

Le Maroc

فان المغرب



- Les habitants : un Marocain - une Marocaine
- La capitale : Rabat
- La langue : l'arabe
- La monnaie : le dirham
- La carte du pays :



• Quelques mots :

- سلام	- Salam	- Bonjour !
- مساء الخير	- Masa oul kheir	- Bonsoir !
- تصبح على خير	- Tasbah ala kheir	- Bonne nuit !
- بسلاما	- Beslama	- Au revoir !
- نعم	- Naam	- Oui
- لا	- La	- Non
- وَاش رَاكْ	- Wach rak	- Comment vas-tu ?
- لا بأس	- La baass	- Je vais bien.
- مريض	- Mridh	- Je ne vais pas très bien.
- من فضاك	- Min fadhlik	- L'il te plaît.
- شكران	- Choukran	- Merci.
- بآةصحة	- Bissahha !	- Bon appétit !
- لا أعرف	- La aarif	- Je ne sais pas.
- أفهم	- Afham	- Je comprends.
- انني لا افهم	- Innani laa afham	- Je ne comprends pas.

- Une recette de cuisine :

Couscous aux sept légumes



Ingredients

1 kg de semoule à couscous
 500 g de jarret de bœuf
 300 g de navets
 300 g de carottes
 300 g de courgettes

300 g de chou
 300 g de pommes de terre
 300 g d'aubergines
 300 g de potiron
 300 g de tomates
 2 oignons
 1 petite cuillère à café de safran
 1 cuillère à café de piment doux
 1 bouquet de coriandre
 200 g de beurre
 sel
 poivre

- Découper la viande de bœuf en morceaux. Les mettre dans la marmite à couscous. Couvrir de 5 litres d'eau froide
- Ajouter les oignons coupés en morceaux, le safran, le piment doux, le sel, le poivre.
- Porter à ébullition et laisser cuire à petits bouillons pendant une heure.
- Mettre la semoule à couscous dans un saladier et verser dessus un peu d'eau tiède salée.
- Mélanger et détacher les grains avec une fourchette.
- Mettre la semoule dans le panier du couscoussier et le poser sur la marmite
- Laver les navets et les couper en quartiers. Laver et gratter les carottes et les couper en tronçons. Laver les courgettes et les couper en rondelles de 3 cm d'épaisseur. Laver le chou et le couper en lanières. Peler le potiron et le couper en

gros cubes. Laver les aubergines et les couper en dés. Laver les tomates et les couper en quartiers.

- Au bout d'une heure de cuisson du bouillon, ajouter les navets, les carottes et le chou. Laisser cuire pendant un quart d'heure puis ajouter le potiron, les pommes de terre, les aubergines, les tomates, les courgettes et la coriandre hachée.

- Mettre la semoule dans le panier du couscoussier.

- Laisser cuire pendant 3 quarts d'heure.

- Quand la semoule est cuite, la mettre dans un plat. Y ajouter du beurre coupé en morceau.

- Creuser un puits au centre de la semoule et y disposer les légumes et les viandes.

- Présenter le bouillon à part dans une soupière.

- Un conte :

Le chacal, le lion et le hérisson

C'est l'histoire du chacal, du hérisson et du lion qui s'associèrent pour la culture.

L'étant donc associés, ils labourèrent, moissonnèrent, dépiquèrent, vannèrent et enfin s'apprêtèrent à partager la récolte. Quand le boisseau fut apporté, on pria le chacal de procéder à la mesure. Ayant acquiescé, il s'empara du boisseau et se mit à mesurer :

- Voilà une part pour moi, annonça-t-il, en voilà pour tonton lion, et une pour tonton hérisson...

Le lion lui envoya un coup de patte qui lui arracha la peau du crâne. Alors le hérisson lui enleva le boisseau :



- Mais tu ne sais pas mesurer, s'exclama-t-il, et il ajouta, le partage, c'est pas comme ça que ça doit se passer.

Puis prenant la mesure, il commença ainsi :

- En voilà une pour tonton lion, en voilà deux pour tonton lion, en voilà trois pour tonton lion, en voilà quatre pour tonton lion, en voilà cinq pour tonton lion, et de six pour tonton lion, et de sept pour tonton lion, et de huit pour tonton lion ; et en voilà une pour moi et une pour toi, chacal.



- Mais qui donc, s'exclama le lion, t'a inculqué de si bonnes manières ?

- Ça, dit le hérisson, c'est ce bon chacal avec son crâne en sang.

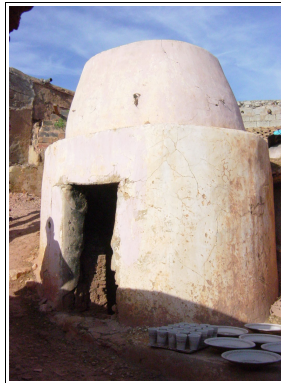
Moralité : il faut savoir se servir des erreurs des autres.



- Une tradition :



La céramique - Un souk à Marrakech



Un four à céramique



Les motifs du Zellige

- Une berceuse :

نيني يا مومو

nini ya mougou

Dors, mon bébé

نيني يا مومو
حتى يطيب عشاننا
و لا ما طاب عشاننا
يطيب عشا جيراننا

nini ya mougou
Hatta yTib 3chana
ou ila ma Tab 3chana
yTib 3cha jiranna.

Jusqu'à ce que le repas soit cuit.
Et s'il n'est pas cuit,
Celui des voisins le sera.

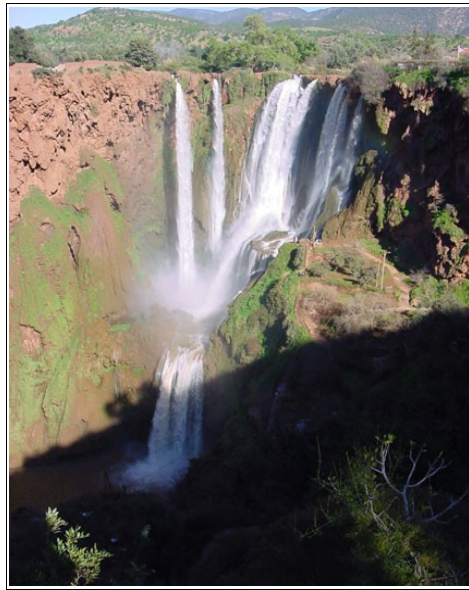
Nini ya mougou
Hatta tji 3andou mou
Boubou falmidiya
Qaqa faSSiniya

Dors, mon bébé
Jusqu'à ce que ta mère arrive.
Le pain est sur la table
Les bonbons sont sur le plateau.

نيني يا مومو
حتى تجي عدمو
بوبو فالמידية
قاقا فالصينية



- Un paysage :



Les Cascades d'Ourzoud à 150 Km de Marrakech
Elles sont hautes de plus de 100 mètres

- Un proverbe :



Calligraphie de L. Al-Moussawy

Dhahir el-'outeb khayr min batin el-hoqd.

("Il vaudra mieux exprimer ses reproches que couvrir la haine." - Proverbe arabe)