

Super méga giga glaces multicolores aux fruits

67 Bon appétit !

FICHE ENSEIGNANT

Nom de la fiche : Super méga giga glaces multicolores aux fruits (recette)

Source : Simon Super Lapin (GO-N Productions).

Durée : 2 :33

Thème : Bon appétit !

Niveau : Deuxième année (primaire), selon le Programme d'études FLE pour le Premier et Deuxième Cycle du Ministère de l'éducation publique, MEP-Costa Rica : unité 3 « **Bon appétit** », page 75-76.

Pour accéder à la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=dh305B-i1GJ>

Objectifs :

- Comprendre une courte conversation par rapport aux habitudes alimentaires et aux repas.
- Comprendre une recette simple.
- Indiquer la préparation d'une recette simple de cuisine.
- Écrire une liste d'ingrédients.
- Compléter un texte simple où l'on présente les habitudes alimentaires.
- Compléter une recette de cuisine à l'aide d'un modèle.

TRANSCRIPTION DE LA VIDÉO

Simon : Il fait chaud, ça te dirait une glace, Gaspard ?

Gaspard : Oui, oui, oui !

Simon : Les super méga giga glaces multicolores !

Simon : On va faire des glaces au yaourt pour se rafraîchir. Lave-toi bien les mains avant de commencer. Pour les glaces, il nous faut 3 yaourts, du miel, 8 fraises, une banane bien mûre et de la confiture d'abricots. Pour les ustensiles, un saladier, 3 bols, une cuillère à soupe, une fourchette, 4 cuillères à café, une planche à découper, 4 pots de yaourt vides.

Simon : Tout d'abord, vide les 3 yaourts dans le saladier, mets une cuillère à soupe de miel, et mélange bien. Ensuite, verse ta préparation dans 3 petits bols. Prends ta planche à découper et écrase des fraises avec fourchette. Mêlez dans le premier bol, mélange bien. Maintenant, écrase bien la banane et verse-la dans le second bol. Mélange bien avec ta préparation au yaourt. Et le troisième bol, on va y mettre la confiture d'abricots, Hop, deux cuillères ! On mélange, on mélange.

Simon: On passe aux yaourts. Merci, Gaspard ! Enfin, verse un peu de chaque bol dans tes yaourts. Attention, ne mélange pas les couches. Après, mets les petites cuillères dans les pots. Attention, il faut les mettre bien droite. On met tout ça au congélateur pendant 4 heures. Maintenant, on range la table. Tu peux aussi faire cette glace avec des framboises, du sirop de menthe ou tout de parfums préférés et voilà, c'est prêt ! Chauffe bien le pot avec tes mains pour démouler Mmm... ça a l'air bon !

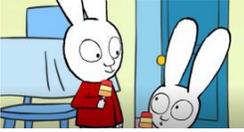
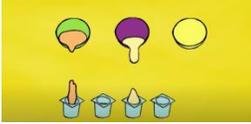
Gaspard : Merci beaucoup, Simon !

FICHE APPRENANT :

Nom, prénom : _____ Classe : _____

A. Regardez la vidéo et répondez aux questions suivantes.

1. Mettez en ordre les étapes pour préparer les Super méga giga glaces multicolores aux fruits.

<input type="checkbox"/> Déguster les glaces ! 	<input type="checkbox"/> Mettre des cuillères dans les pots. 	<input type="checkbox"/> Écraser la banane et verser le tout dans le deuxième bol. 	<input type="checkbox"/> Verser la préparation dans les pots de yaourt. 
<input type="checkbox"/> Mélanger le yaourt et le miel dans le premier bol. 	<input type="checkbox"/> Se laver les mains. 	<input type="checkbox"/> Mettre les pots au congélateur. 	<input type="checkbox"/> Ajoutez la confiture d'abricots dans un troisième bol. 

B. Cochez les ustensiles que Simon utilise pour préparer la recette.

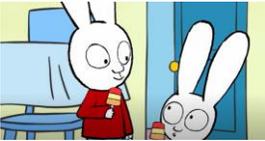
Un saladier  <input type="checkbox"/>	Un couteau  <input type="checkbox"/>	Une fourchette  <input type="checkbox"/>
Un batteur électronique  <input type="checkbox"/>	Une cuillère à soupe  <input type="checkbox"/>	Un bol  <input type="checkbox"/>

C. Préparez la recette chez vous, prenez une photo de chaque étape et apportez-les pour la classe. Discutez en classe quels ingrédients vous avez utilisés.

D. Une émission de cuisine ! Vous allez filmer une émission courte de cuisine dans laquelle vous allez préparer une recette simple et courte dans 1 ou 2 minutes : vous allez préparer une recette simple et rapide à l'aide d'un adulte. Il/elle filmera la préparation. Montrez le nom de l'émission, les ingrédients et les étapes de préparation. Envoyez la vidéo au professeur et une photo avec la recette terminée.

CORRIGÉS**A. Regardez la vidéo et répondez aux questions suivantes.**

1. Mettez en ordre les étapes pour préparer les Super Méga Giga Glaces Multicolores aux fruits.

(8) Déguster les glaces ! 	(6) Mettre des cuillères dans les pots. 	(3) Écraser la banane et la verser dans le deuxième bol. 	(5) Verser la préparation dans les pots de yaourt. 
(2) Mélanger le yaourt et le miel dans le premier bol. 	(1) Se laver les mains. 	(7) Mettre les pots au congélateur. 	(4) Mettre la confiture d'abricots dans un troisième bol. 

Source d'images : la chaîne de Youtube « Simon Super Lapin ».

B. Cochez les ustensiles que Simon utilise pour préparer la recette.

Un saladier  (X)	Un couteau  ()	Une fourchette  (X)
Un mixeur électronique  ()	Une cuillère à soupe  (X)	Un bol  (X)

Source : Flaticon.com

E. Préparez la recette chez vous, prenez une photo de chaque étape et apportez-les pour la classe. Discutez en classe quels ingrédients vous avez utilisés : un melon, un ananas, des raisins ou une mangue ou bien du sirop au chocolat et à la fraise, par exemple. Commentez quel parfum préférez-vous ? Combien de glace avez-vous préparé ? Qui vous a accompagné pour la préparation ? Avez-vous aimé les glaces ? Quelle autre recette aimeriez-vous préparer ?

F. Une émission de cuisine !

Vous allez filmer une émission courte de cuisine dans laquelle vous allez préparer une recette simple et courte dans 1 ou 2 minutes : vous allez préparer une recette simple et rapide à l'aide d'un adulte. Il/elle filmera la préparation. Montrez le nom de l'émission, les ingrédients et les étapes de préparation. Envoyez la vidéo au professeur et une photo avec la recette terminée.

Des exemples de recettes rapides, vous sont proposés : un sandwich, un hamburger, une salade au fruit, un casse-croute ou un biscuit pour accompagner le café, un milk-shake ou boisson préférée.

Pensez à demander la permission des parents pour diffuser les vidéos en classe ou ailleurs : un permis devrait être signé par la personne responsable de l'enfant.

Après la correction de l'enseignant, on choisira 3 vidéos pour les faire passer en classe et on fera un album numérique avec les photos de toutes les recettes qui pourrait être partagé sur une plate-forme institutionnelle.