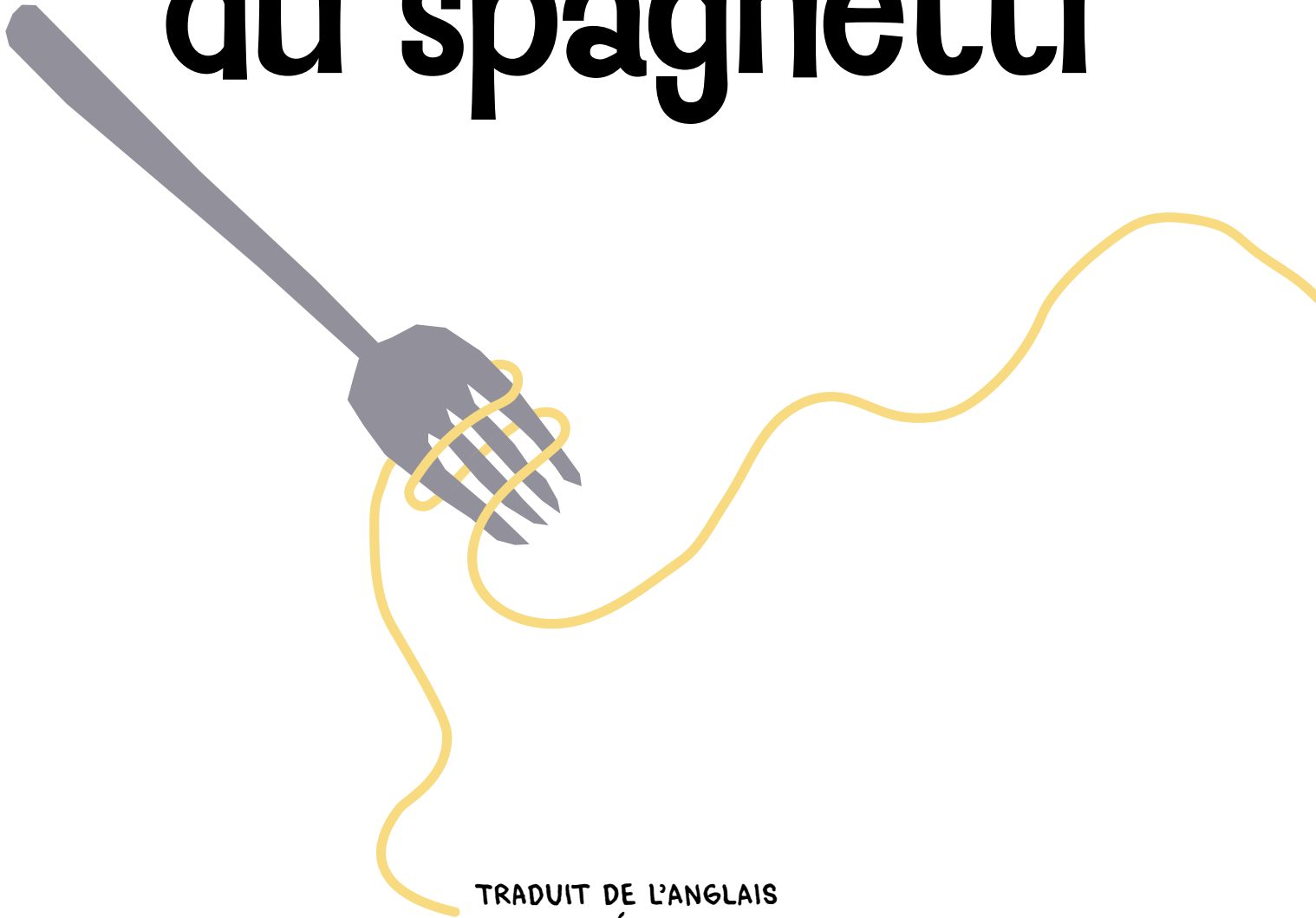


LUCIA RUSH

La science du spaghetti



TRADUIT DE L'ANGLAIS
PAR AURÉLIE ODIET



Alors, comme ça, tu aimes les spaghettis. Mais à quel point ?

