords hauts.  
*Le mot est un diminutif de l'ancien français « casse » désignant une grande cuillère.*





***La cocotte*** est une casserole souvent en fonte destinée à la cuisson des aliments. Elle est en général utilisée pour mijoter ou braiser les aliments.

**Un couvercle** est un élément mobile de forme plate servant à fermer un récipient ou un emballage. Il peut être amovible ou fixé au récipient par une charnière. Il est dans certains cas muni d'un organe de préhension : anneau, poignée ou bouton.



À La Réunion, *la marmite* est l'indispensable cocotte en fonte d'aluminium, à deux anses en oreilles à section quasi-rectangulaire, avec un couvercle légèrement bombé décoré de cercles concentriques en relief et surmonté d'une anse à section ronde. Elle est utilisée intensivement en cuisine, notamment pour faire cuire *le carry*. Il existe des marmites de toutes tailles, de celles qui tiennent dans la main et qui sont vendues comme objet de décoration, aux tailles gigantesques pour la cuisine de fête.



