

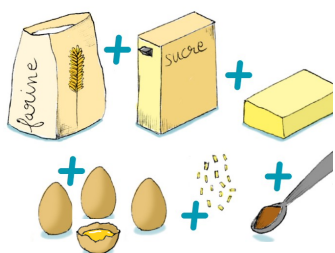
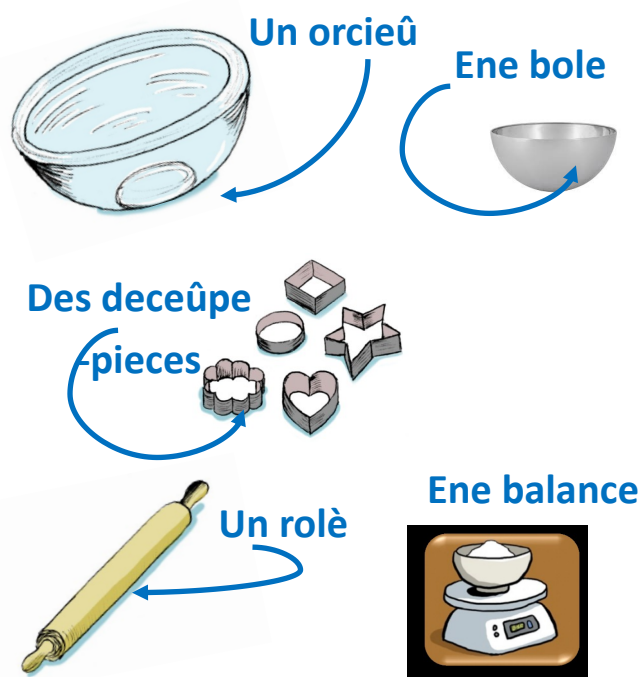
LES SABLÉS DE LA NOUA

De cai qe j'ons afere



Le cai

Orcieûs e afutiaos



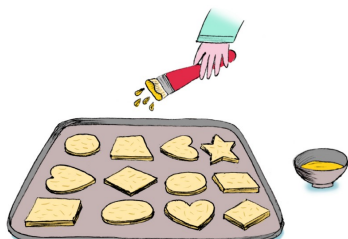
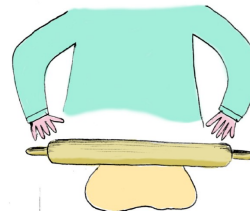
1 MeTtr den l'orcieû : fllou + beûre + canelle + sucr menu+ citron + 3 eûs

2 Melaijer o les daïs dica avoir ene pâte lisse ben lisse.



3 Lesser a ferdi e mucer tout le cai den la referdissouere 24 oures durant

4 Evaijer la pâte a la demi d'un centimetre e derompr des formes o le deceûpe-pieces.



5 Metr les formes sur la pllage gressyé o le beûre e les vatoner o le jaone d'eû melayë o un petit d'iao.

6 MeTtr a qhere den le fou a 180 degrès 15 minutes durant.




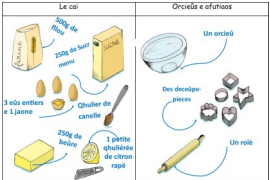
Fiche enseignant



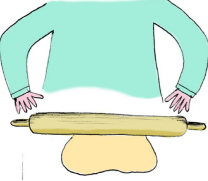
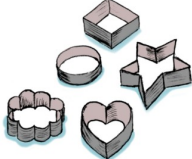



Comme il y a 24 heures nécessaires pour faire refroidir la pâte, cette recette peut-être faite en deux fois.

Matériel nécessaire : - des ingrédients même autres que ceux nécessaires pour la recette (exemple du chocolat, du lait...)

- les ustensiles

- Le diaporama en pdf « Les sablès de la Noua »