SAIS-TU QU'IL EXISTE UN JOUR
DANS L'ANNÉE OÙ LE MONDE
ENTIER CÉLÈBRE LES SPAGHETTIS ?

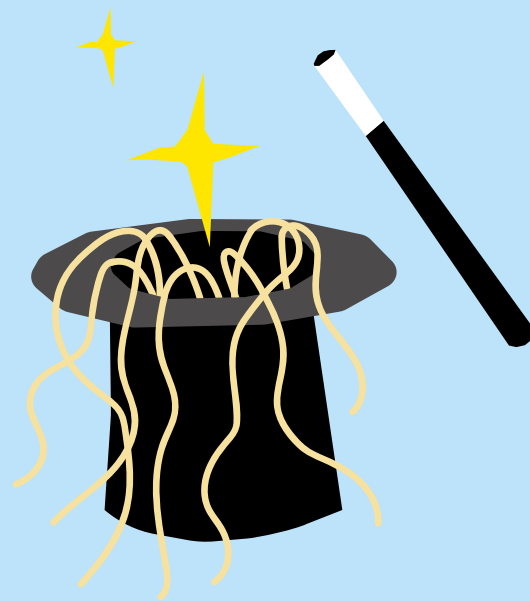


Cette science est exercée par les spécialistes des spaghettis.
Leur travail consiste à :

!

!!!

ÉPATER LES GENS
EN PARLANT DE SPAGHETTIS.



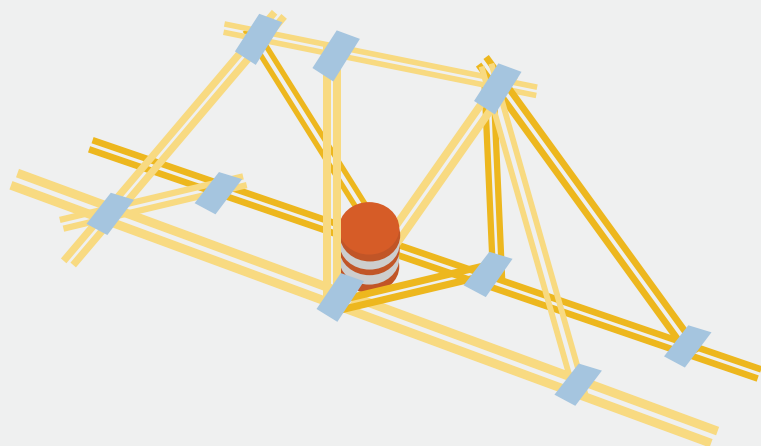
FAIRE DES SPECTACLES DE MAGIE
AVEC DES SPAGHETTIS.

...

CHUCHOTER D'ÉTONNANTS SECRETS
SUR LES SPAGHETTIS.



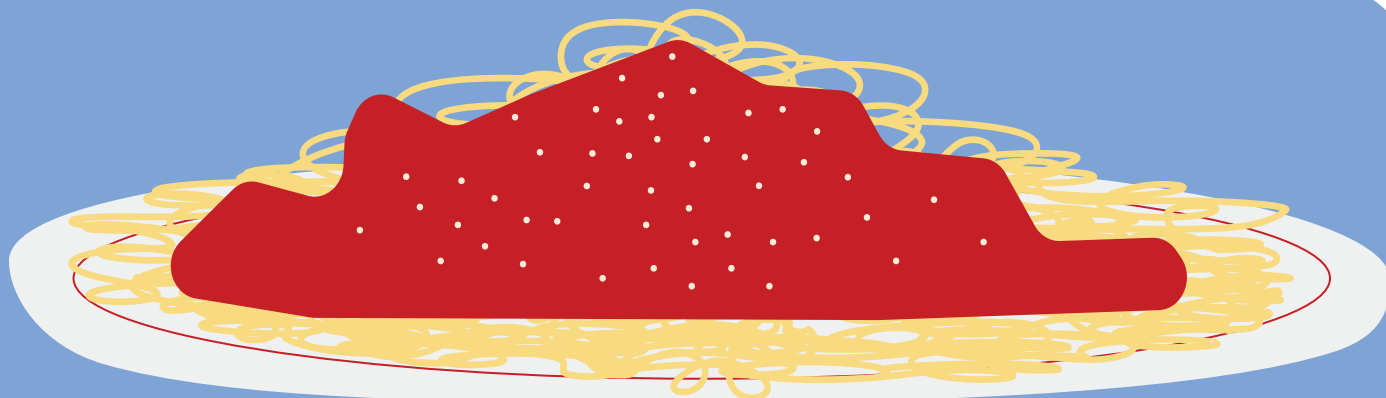
EXPLIQUER DES PHÉNOMÈNES
COMPLEXES À PROPOS DES SPAGHETTIS.



