



Come veicolare il *métissage culinaire* nella classe di francese

Patrizia Mauri

Troverete qui alcune idee e diapositive che potranno essere utilizzate per sviluppare il tema trattato nell'articolo:

Dal *métissage culturel* al *métissage culinaire* :
I' Expo 2015 nelle classi di francese

- **Titolo dell'UD:** *Le métissage de la cuisine française*
- **Destinatari:** Alunni del primo anno del Liceo Linguistico
- **Docenti coinvolti:** Lingua francese
- **Periodo dell'anno:** Primo quadrimestre
- **Durata:** 4 ore circa

Motivazione

Patrizia Mauri 2011

4

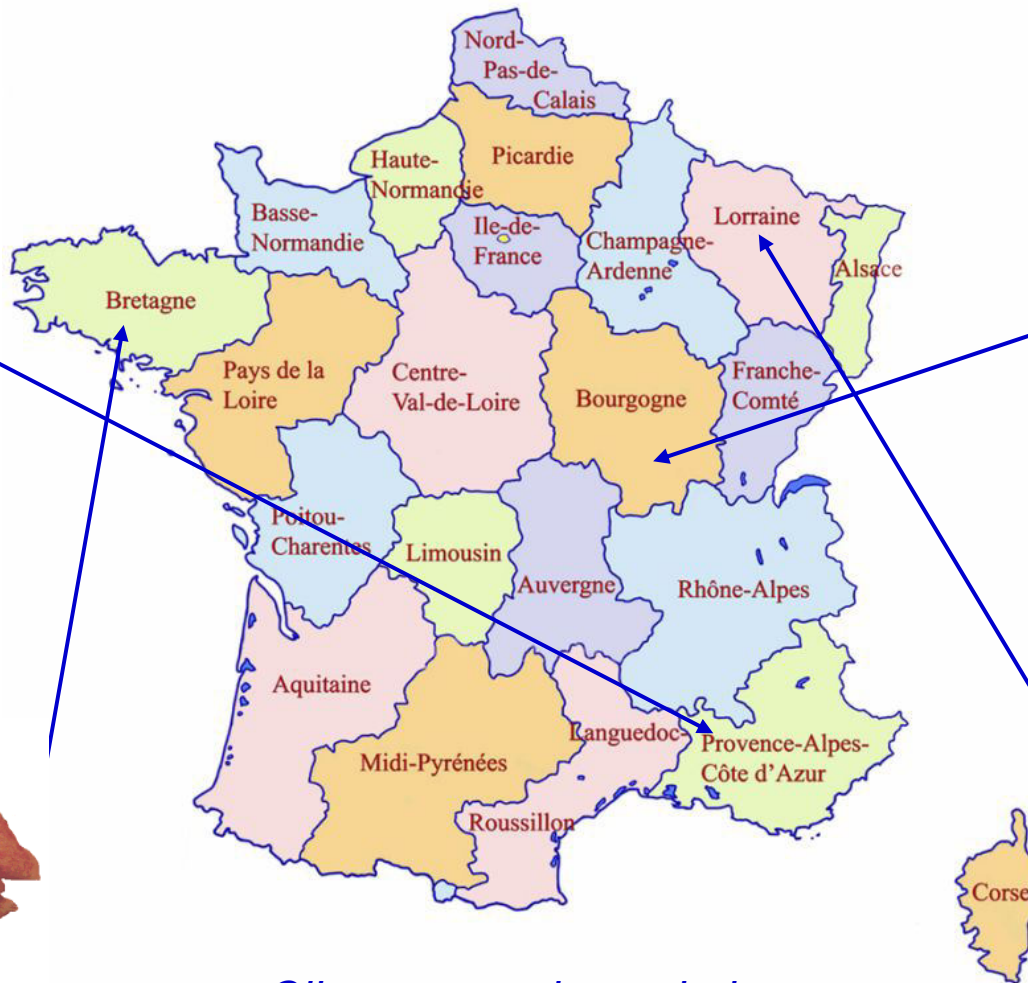
Les plats typiques régionaux

Relie chaque plat
à sa région d'origine!





