

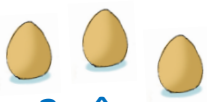











LA SUCE DE LA NOUA

Le cai	Orcieûs e afutiaos
 120g de flou  90g de sucre menu  3 œufs  Le chocolat  Vermicès de couleur	 batouere  qhuilier  essuâ  balance  orcieû  Parcha de fou  pillage

-  1 Mettr den l'orcieû : Le sucr é les eûs.
-  2 Bacer tout le cai-la o la batouere.
-  3 Gater la flou den la meleya-la.
-  4 Mucer la flou a la douce en levant un petit la meleya.
-  5 Su ene pillage o du parcha, evailler la pête.
-  6 Mettr a qhere 10 minutes de temp a 180°.
-  7 Gater de l'iao e du sucr menu su l'essuâ propr ben propr. Roler le gaté de sieute e lesser a ferdi qheuges minutes.
-  8 Evailler la pête de chocolat su le gaté.
-  9 Roler le gaté d'entour e lesser a ferdi den la referdissouere 1 oure durant.
-  10 Evailler le chocolat su le gaté et roler le gaté den ene assietée de vermicès de couloure.
-  11 Ceûper le gaté é mettr chage morcé su un pirlipipet pour avoir ene suce de la Nouâ.

Thermostat 6 (180°)
Cuisson 10 min


Fiche enseignant « LES SUCES DE LA NOUÂ »




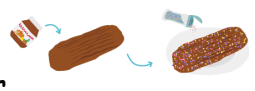
Matériel nécessaire : - des ingrédients même autres que ceux nécessaires pour la recette, exemple : lait (lé), beurre (beuwre)

- les ustensiles

- Le diaporama en pdf « LES SUCES DE LA NOUÂ »

Ce déroulé inclut une première étape où les élèves miment les gestes pour d'abord être tous actifs,

<p>1) Introduire la recette Afficher en grand ou projeter au tableau les images de la recette Diapo 1</p>	<p>« Anet, j'alons qhere des suces de la Nouâ » [Aneu, j'alons tcheur des suces de la Noua] <i>Aujourd'hui, nous allons cuire des sucettes de Noël</i></p> <p>« Qhi q'en a déjà manger ? » [Tchi qen a déjà manjeu] Qui en a déjà mangé ?</p>
<p>2) MIMER « se laver les mains » Diapo 2</p>	<p>« Permier j'alons nous epaomer » [Peurmieu, j'alon nou z'eupaomeu » Tout d'abord, nous allons nous laver les mains.</p>
<p>2) Ingrédients et ustensiles Diapo 3</p>	<p>« J'alons chercher de cai qe j'ons afere pour les sablës. » [J'alon cërcheu de qa qe j'on afeure pour les sabieuf] <i>Nous allons chercher les ingrédients dont nous avons besoin pour les sa-</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 chocolat »... + faites répéter)</p>	<p>« De cai q'c'êt-ti ? » [De qa qu'c'ê-ti ?] <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 beûre</u> » [N-i a point afeure de lè..... n-i a point afeure de beuwre] 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, <u>J'ons afere de chocolat, du sucr menu, des eûs?</u> De la fillou é même des perles de couloures.... » [Vra bin, J'on afeure de chocolat, du sucr menu, d'zeuw, de la fiou é même des perles de couloure...] Super, Nous avons besoin de chocolat, du sucre moulu, des œufs, de la farine et même des perles de couleurs....</p>
<p>4) DIAPO 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 le sucr den l'orcieû. Ela ét eune orcieû. » [J'allons méète tout le sucr dans l'orçeu-la. Eula ét eune orçeu.] <i>« Nous allons mettre le sucre 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></p> <p>« Vra ben, ét eune eu. Aloure ergardéz don, je vas còti 3 eûs su le bord de l'orceu-li e les metr den l'orceu. »</p> <p><i>[« vra bin ét eune eu. Aloure, ergardé don, je va còti troué zeuw su le bord du l'orceu-li e les mett den l'orceuje.]</i></p> <p>« très bien, c'est un oeuf. Alors regardez bien, je vais casser 3 œufs sur le bord du saladier et les mettre dedans. »</p>
<p>6) Continuer à mimer en montrant la diapo 4</p> 	<p>Bacer tout le cai-la o la batouere <i>[bacer tout le qa la o la batouere]</i> « Battrer les ingrédients avec le batteur. »</p>
<p>7) Continuer à mimer en montrant la diapo 5 Mettre la farine puis faire le geste d'incorporer et dire :</p> 	<p>Aloure, pour melayer notre cai, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour meuleuyeu note qa, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour mélanger nos ingrédients, de quoi avons-nous besoin ? » Les élèves vont répondre « une cuillère », vous rectifiez « eune qhulier » <i>[eune tchulié]</i>.</p>
<p>8) Diapo 6 Continuez à mimer</p>	<p>Aloure, pour evailler notre cai, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour euvailleu note qa, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour étaaler nos ingrédients, de quoi avons-nous besoin ? » Vous dites « eune pllaqe é du parcha » <i>[eune piaqe é du parcha]</i></p>
<p>9) Diapo 7 Continuez à mimer</p>  <p>Thermostat 6 (180°) Cuisson 10 min</p>	<p>« E eyou q'c'êt-ti qe j'allons mettr le gatè a qhere ? » <i>[et eyou q'c'ê-ti que j'allons mette le gatè a tcheure ?]</i> « et où allons-nous mettre le gateau à cuire ? » « den le fou ben sûr » <i>[dans le fou bé sûr]</i>.</p> <p>180 degrès 15 ([tchinze]) minutes durant.</p>
<p>10) Diapo 8 Continuez à mimer</p> 	<p>Gater un petit d'iao e de sucr menu su l'essuâ propr ben propr. Roler le gaté de sieute <i>[Gateu eu peti d'iaow é de sucr menu su l'essua propr bin propr. Roleu le gatè de sieute]</i> <i>Verser un peu d'eau et de sucre sur le torchon propre. Rouler le gateau</i></p>
<p>11) Diapo 9 Continuez à mimer</p> 	<p>Evailer la pate de chocolat su le gatè</p>
<p>12) Diapo 10 Continuez à mimer</p> 	<p>Roler d'ertour, lesser a ferdi e mucer tout le cai den la referdissouere 1 oure durant <i>[Roleu d'eurtour, leusseu a fèrdi é musseu tou le qa den la referdissouere 1 oure durant]</i> Rouler à nouveau, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 1 heure.</p>
<p>12) Diapo 11 Continuez à mimer</p> 	<p>Evailer le chocolat su le gaté et roler le gaté den eune assiétée de vermicès de couloure.</p>
<p>13) diapo 12</p> 	<p>Ceûper le gaté é mettr chage morcé su un pirlipipet pour avoir eune suce de la Nouâ.</p>