



DÉFI LANGUES

Espagnol

DÉFI 4 CYCLE 3 - DOCUMENT ENSEIGNANT

LA RECETTE : Los rosquitos de Mamá

Los ingredientes	Los utensiles
<ul style="list-style-type: none">- 350 gramos de harina- 7 cucharadas de leche- 7 cucharadas de aceite- 7 cucharadas de azúcar- 1 huevo- un sobre de levadura- la ralladura de un limón- azúcar y canela	<ul style="list-style-type: none">- una ensaladera- una sartén- una cuchara- un rallador

La receta paso a paso

- Hacer un volcán con la harina.
- Añadir todos los ingredientes.
- Mezclar.
- Dejar reposar la masa.
- Limpiar.
- Calentar el aceite en la sartén.
- Formar los rosquitos.
- Freir los rosquitos.
- Pasar los rosquitos por la canela y el azúcar.
- Envolver los rosquitos en papel de seda.

Compétences travaillées

Écouter et comprendre

- Écouter et comprendre des messages oraux simples relevant de la vie quotidienne.
- Exercer sa mémoire auditive à court et à long terme pour mémoriser des mots, des expressions courantes.
- Utiliser des indices sonores et visuels pour déduire le sens de mots inconnus, d'un message.

S'exprimer oralement en continu

- Mémoriser et reproduire des énoncés.
- S'exprimer de manière audible, en modulant débit et voix.
- Participer à des échanges simples en mobilisant ses connaissances phonologiques, grammaticales, lexicales, pour être entendu et compris dans quelques situations diversifiées de la vie quotidienne.

Lire

- Utiliser le contexte, les illustrations et les connaissances pour comprendre un texte.
- Reconnaître des mots isolés dans un énoncé, un court texte.
- S'appuyer sur des mots outils, des structures simples, des expressions rituelles.
- Percevoir la relation entre certains graphèmes et phonèmes spécifiques à la langue.

Ecrire

- Écrire des mots et des expressions dont l'orthographe et la syntaxe ont été mémorisées.
- Mobiliser des structures simples pour écrire des phrases en s'appuyant sur une trame connue.

Découvrir les aspects culturels d'une langue vivante étrangère

- Identifier quelques grands repères culturels de l'environnement quotidien des élèves du même âge dans les pays ou régions étudiés.
- L'univers enfantin : les recettes

Aspect culturel : los rosquitos de mamá

Cette recette est une des multiples variantes des pâtisseries que l'on prépare en Espagne pendant la Semana Santa ou pour Pâques. On fera aisément le lien avec les différents gâteaux que l'on confectionne en France (beignets, bugnes, merveilles, oreillettes, etc.) pour Mardi Gras.

Proposition de démarche

1 a. Après une première découverte du diaporama, demander aux élèves de quoi il s'agit (recette de gâteau). Montrer la fiche-réponse afin que les élèves prennent connaissance des questions.

1 b. Il s'agit de repérer les ingrédients utilisés puis de remettre les étapes de la recette dans l'ordre. Effectuer plusieurs visionnages avec des pauses. Demander aux élèves de repérer et de verbaliser le nom des aliments en espagnol, en écoutant de nouveau la vidéo si nécessaire. Un travail peut être mené en compréhension orale puis en production orale avec les flashcards pour faire acquérir le vocabulaire (ingrédients, ustensiles, actions).

1 c. Plusieurs visionnages seront nécessaires pour répondre à la question concernant les quantités d'ingrédients. Dans un premier temps, lire les questions aux élèves et les leur faire lire, vous travaillerez ainsi la compétence « lire ». Faire réécouter la recette avec des pauses et des retours en arrière pour repérer les quantités et les faire oraliser. Ensuite répondre aux questions Hay ... Ce qui va permettre de travailler la compétence « écrire » toujours à l'aide d'un modèle.

