

THIS WEEK'S RECIPE : THE FUDGE.

Do you have a sweet food ? If so, make a cake ! Try **THE FUDGE** and enjoy !

Pour réaliser ce gâteau, aide-toi du tableau: « **MESURES UTILISEES AU ROYAUME-UNI** », car les Britanniques utilisent toujours l'once (=ounce /oz) ; la livre (= pound / lb) ; la pinte (= pint).

Garde ce tableau précieusement et inclus le dans ton classeur.

132

ANNEXES

MESURES UTILISÉES AU ROYAUME-UNI

<div style="text-align: center; color: white; background-color: orange; padding: 5px; font-weight: bold;">EN SAVOIR PLUS</div> <p>Les anciennes unités de monnaie La monnaie fonctionne maintenant selon un système décimal (£1 = 100 pence), mais vous pourrez rencontrer ces anciennes unités au cours de vos lectures.</p> <p>£5 = five pounds £1 1s. = one guinea £1 = one pound 10s. = ten shillings 2/6 = two and six = half-crown 2s. = two shillings = a florin 1s. = one shilling 6d. = sixpence 3d. = threepence 1d. = one penny 1/2d. = half-penny ['heipni] 1/4d. = one farthing</p>	Longueur		Superficie	
	inch = 2,5 cm foot = 30 cm yard = 90 cm mile = 1,6 km		square inch = 6,45 cm ² square foot = 929 cm ² square yard = 0,8 m ² square mile = 2,5 km ² acre = 40,4 ares (on traduit généralement par « arpent »)	
	Capacité		Poids	
	pint = 0,5 L quart = 2 pints = 1,1 L gallon = 4 quarts = 4,54 L bushel = 8 gallons = 36,3 L		ounce (oz) = 28,3 g pound (lb) = 16 oz = 453 g stone (st) = 14 lb = 6,3 kg quarter = 2 st = 12,7 kg hundredweight (cwt) = 50,8 kg	
	Températures			
	C'est très facile ! Pour convertir les degrés Fahrenheit en degrés centigrades, soustraire 32 et prendre les 5/9 du reste. Pour convertir degrés centigrades en degrés F, multiplier par 9/5, puis ajouter 32 au résultat. Pour vous aider un peu :			
°C	°F	°C	°F	
100	212	90	194	
60	140	50	122	
40	104	35	95	
30	86	20	68	
0	3	-15	5	

Fudge

INGREDIENTS

500g (1lb) soft brown sugar
60g (2oz) butter or margarine
275 ml (½ pint) milk
a few drops of vanilla essence

Grease a baking tin 15×15 cm (6×6 inches)

Boiling sugar is dangerous. Do not make fudge unless an adult is there to help you.



Heat the sugar, butter and milk in a saucepan until the sugar dissolves. Bring to the boil, stirring all the time. Boil for about 30 minutes.



Drip a little fudge into a bowl of cold water. It will form a soft ball when it is done. Keep boiling and testing it until it does this.



Take the pan off the heat, add the vanilla and beat the mixture until thick and creamy. Pour it into the tin.



Leave it to set, then cut into squares. You can make other sorts of fudge by adding cocoa, nuts or raisins.