Bouillabaisse



Fondue
bourguignonne



Crêpes



Quiche
lorraine 6

Cliquez pour les solutions

Patrizia Mauri 2011



Relie l'image de chaque plat
à son nom.
Identifie la région d'origine!



Midi-Pyrénées



Centre



Alsace



Aquitaine

Tarte Tatin

Cassoulet

Choucroute

Foie gras

Cliquez pour les solutions

Patrizia Mauri 2011

8

Globalità

Patrizia Mauri 2011

9

Il docente propone documenti autentici di natura diversa al fine di sollecitare la comprensione globale.

Recettes de cuisine Recettes pour tous Recettes par événements Recettes de saison	Dossiers gourmands Idées menus Tendance cuisine Recette en vidéos	Cuisine pratique Boutique d'ustensiles Recette par ingrédient Dictionnaire de la cuisine	Chercher une recette! ex : gâteau au chocolat OK AFFINER MA RECHERCHE
---	---	--	---

Accueil > Recettes de cuisine > Recettes pour tous > Enfant > Banana split

Recettes de cuisine

- ▼ Recettes pour tous
- Bébé
- Enfant
- Ado
- Familliale
- Dietétique
- Déboultant
- Végétarien
- En amoureux
- Pas cher
- Gastronomie
- Célibataire
- Femme enceinte
- ▶ Recettes par événements
- ▶ Recettes de saison
- ▶ Recettes thématiques
- ▶ Recettes régionales
- ▶ Recettes du monde
- ▶ Type de plat

ENVOYER À UN AMI
IMPRIMER
TAILLE DU TEXTE : A A A

BANANA SPLIT



- Type de plat : Dessert
- Note de la recette ★★★★★
- Difficulté : Très facile
- Coût de la recette : Bon marché
- Temps de préparation : 10 min
- Temps de cuisson : 5 min
- Calories : Très élevé
- Pays : France
- Recette de : Aglaé Blin-Gayet

Crédits : corbis

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 bananes
- 1/4 de litre de glace au chocolat
- 1/4 de litre de glace vanille
- 150 g de chocolat noir
- 2 cuil. à soupe de crème liquide
- chantilly en bombe
- 40 g d'amandes effilées
- 1 cuil. à soupe de sucre glace.

Etapes de préparation

- Faites dorer les amandes à sec dans une poêle chaude. Saupoudrez de sucre glace. Mélangez et réservez.
- Mettez le chocolat en morceaux dans une terrine avec la crème. Faites fondre au bain-marie ou au four micro-ondes à puissance moyenne. Lissez le mélange. Gardez au chaud.
- Tranchez les bananes pelées en deux dans la longueur. Déposez-les dans des

Nos suggestions de recettes:

[Gâteau aux roses de chocolat et orange](#)
[Gâteau aux roses de chocolat et orange](#)

Ajouter un commentaire
★ Noter la recette
Ajouter à mes recettes

Mon profil_

Newsletter

RSS

Donnez votre avis en publiant des commentaires, créez votre carnet de recettes préférées.

Identifiant :

Mot de passe :

(mot de passe perdu ?)

☐ Se souvenir de mon compte

CONNEXION

Pas encore membre ?

INSCRIPTION

PUBLICITÉ



A VOUS DE JOUER !

*Voir conditions du tournoi sur BarrierePoker.fr
JOUER COMPORTE DES RISQUES : DÉPENDANCE, ISOLEMENT...
APPELÉZ LE 03 74 75 13 13 (appel non surtaxé)

PUBLICITÉ

Cartes bancaires gratuites



PUBLICITÉ

De quel type de document s'agit-il ?

Recette

De quelle recette s'agit-il ?