1 d. Ensuite, visionner le diaporama de nouveau pour repérer les différentes étapes de la recette. Comme pour les ingrédients, demander aux élèves de repérer d'abord les images, puis d'identifier les mots entendus. On peut compléter pour mettre l'accent sur certains verbes d'action que l'on retrouvera dans la plupart des recettes : 'hacer un volcán, añadir, mezclar, reposar, formar, freir, calentar, envolver' par exemple. (voir flashcards ci-après pour mémoriser)

1 e. Il s'agit dans cet exercice de travailler la compétence « Écrire ». Demandez aux élèves en s'appuyant sur le vocabulaire et les structures langagières des exercices précédents de réaliser la fiche recette. Vous trouverez la correction en début de page.

1 f. Cette question vous permettra d'aborder avec vos élèves l'aspect culturel de cette recette de Semana Santa ou de Pascua. Nous vous proposons de travailler avec vos élèves la lecture de courts textes décrivant ou évoquant des pâtisseries traditionnelles. Ils devront repérer dans ces textes des indices géographiques sur l'origine de ces recettes (on les réalise dans tout le pays ou particulièrement dans une région). La carte des autonomes est proposée pour faire le lien avec la géographie de l'Espagne.

2. Proposition de prolongement :

Faire découvrir une autre recette soit par groupe de deux sur un ordinateur, soit en grand groupe et demander aux élèves après plusieurs écoutes, de retrouver les ingrédients et les étapes nécessaires à sa réalisation et de faire une fiche recette sur le même modèle que la fiche «los rosquitos de mamá».

Demandez leur ensuite d'enregistrer la fiche recette. Ensuite, ils pourront écouter leur production afin de s'améliorer et l'envoyer à d'autres élèves.

Voici une idée de recette, celle des « Buñuelos de viento » :
<https://www.youtube.com/watch?v=elrEcMfPk-g>

