

PROJET: Les recettes traditionnelles françaises et espagnoles

Dire, lire, écrire des recettes dans les deux langues

Recettes françaises: les crêpes et la quiche.

Recette espagnole: las torrijas (le pain perdu).

Organisation:

Projet commun entre le professeur d'espagnol et le professeur de français.

Des séances sont prévues avec chaque enseignant et des séances de doublette permettront d'expliquer ce qui a été vu dans une des deux langues tout en enrichissant son vocabulaire autour de la cuisine (script cuisine).

Au préalable: la semaine des recettes(avec le professeur de français):

Objectifs de cette semaine:

Lire des recettes et savoir repérer les caractéristiques de la recette de cuisine.

Faire une recette puis l'écrire (la recette des crêpes).

Lire une recette puis l'effectuer (la recette de la quiche).

Réaliser deux recettes traditionnelles françaises : les crêpes et la quiche.

Connaître la tradition des crêpes (faire des recherches en informatique).

Séance du mardi 27 mai:

Séance de doublette:

Objectifs:

Élargir son lexique dans les deux langues avant d'écrire une recette dans la langue que je choisis.

Comparer deux types d'écrit: la lettre et la recette.

Repérer des ressemblances, des divergences entre le français et l'espagnol.(Interlangue)

S'aider du français ou de l'espagnol pour enrichir l'autre langue.

Première étape: Marie-France veut connaître la recette des crêpes

Le professeur d'espagnol remercie les élèves pour les crêpes offertes par la classe le vendredi 23 mai.

Les élèves expliquent en espagnol une recette qu'ils connaissent en français.

Rappel de la structure de la recette: ingrédients ,matériel,préparation.

Remarques possibles sur la comparaison des langues:

similitudes:

ingrédients-ingredientes

verser-verter

ingredientes ingredientes
preparacion preparacion

différences

préparation-preparación(Ecrire le mot dans la liste des mots avec suffixe _tion)

un oeuf-des oeufs (prononciation différente quand le nom se met au pluriel)

un huevo- huevos (pas de changement dans la prononciation mais la marque du pluriel s'entend contrairement au français)

enrichir son vocabulaire français en s'aidant de l'espagnol

una pizca-une pincée
los utensilios-les ustensiles

enrichir son vocabulaire espagnol en s'aidant du français

un saladier-una ensaladera
une crêpière-una crepera
un puits- un hoyo

Comparaison de deux cultures:

Pourquoi avons-nous fait des crêpes la semaine dernière?

A quelle date faisons-nous des crêpes en France?

Fêtons-nous la chandeleur la semaine dernière?

Mange-t-on des crêpes en Espagne?

Que signifie la chandeleur?

Etymologie:

Une chandelle-una candela.

Les mots chandelle et candela sont peu utilisés plutôt une bougie et una vela.

Expressions:

dîner aux chandelles

cenar a la luz de las velas

Deuxième étape: Marie-France donne un texte surprise:

Type de texte : la lettre

Recette sous forme de lettre

Pourquoi ce document est-il une lettre?

(rappel de la lettre)

Destinataire: señora canela (destinatorio)

Formules de politesse: estimada

Remarquer qui il manque l'**expéditeur**? (remitente)

Lister : Qui pourrait envoyer cette lettre?

Monsieur-Madame-Mademoiselle

Señor-Señora- Señorita.

Reconnaissez-vous un autre type d'écrits dans cette recette ?

Une lettre-una carta

Attention: une carte-un mapa

Comment peut-on savoir qui écrit cette lettre?

En faisant le rôle de la maman c'est à dire en réalisant la recette.

Que devons-nous faire pour réaliser cette recette ?

Lister les ingrédients, les ustensiles et la préparation car tout est mélangé.

Les élèves se mettront par 2 et listeront les ingrédients et les ustensiles.

Troisième étape: Mise en commun.

ingrédients	ustensiles
Una barra de pan leche tibia azúcar ralladura de limon chorrito de anís dos huevos accite hirviendo canela	Cuchillo plato hondo sarten papel de cocina

Remarques possibles:

similitudes

pan-pain
Una baguet-une baguette
la canela- la cannelle

enrichir son vocabulaire en s'aidant d l'espagnol:

Un chorrito de... -un doigt de...
una ralladura - un zeste
una sartén-une poêle
un plato hondo-une assiette creuse (différences de genre)
papel de cocina-Essuie-tout ou le sopalin (quand la marque prend le nom du produit comme un kleenex).

enrichir son vocabulaire dans les deux langues:

assiette plate, assiette creuse, assiette à dessert
plato llano, plato hondo, plato de postre

Etymologie:

patella, plat en latin a donné poêle en français et même paella en espagnol.

les adjectifs dans la cuisine:

tibia-tiède
hirviendo-bouillant
frio-froid
congelado-congelé

Quatrième étape: les actions

Que nous manque -t-il pour réaliser cette recette?

La préparation
faire des remarques entre une recette de cuisine classique et cette lettre.

Réponse attendue:

les verbes ne sont pas à l'infinif. Nous allons devoir transformer les phrases .

Remarques possibles:

Le texte en espagnol est écrit au passé simple (pretérito) . En français, j'utiliserais le passé composé (pretérito compuesto).

Le passé simple existe -t-il en français? Est -ce que nous utilisons ce temps à l'écrit?

Ma mère alla à la meilleure boulangerie et acheta....

Inviter les élèves à souligner dans leur lettre toutes les phrases où il y a des actions.

Cinquième étape: expliquer aux élèves la suite du projet.

“ Jeudi avec Marie -France , vous allez compléter la fiche de préparation et trouver toutes les actions.Mardi prochain, vous m'expliquerez tout ce que vous avez trouvé et nous pourrons alors faire cette recette de cuisine ...et nous verrons celui qui avait trouvé l'expéditeur de la lettre”

Fabrice Sylvestre et Marie-France Martinez
Lycée français André Malraux de Murcia.

Murcia (E)

Murcia, lunes 20 de mayo

Estimada señora Canela:

Le escribo esta carta para que usted me conozca mejor. Le voy a contar mi nacimiento.

Aquel día, mi madre fue a la mejor panadería de la ciudad y compró una barra de pan. Cogió un cuchillo y cortó seis buenas rebanadas de pan. Yo fui la cuarta, algo más fina pero robusta. Mi madre me empapó en leche tibia y azúcar. Jugué con la ralladura de limón .¡Qué gusto! Me reí mucho cuando mamá añadió un chorrito de anís.

Después batió dos huevos en un plato hondo y me rebozó en ellos .No lo va a creer, pero ¡me puse completamente naranja !

Seguidamente, ¡tuve mucho calor! Mamá me colocó en una sartén y me frió en aceite hirviendo. Creía que todo ya había acabado, cuando me dio la vuelta, y ahora estoy dorada por los dos lados.

Finalmente, mamá , con mucho cariño, me colocó en un papel de cocina. Desde ahí le escribo .Estoy dorada y crujiente.

Venga rápidamente a buscarme para espolvorearme.

Le estoy esperando