D'un banana split

De quel type de plat s'agit-il ?

D'un dessert

Cliquez pour les solutions

http://programmes.france3.fr/tout-a-cote/cote-cuisine/?page=accueilin

Recettes : Réussissez toutes... Accueil - Côté Cuisine - T... Cuisine : les recettes de cuis...

Pluzz La 1ère France 2 France 4 France 5 France 6 France TVOD France Télévisions Contacter France 3 Tout savoir sur France 3 RSS OK

france 3.fr

RÉGIONS | PROGRAMMES | ANIMATEURS | LUDO | INFO | SPORT | CULTURE | VIDÉOS | BLOGS | FORUMS | JEUX | CULTUREBOX | SERVICES

Tout à Côté Cuisine Côté Jardin Côté Maison

Recherchez un conseil, une info...

MAGAZINE DÉCOUVERTE FICHES CUISINE CONSEILS & ASTUCES L'ÉMISSION TV MÉDIATHÈQUE COMMUNAUTÉ CONTACT RSS

 **VOIR LA VIDÉO**

Emission du 13/03/2010

Julie Andrieu
Journaliste culinaire, productrice et animatrice, Julie Andrieu débute comme photographe avant de se tourner vers le monde de la cuisine, et fait (...)
En savoir plus

Dimanche à 10h55. Et vendredi à 8h40 en Aquitaine et Poitou-Charentes.
TOUT SAVOIR SUR L'ÉMISSION

SALON DU LIVRE DE PARIS 2011
18.21 MARS

JEAN TEULÉ
Mangez-le si vous voulez.

POSEZ DÈS MAINTENANT VOS QUESTIONS

POCKET

Dossier de la semaine Fiche de la semaine Chercher une recette

Trouver ma recette

De quel type de document s'agit-il ?

D'une page Internet
d'une émission de cuisine

Quel est le titre de l'émission ?

Côté cuisine

Sur quelle chaîne est-elle diffusée ?

France 3

Cliquez pour les solutions

Patrizia Mauri 2011

http://madame.lefigaro.fr:80/societe/poison-toutes-sauces-130311-143418

LE FIGARO · fr
madame

SPÉCIAL MAKE-UP DE SAISON

ACTUALITÉ ÉCONOMIE CULTURE MADAME SPORT SERVICES MON FIGARO

STYLE BEAUTÉ CÉLÉBRITÉS SOCIÉTÉ ART DE VIVRE BLOGS

En bref Magazine En images Vidéo Quiz & co / Le Mag Love, etc. Business Kids Mariage

Enquête / Magazine / Le mag / Société / Accueil

PLUS DE "ENQUÊTE"

13 mars 2011

Du poison à toutes les sauces

Au rythme des scandales alimentaires, les enquêtes se multiplient

Par Dalila Kerchouche - Madame Figaro

Sommaire

- Accueil
- Gros pépins pour la pomme
- Le saumon en eaux troubles
- Aspartame : sucreries amères ?
- Six conseils pour bien nourrir son enfant

Vidéos



La pomme, une vraie peste, le saumon, un tricheur, la laitue, un nid à résidus... Au rythme des scandales alimentaires, les enquêtes se multiplient. Diffusée mardi 15 sur Arte, celle de la réalisatrice Marie-Monique Robin est un pavé dans l'assiette. Mais, pas de panique, on peut aussi se nourrir sans s'angoisser. Infos et détox.

Faut-il inscrire « manger tue » sur certains aliments comme sur les paquets de cigarettes ? Jamais notre assiette n'a nourri autant de doutes, de peurs et d'angoisses qu'aujourd'hui. Même les produits dits sains, tels que les fruits, les légumes ou les poissons n'échappent plus à la suspicion : 80 % des Français se



Photo Bernhard Winkelmann / Madame Figaro.