RÉALISER DES CONSTRUCTIONS
EN SPAGHETTIS.



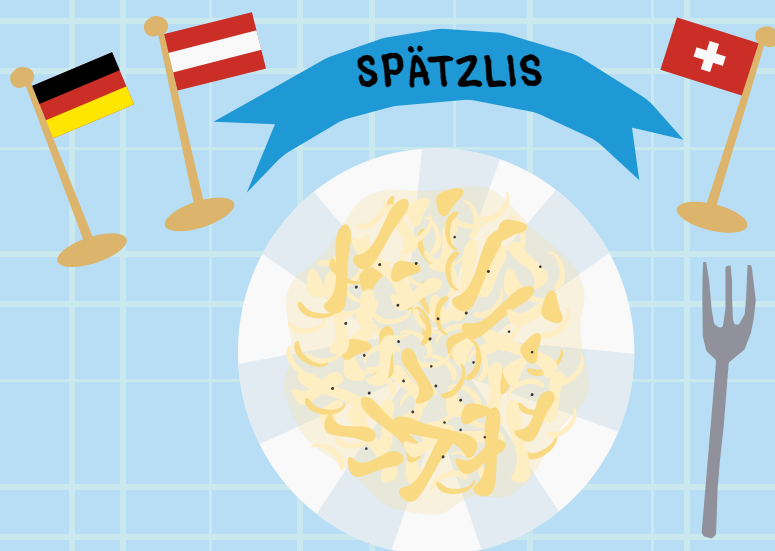
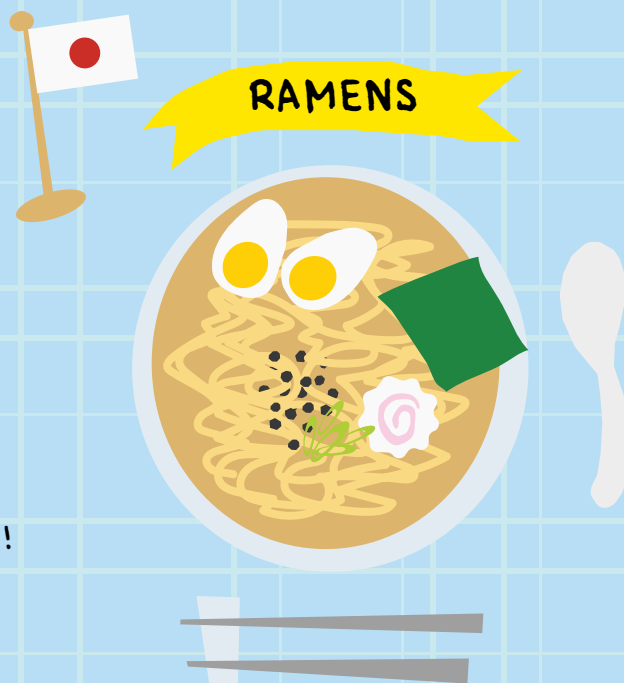
RACONTER DES RECORDS
DE SPAGHETTIS.



ET SURTOUT : PRÉPARER LES MEILLEURS SPAGHETTIS DU MONDE !

Et les spaghettis, alors, c'est quoi ?

CECI N'EST PAS DES SPAGHETTIS,
MAIS DES RAMENS :
CES NOUILLES FINES FLOTTENT DANS UN
BOUILLON SAVOUREUX, ACCOMPAGNÉES
D'UNE DÉLICIEUSE GARNITURE, COMME
DES ŒUFS, DES LÉGUMES ET DES ALGUES !