<p>1) Introduire la recette</p> <p>Afficher en grand ou projeter au tableau les images de la recette</p> <p style="text-align: center;">Diapo 1</p>	<p>« La semene-li, j'alons qhere des sablès de la Noua »</p> <p><i>[la s'meune-li, j'alons tcheur des sabieu de la Noua]</i></p> <p><i>Cette semaine, nous allons cuire des sablès de Noël</i></p> <p>« Qhi q'en a déjà manger ? »</p> <p><i>[Tchi qen a déjà manjeu] Qui en a déjà mangé ?</i></p>
<p>2) MIMER « se laver les mains »</p> 	<p>« Permier j'alons nous epaomer »</p> <p><i>[Peurmieu, j'alon nou z'eupaomeu »</i></p> <p>Tout d'abord, nous allons nous laver les mains.</p>
<p>2) Ingrédients et ustensiles</p> <p style="color: red;">Diapo 3</p> 	<p>« J'alons chercher de cai qe j'ons afere pour les sablès. »</p> <p><i>[J'alon cêrcheu de qa qe j'on afeure pour les sabieu]</i></p> <p><i>Nous allons chercher les ingrédients dont nous avons besoin pour les sablès</i></p>
<p>3) A côté de vous les ingrédients. Les enfants regardent la diapo. Montrer chaque ingrédient bon ou pas à mettre dans la recette. Les enfants vont dire en français, rectifiez avec le mot gallo (voir les ingrédients + ajouter « du lét », « du chicolat »... + faites répéter)</p>	<p>« De cai q'c'êt-ti ? »</p> <p><i>[De qa qu'c'ê-ti ?]</i></p> <p>« <i>qu'est-ce que c'est ?</i> »</p>
<p>Si c'est un mauvais ingrédient</p>	<p>« <u>N-i a point afere de let... N-i a point afere de chicolat</u> »</p> <p><i>[N-i a point afeure de lè..... n-i a point afeure de chicola]</i></p> <p>Il n'y a pas besoin de lait.... Il n'y a pas besoin de chocolat</p>
<p>Si c'est un bon ingrédient</p>	<p>« Vra ben, J'ons afere de beûre, du sucr menu, des eûs.... »</p> <p><i>[Vra bin, J'on afeure de beure, du sucr menu, d'zeuw...]</i></p> <p>Super, Nous avons besoin de beurre, du sucre moulu, des œufs....</p>
<p>4) Prendre le saladier et le montrer. Les enfants miment pour répéter les ingrédients qu'ils mettent un par un.</p>	<p>« J'alons metr tout le cai-la den l'orceu. Ela ét eune orceu. »</p> <p><i>[J'allons mète tout le qa la dans l'orceu-la. Eula ét eune orçeu.]</i></p> <p>« <i>Nous allons mettre tous ces ingrédients dans ce récipient/plat. Ça c'est un récipient/plat</i> »</p>

<p>5) Pour les œufs, continuez de mimer :</p>	<p>« De cai q'c'êt-ti dija ? » <i>[De qa qu'c'ê-ti dija ?] « qu'est-ce que c'est déjà ? »</i> « Vra ben, ét eune eu. Aloure ergardéz don, je vas cōti 3 eûs su le bord de l'orceu-li e les metr den l'orceu. » <i>[« vra bin ét eune eu. Aloure, ergardé don, je va cōti troué zeuw su le bord du l'orceu -li e les mett den l'orceuje.]</i> <i>« très bien, c'est un oeuf. Alors regardez bien, je vais casser 3 œufs sur le bord du saladier et les mettre dedans. »</i></p>
<p>5) Continuer à mimer en montrant et en lisant la diapo 4</p>	<p> Melaijer o les daïs dica avoir eune pâte lisse ben lisse. <i>[Méleuyeu o les dè diqa eune paye liss bin liss]</i> « Mélanger avec les doigts jusqu'à une pâte très lisse. »</p>
<p>7) Diapo 5 : Continuez à mimer en lisant</p>	<p> Lesser a ferdi e mucer tout le cai den la referdissouere 24 oures durant <i>[Lousseu a fèrdi é musseu tou le qa den la referdissouere 24 oures duran]</i> Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 24 heures.</p>
<p>8) 2è JOUR Diapo 6 Continuez à mimer</p>	<p> Aloure, pour evailler notre cai, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour euvaillu note qa, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour étalaer nos ingrédients, de quoi avons-nous besoin ? » Les élèves vont répondre « un rouleau », vous rectifiez « un roulè »</p>
<p>9) Diapo 7 Continuez à mimer</p>	<p> Aloure, pour derompr notre pâte, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour deuromp not pâte, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour découper notre pâte, de quoi avons-nous besoin ? » Les élèves vont répondre (s'ils connaissent) « des emporte pièces », vous rectifiez « des deceûpes pieces » <i>[des deqeuyeu pièces].</i></p>
<p>10) Diapo 8</p>	<p> J'alons coti le qaterième eû é j'alons dézaler le jaone é le blan. J'alon garder ren qe le jaone den eune bole. <i>J'alons coti le qateurième euw, dézaliu le jawne e le bian é gardeu rin qe le jaone den eune bole.</i> <i>Nous allons casser le quatrième œuf, séparer le jaune et le blanc et garder rien que le jaune dans un bol..</i></p>
<p>11) Diapo 9 Continuez à mimer</p>	<p> Metr les formes su la pllague gresséy o le beûre e les vatoner o le jaone d'eû melayë o un petit d'iao. <i>[Meut lè formes su la piaq grèssé o le beure é lè vatoneu o le jaowne d'euw meuleuyeu o eu petit d'iaow]</i> <i>Mettre les formes sur la plaque beurrée et les badigeonner avec le jaune d'œuf mélangé avec un peu d'eau.</i></p>
<p>12) Diapo 10 Continuez à mimer</p>	<p> « E eyou q'c'êt-ti qe j'alons mettr les sabiès a qhere ? » <i>[et euyou q'c'ê-ti que j'allons méète les sabieu a tcheure ?]</i> « et où allons-nous mettre les sablés à cuire ? » « den le fou ben sûr » <i>[dans le fou bé sûr].</i> 180 degrès 15 ([tchinze]) minutes durant.</p>