L'association Générations Futures, qui a fait analyser en France le menu type d'un enfant par quatre laboratoires indépendants, partage cette inquiétude : « Chaque jour, enfant de 10 ans, on avale 128 produits chimiques différents », affirme son porte-parole François Veillerette. Selon Marie-Monique Robin, on empoisonne les gens

Top 5

1. En privé avec Gilles Lellouche
2. Anne-Marie Gagnard, des maux aux mots
3. L'avenir est dans le frigo
4. New nude sur red carpet
5. Clap de fin pour Jessica Biel et Justin Timberlake

Patrizia Maun 2011

15

De quel type de document s'agit-il ?

D'un article d'un magazine

Quel est le titre du magazine ?

Madame Figaro

Quel est le thème de l'article ?

Les poisons dans notre alimentation

Cliquez pour les solutions

Patrizia Mauri 2011

16

Analisi

Patrizia Mauri 2011

17

Qui di seguito vengono proposti esempi di esercizi volti a sollecitare la comprensione analitica.

Reliez les plats suivants à leurs pays d'origine

- Dahl
 - Couscous
 - Sushi
 - Tapas
 - Gaspacho
 - Cookies
- Mexique
 - Inde
 - Espagne
 - Japon
 - Afrique du Nord
 - États-Unis



Cliquez pour les solutions

Reliez ces éléments à leur définition



- Wok
- Curry
- Tajine
- Brownie

- Ustensile de cuisine de base de l'Extrême-Orient.
- Gâteau au chocolat, devenu populaire aux États-Unis et au Canada
- Préparation culinaire, sorte de ragoût, qui peut être composé de viande, de légumes ou de fruits.
- Préparation d'épices très répandue dans la cuisine indienne



[Cliquez pour les solutions](#)

Recherchez ces plats d'origine italienne dans un site français proposant des recettes :



- Pizza
- Carpaccio
- Risotto
- Spaghetti
- Osso-buco
- Tiramisu

Les avez-vous trouvés facilement?

Reconstituez les phases de la
recette des brownies.
Quels éléments textuels
peuvent vous aider ?



Pour cuire, verser cette préparation dans un moule rectangulaire beurré et mettre au four pendant 20 min (180 °C).

Pour commencer, faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au bain-marie sur feu doux (ou au micro-ondes).

Étapes de préparation

Incorporer ensuite le sucre en poudre, puis les œufs l'un après l'autre, la farine et les noix de pécan grossièrement hachées.

Laisser tiédir puis servir ces friandises américaines décorées d'une noix de pécan avec une salade de fruits.

Retirer la jatte du bain-marie et lisser le mélange à la spatule.

Liste des ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 25 g de farine
- 80 g de noix de pécan.

[*Cliquez pour les solutions*](#)

Patrizia Mauri 2011

23

Liste des ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre
- 25 g de farine
- 80 g de noix de pécan.

Étapes de préparation

Pour commencer, faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre **au bain-marie** sur feu doux (ou au micro-ondes).

Retirer la jatte **du bain-marie** et lisser le mélange à la spatule.

Incorporer **ensuite** le sucre en poudre, puis les œufs l'un après l'autre, la farine et les noix de pécan grossièrement hachées.

Pour cuire, verser cette préparation dans un moule rectangulaire beurré et mettre au four pendant 20 min (180 °C).

Laisser tiédir puis **servir** ces friandises américaines décorées d'une noix de pécan avec une salade de fruits.

Transformez le texte de la
recette à l'impératif,
2ème personne du pluriel

Pour commencer, **faites** fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au bain-marie sur feu doux (ou au micro-ondes).

Retirez la jatte du bain-marie et **lissez** le mélange à la spatule.

Incorporez ensuite le sucre en poudre, puis les œufs l'un après l'autre, la farine et les noix de pécan grossièrement hachées.

Pour cuire, **versez** cette préparation dans un moule rectangulaire beurré et **mettez** au four pendant 20 min (180 °C).