CECI N'EST PAS DES SPAGHETTIS,
MAIS DES SPÄTZLIS :
CES PETITES PÂTES DODUES À BASE D'ŒUF
SONT PRÉPARÉES EN PLONGEANT LA PÂTE
DANS DE L'EAU BOUILLANTE ! SI TU LES
RECOUVRES DE FROMAGE, TU OBTIENS DES
SPÄTZLIS AU FROMAGE FONDU : UN DÉLICE !

PAYS D'ORIGINE

JAPON



ALLEMAGNE



AUTRICHE



SUISSE



MEXIQUE



ESPAGNE



CHINE

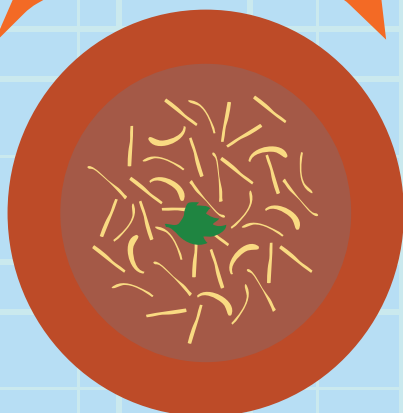


ITALIE





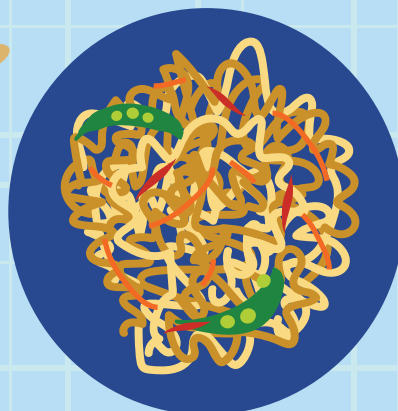
VERMICELLES



CECI N'EST PAS DES SPAGHETTIS,
MAIS DES VERMICELLES :
CES TOUTES PETITES NOUILLES
SONT TRÈS APPRÉCIÉES !
EN ESPAGNE, ELLES Baignent DANS
DES PLATS À BASE DE FRUITS DE MER.
AU MEXIQUE, ELLES SONT PLONGÉES
DANS UNE SOUPE À LA TOMATE POUR
CRÉER UN PLAT RÉCONFORTANT !



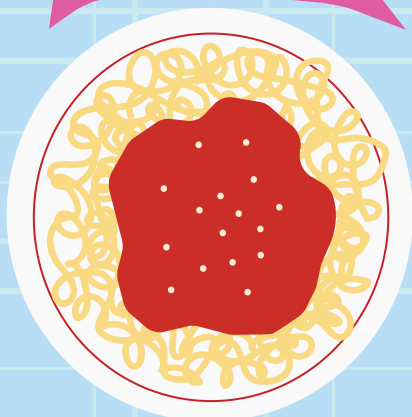
LO MEIN



CECI N'EST PAS DES SPAGHETTIS,
MAIS DES LO MEIN :
CES LONGUES NOUILLES FACILES À MANGER
SONT MÉLANGÉES À UNE DÉLICIEUSE SAUCE
SALÉE ET ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES,
DE VIANDE ET D'UN FILET DE SAUCE SOJA !