3. Trace écrite (voir en annexe, après les flashcards)

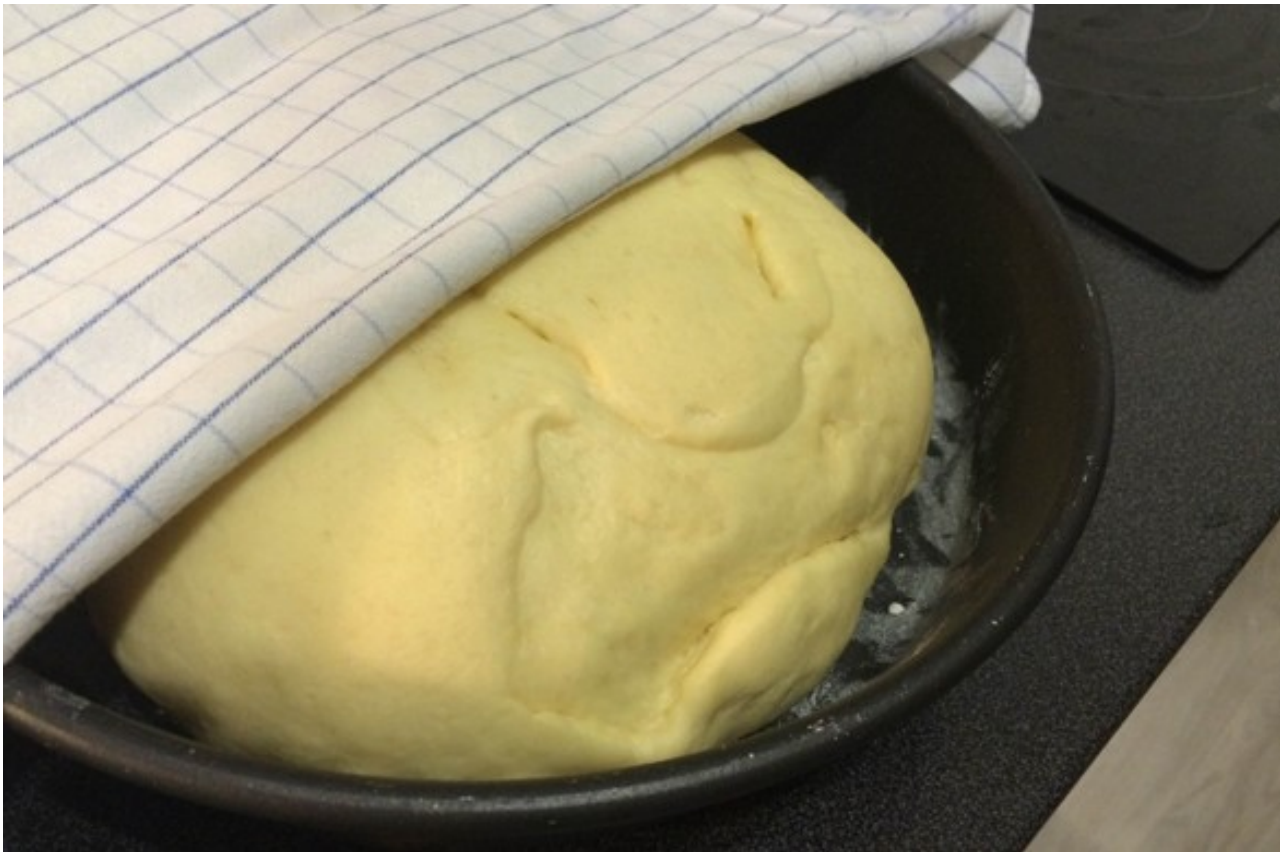




















DÉFI 4 CYCLE 3 – TRACE ÉCRITE

1 – Découverte de la recette :

a - Regardez et écoutez le diaporama.

b - Cochez les ingrédients qui sont utilisés dans la recette :

				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

c – Répondez aux questions suivantes :

¿Cuántos huevos hay en la receta ?

.....

¿Cuántas cucharadas de aceite hay en la receta ?

.....

¿Cuántas cucharadas de azúcar hay en la receta ?

.....

¿Cuántos gramos de harina hay en la receta ?

.....

¿Cuántos limones hay en la receta ?

.....

d – Mettez dans l'ordre les différentes étapes de la recette :

 <p>Formar los rosquitos.</p>	 <p>Freir.</p>	 <p>Pasar por canela y azúcar.</p>
 <p>Mezclar los ingredientes.</p>	 <p>Formar un volcán.</p>	 <p>Añadir los ingredientes.</p>

e – A vous de jouer ! Vous pouvez maintenant réaliser la fiche recette (ingrédients, étapes) et l'enregistrer pour nous faire découvrir cette délicieuse recette de Rosquitos de Mamá.

Ingredients

f – Postres y dulces típicos de Semana Santa y Pascua



Le site « Hogarmania » présente les nombreux desserts traditionnels que l'on prépare pour Pâques en Espagne. Lisez les articles correspondant à chaque pâtisserie et vous trouverez si on la prépare dans toute l'Espagne ou si elle est particulière à une région (Andalucía, Castilla la Mancha, Comunidad Valenciana, Extremadura, Galicia).

	<p>La mona de Pascua es un postre típico de la comunidad de Valencia para Semana Santa que los padrinos regalan a sus ahijados. « Mona » viene de la palabra árabe « munna » que significa « regalo ».</p>	
	<p>Aquí están los rollos fritos, una receta tradicional de la cocina manchega.</p>	
	<p>Las torrijas son un dulce típico de Semana Santa y una manera ideal para aprovechar los restos de pan...</p>	
	<p>Los pestiños se pueden hacer de cualquier forma. Y vosotros, ¿cómo los preferís ? ¿Cubiertos de miel como en Andalucía o espolvoreados con azúcar ?</p>	
	<p>Las alpisteras : este dulce tradicional muy sencillo está elaborado con huevos, harina, azúcar y anís.</p>	
	<p>La leche frita es una receta clásica de Semana Santa en Galicia pero se puede comer durante todo el año, ¡claro ! Se elabora cocinando harina con leche hasta que espese. Después se corta y se frie.</p>	
	<p>Para celebrar la Semana Santa, os proponemos estos roscos fritos, un postre con origen andaluz.</p>	
	<p>En Priego de Córdoba en Andalucía, no se pueden imaginar las fiestas de Semana Santa sin los palillos de leche. Son más que un dulce tradicional, forman parte de la cultura.</p>	
	<p>¡Estas flores son bonitas además de ser deliciosas ! Este dulce tradicional que se prepara en Extremadura les gusta tanto a los pequeños como a los mayores...</p>	

MAPA DE ESPAÑA

