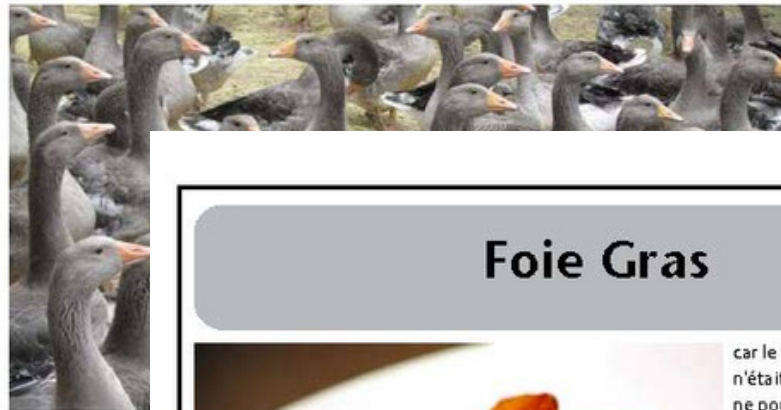


printable reading with glossary

INCLUDE ENGLISH TRANSLATION OF
LESS FREQUENT WORDS



Certaines entreprises
foie gras sans gavage
oiseaux mangent ration
de la migration
ce moment-là avec
foie gras. D'autres
oiseaux en leur faim
ment de la migration
mangeront plus natu
étudient l'obésité
probiotiques pour



vocabulaire: **aba**
trancher to slice

2

Foie Gras



car le gras du porc (le **saindoux**)
n'était pas **casher** et le beurre
ne pouvait pas être utilisé dans
les plats de viande. Au lieu de
cela, ils ont utilisé de la graisse
de poulet et de la graisse d'oie.
L'appréciation du foie d'oie s'est
propagée à la noblesse et les
chefs ont développé des re-
cettes pour cet ingrédient. Aujou-
rd'hui, il est considéré comme
un luxe et est consommé pen-
dant les vacances, en particulier
à Noël et au Nouvel An.

Le foie gras est considéré comme un produit
de luxe dans la cuisine française et il fait par-
tie du **patrimoine** culturel et gastronomique
protégé de la France. Mais il y a beaucoup de
personnes qui ne sont pas d'accord avec la
production de foie gras selon les techniques
françaises, et elle est **interdite** dans certaines
villes et pays.

Le foie gras est fait avec le foie d'un canard ou
d'une **oie**, rendu gras par **gavage**. Il est riche
et beurré, utilisé dans les recettes et **tartiné**
sur du pain. Il était consommé dans l'Égypte
ancienne et dans l'Empire romain. Après la
chute de l'empire, le plat a disparu des tables
européennes. Mais un groupe a continué à uti-
liser du foie d'oie dans sa cuisine : les Juifs. La
loi alimentaire juive rendait la cuisine difficile,

Comment est-ce qu'on produit le foie gras ?

C'est là que la question devient controversée,
et c'est la cause d'interdictions dans certains
pays : les oies et les canards sont nourris de
force via un tube **enfoncé** dans leur **gorge**.
C'est ce qu'on appelle l'alimentation par ga-
vage. Ils sont alors obligés de consommer
beaucoup plus de nourriture qu'ils ne le fe-
raient normalement, que ce soit en captivité
ou dans la nature. Ils sont nourris de maïs qui a
été **bouilli** avec de la graisse, et la quantité fait
grossir et grossir le foie de l'oiseau de 6 à 10
fois la taille d'un foie **sain**.

vocabulaire: **patrimoine** heritage **interdit** forbidden **oie** goose **gavage** force-feeding **tartiné** to spread
chute fall **saindoux** lard **casher** kosher **enfoncer** to force into **gorge** throat **bouilli** boiled **sain** healthy

comprehension questions

IN ENGLISH AND FRENCH



Nom: _____ Classe: _____

1. What is foie gras?
2. What are the origins
3. When do people eat
4. Why is foie gras so co
5. How are companies t
6. Why don't French co
7. How do people eat fo
8. What is the differenc
9. How do we know tha
10. What have some pec

4

Nom: _____ Classe: _____

1. Qu'est-ce que le foie gras ?
2. Quelles sont les origines du foie gras ?
3. Quand les gens en mangent-ils ?
4. Pourquoi le foie gras est-il si controversé ?
5. Comment est-ce que les entreprises tentent d'éviter la controverse ?
6. Pourquoi est-ce que les entreprises françaises ne choisissent pas ces méthodes pour fabriquer du foie gras ?
7. Comment mange-t-on le foie gras ?
8. Quelle est la différence entre le foie d'oie et le foie de canard ?
9. Comment savons-nous que l'alimentation par gavage est cruelle ?
10. Qu'est ce que des personnes font pour lutter contre la cruauté dans le foie gras ?

answer key

answers

1. What is free gas? It is the fattest part of a duck or a goose.
2. What are the origins of free gas? It was a delicacy in ancient Egypt and the Roman Empire, but forgotten. French people kept using it until the mid-19th century when it was rediscovered.
3. When do people eat it? It is for holidays, such as New Year's and Christmas.
4. Why is free gas so controversial? It is made by force-feeding geese and ducks, which many people believe is cruel.
5. How are companies trying to avoid the controversy? They use the birds' natural regurgitation patterns to naturally fatten the birds, and some companies make a goose liver sausage using the liver from healthy geese.
6. Why don't French companies choose these methods to make free gas? Legally, this isn't free gas so goose isn't used.
7. How do people eat free gas? It can be cold or hot, as spread or alone. It can be raw, cooked, oil, roasted or grilled.
8. What is the difference between goose and duck liver pâté? Goose liver is more expensive and luxurious, while duck liver is cheaper and more widely available.
9. How do we know that goose feeding is cruel? The animals show signs of liver and stress when being fed, some are injured and the birds can't do their regular behavior while being fed.
10. What have some people done to fight against cruelty to free gas? Some cities and states have banned it. Many countries have banned the production and/or import of free gas.



resource links

WEBSITES AND VIDEOS



resources

Videos:

How foie gras went from luxury to controversy: https://youtu.be/F5_NT0W2DQw

Foie gras and the ethics of force-feeding: <https://youtu.be/jjQWwhxz5rQ>

People try foie gras for the first time: <https://youtu.be/2So3XCahNel>

Would you like some foie gras? A controversial French delicacy • FRANCE 24 English: <https://youtu.be/vKfaS8UONLY>

Websites:

What is foie gras and how is it used? <https://www.thespruceeats.com/what-is-foie-gras-995680>

What is foie gras and why is it being banned? <https://recipes.howstuffworks.com/foie-gras.htm>

It's no longer illegal to have foie gras in California: <https://la.eater.com/2020/7/14/21324905/foie-gras-ban-california-lifted-not-illegal-ruling>

What is foie gras? Duck liver vs goose liver: <https://www.dartagnan.com/foie-gras-101-preparations-and-uses.html>