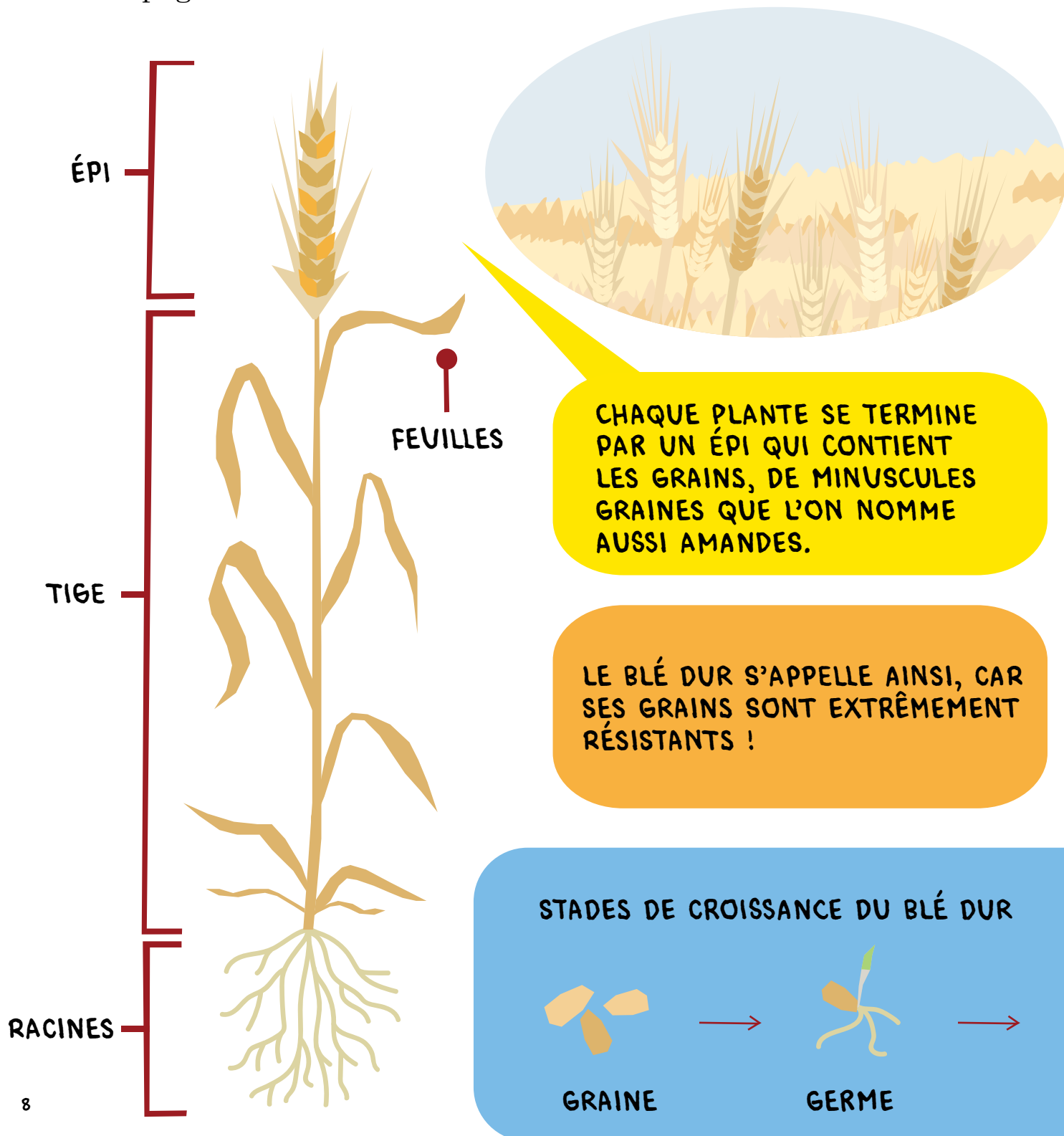
SPAGHETTIS



ET VOICI LES SPAGHETTIS !
NOS LONGUES PÂTES VIREVOLTANTES
PRÉFÉRÉES. ON PEUT LES RECOUVRIR
DE SAUCE TOMATE ET LES SAUPOUDRER
D'UN FROMAGE ITALIEN : LE PARMESAN.

Voyons cela de plus près !

À la campagne, tu peux voir des champs de blé doré onduler dans le vent. Ce type de blé s'appelle le blé dur. Chaque épi contient de petits grains fermes, qui contiennent le secret de fabrication de notre plat préféré : les spaghettis !



De nos jours, la moisson se déroule toujours en trois étapes, à l'aide d'énormes machines : les moissonneuses-batteuses.



MOISSONNEUSE-BATTEUSE



1

LA COUPE

LES TIGES DE BLÉ SONT
COUPÉES.

2

LE BATTAGE

LES GRAINS SONT SÉPARÉS
DU RESTE DE LA PLANTE.

3

LA MISE EN SAC ET
LE TRANSPORT

LES GRAINS SONT
TRANSPORTÉS HORS
DU CHAMP.