

Noël et l'Épiphanie à table



propozycja ćwiczeń dotyczących świąt Bożego Narodzenia
wraz z załącznikami graficznymi

UCZNIOWIE

- gimnazjum i szkoły ponadgimnazjalne
- poziom A1/A2

CELE

- przypomnienie nazw świąt: *Noël, l'Épiphanie* (lub w uproszczeniu *la fête des rois*)
- przypomnienie nazw francuskich świątecznych potraw: *bûche de Noël, dinde (farcié) aux marrons, galette des rois* i ich charakterystycznych składników: *chocolat, dinde, marron, fève, couronne*
- przypomnienie nazw niektórych artykułów spożywczych

MATERIAŁY

- karta pracy *Noël et l'Épiphanie à table*, wydrukowana i pocięta na fragmenty
- ilustracje przedstawiające potrawy świąteczne: *bûche de Noël, dinde aux marrons, galette des rois*

PRZEBIEG

- Nauczyciel pyta uczniów o francuskie nazwy świąt: Bożego Narodzenia i Trzech Króli.
- Pokazuje ilustracje trzech świątecznych potraw, pyta uczniów o ich nazwy i charakterystyczne składniki.
- Nauczyciel rozdaje grupom 2-3-osobowym po jednym fragmencie świątecznego przepisu, wyciętym z karty pracy. Trzy grupy zamiast przepisu otrzymują zdjęcie potrawy i jej nazwę.
- Uczniowie przemieszczają się po sali i odnajdują grupy, które posiadają fragmenty tego samego przepisu.
- Na koniec nauczyciel sprawdza z uczniami, czy poszczególne przepisy są dobrze ułożone. Może przydzielić punkty za każdy dobrze przyporządkowany fragment.

Podpowiedź:

Odnalezienie we fragmentach nazw produktów charakterystycznych dla danej potrawy ułatwi przyporządkowanie fragmentu przepisu do potrawy.

Noël et l'Épiphanie à table

Materiały do wydrukowania i wycięcia

1

La bûche de Noël



CC BY-SA 2.0, *Bûche de Noël*, Caitlin Childs, <https://www.flickr.com>

2

La dinde farcie aux marrons



3

La galette des rois



CC BY-SA 2.0, *Galette des Rois*, Steph Gray, <https://www.flickr.com>

A

1,5 kg de petites pommes de terre

125 g de beurre

2 cuillères à soupe d'huile

4 échalotes

	1 œuf
B	50 g de beurre mou 1 couronne
C	3 jaunes d' œuf 250 g de beurre doux 100 g de chocolat noir
D	225 g de pain de mie 50 ml de cognac 300 g de marrons au naturel
E	100 g de sucre 100 g de farine 5 œufs 1 sachet de sucre vanillé
F	2 branches de thym frais 1 feuille de laurier sel et poivre
G	quelques gouttes d' extrait d'amande amère 1 jaune d'œuf pour dorer 1 fève
H	2 ml d' extrait de café 100 g de sucre en morceaux 1/2 tasse à café d' eau
I	2 pâtes feuilletées 100 g de poudre d'amandes 75 g de sucre

J

1 dinde de 3 kg
150 ml de lait
200 ml de crème fraîche
300 g de chair à saucisses

Odpowiedzi

1. E, C, H
2. J, A, F, D
3. I, B, G

Składniki przepisów

Bûche de Noël

Gâteau :

100 g de sucre
100 g de farine
5 œufs
1 sachet de sucre vanillé

Crème :

3 jaunes d'œuf
250 g de beurre doux
100 g de chocolat noir
2 ml d'extrait de café
100 g de sucre en morceaux
1/2 tasse à café d'eau

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/305309-buche-de-noel>

Dinde farcie aux marrons

1 dinde de 3 kg
150 ml de lait
200 ml de crème fraîche
300 g de chair à saucisses
1,5 kg de petites pommes de terre
125 g de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
4 échalotes
2 branches de thym frais
1 feuille de laurier
sel et poivre
225 g de pain de mie
50 ml de cognac
300 g de marrons au naturel

<http://recette-de-cuisine.aufeminin.com/w/recette/r5997/dinde-farcie-aux-marrons.html>

Galette des rois

2 pâtes feuilletées
100 g de poudre d'amandes
75 g de sucre
1 œuf
50 g de beurre mou
quelques gouttes d'extrait d'amande amère
1 jaune d'œuf pour dorer
1 fève
1 couronne

http://www.marmiton.org/recettes/recette_galette-des-rois_10832.aspx