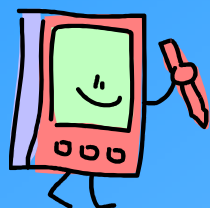
Laissez tiédir puis servez ces friandises américaines décorées d'une noix de pécan avec une salade de fruits.

Sintesi

Patrizia Mauri 2011

27

L'idea è di proporre una ricetta video e di chiedere agli alunni di trascrivere ingredienti e procedimenti perché dimostrino di aver acquisito la competenza testuale specifica.



Questo esercizio è ideale là dove si dispone di una lavagna multimediale.

A seconda del livello e degli interessi degli alunni, l'insegnante potrà scegliere la ricetta che meglio si addice al suo pubblico.

Se fosse necessario, potrebbe fornire il lessico necessario per la trascrizione della ricetta oppure gli ingredienti.

Regardez la vidéo et transcrivez la
recette du
Cheesecake à la vanille.



http://www.wat.tv/video/cheesecake-vanille-18st3_2hpcj_.html



Cliquez pour les solutions

Cheesecake à la vanille

Ingrédients

Fromage frais : 200 grammes

Sucre semoule : 80 grammes

Gousse(s) de vanille : 2 pièces

Biscuit(s) Petit beurre : 100 grammes

Crème liquide entière : 20 centilitres

Oeuf(s) : 2 pièces

Beurre doux : 50 grammes

Étapes de préparation

Dans le bol, réduire en poudre les biscuits, ajouter le beurre et mélanger pour obtenir une pâte.

Couper la gousse de la vanille en deux et gratter pour obtenir les graines. Disposez ces graines dans un bol avec le fromage frais et le sucre. Ajouter la crème liquide et malaxer avec un fouet. Ajouter les œufs un par un.

Tapisser les bords d'un moule de papier sulfurisé. Disposer au fond du moule la pâte à biscuit puis la presser. Verser le tout sur la croûte de biscuit, puis cuire 20 min à 180 °C.

Riflessione

Patrizia Mauri 2011

33

Perché gli alunni possano riflettere sul *métissage* in quanto realtà anche italiana, si proporrà loro la creazione di un sondaggio volto a indagare le loro abitudini alimentari, da sottoporre all'interno della classe, ma anche al di fuori (ad altre classi oppure a contesti extrascolastici). Proponiamo un esempio:

1. Vous avez quel âge?

- ☐ < 18 ans
- ☐ entre 18 et 30 ans
- ☐ > 30 ans

2. Vous vivez

- ☐ en famille
- ☐ seul

3. Vous cuisinez ?

- ☐ oui
- ☐ non

4. Vous connaissez la cuisine africaine?

- ☐ oui
- ☐ non

5. Vous désirez (mieux) la connaître?

- ☐ oui
- ☐ non

6. Vous connaissez la cuisine française ?

- ☐ oui
- ☐ non

7. Vous désirez (mieux) la connaître ?

- ☐ oui
- ☐ non

8. Vous connaissez la cuisine chinoise ?

- ☐ oui
- ☐ non

9. Vous désirez (mieux) la connaître ?

- ☐ oui
- ☐ non

10. Vous préparez des plats d'origine étrangère ?

- ☐ oui
- ☐ non

Si oui, lesquels ?



Dopo aver raccolto i risultati, gli alunni dovranno elaborarli e presentarli alla classe con l'aiuto di grafici.



Verifica e valutazione

Patrizia Mauri 2011

37

La verifica dell' UD non prevede momenti formali di controllo, quali interrogazioni orali o compiti in classe, poiché l'acquisizione delle diverse competenze deve essere continuamente verificata lungo tutto il percorso formativo.

Lasciamo allora all'insegnante la libertà di utilizzare i colloqui in classe, gli interventi e le prove di comprensione come elementi di valutazione delle abilità interculturali e linguistiche di ogni singolo alunno.

