CELEBRAMOS EL DÍA DE SAN VALENTÍN / RECETA DE MENDIGOS DE CHOCOLATE

Niveau de classe : MS/GS et CP

Compétences disciplinaires :

- Ordonner une suite de photographies pour rendre compte d'une situation vécue.
- Explorer la matière.

Objectifs disciplinaires :

- Cycle 1 : réaliser différentes actions sur la matière : fondre, modeler, transformer, assembler...
- Cycle 2 : suivre une fiche recette pour réaliser une recette de cuisine.

Objectifs langagiers LVE:

- Comprendre et utiliser en ESPAGNOL des verbes d'action et du lexique spécifique.

Matériel :

- 250 g de chocolat (chocolate)
- Des noisettes (avellanas)
- Des amandes (almendras)
- Des raisins secs (pasas)
- Des abricots secs (albaricoques secos / orejones)
- 1 cuillère à café (una cucharilla)
- Une micro-onde (microondas)
- Du papier cuisson (papel de horno)
- Un grand plat (un plato grande)

Lexique :

Ingredientes	Verbos	Utensilios
Chocolat (negro, con leche o blanco)	Fundir	Tijeras
Avellanas	Verter / Echar	Un bol
Almendras	Remover / Revolver	Una cucharilla
Pasas (uvas pasas)	Poner	Microondas
Albaricoques secos / orejones	Cortar	Papel de horno
	Partir	Un plato grande
	Meter	Una nevera

Prérequis :

Connaître et nommer les ingrédients (voir flashcards en annexe 1 et jeux proposés en annexe 2).

Déroulement:

1. Mise en route : (Calentamiento y detección de conocimientos previos)

- Afficher la photo des mendiants (annexe 3) > **¿Qué veis en esta foto?**
- Les élèves nomment les éléments qu'ils reconnaissent en espagnol.

2. Présentation de la recette

- Lire la fiche recette en montrant les photographies et en mimant les actions (annexe 4).
> **¡Vamos a cocinar mendigos de chocolate!**

3. Mise en activité (en petits groupes)

- Chaque étape est faite au fur et à mesure avec les élèves.
- Les consignes sont données en espagnol.
- Les mots principaux sont répétés par les élèves (ingrédients et verbes d'action).

➤ Instrucciones :

1. Primero, corta los albaricoques secos en trozos pequeños con las tijeras.
2. Luego, parte el chocolate en trozos pequeños y ponlos en un bol.
3. Mete en bol el microondas hasta que el chocolate se derrita.
4. Usa una cucharilla para verter el chocolate sobre el papel de horno en forma de círculos pequeños.
5. Pon pasas, trozos de albaricoques secos, almendras y avellanas sobre los círculos de chocolate.
6. Pon el papel de horno sobre un plato grande y mete el plato en la nevera
7. Deja reposar los mendigos hasta que el chocolate se enfríe y se ponga duro.
8. ¡Qué aproveche!

9. Evaluation

- Remettre les photographies des étapes de la recette dans l'ordre. Nommer les éléments principaux.
- Mobiliser le lexique spécifique ciblé à travers un jeu de questions-réponses.
Exemple pour le cycle 2 : « ¿Cuántas pasas tienes ? -> Tengo seis pasas. »