

Objectif culturel :

-Découvrir une recette simple du répertoire culinaire allemand et la réaliser

Objectifs linguistiques :

-Comprendre des consignes, mots et formulations simples
-Répéter, mémoriser et restituer quelques mots et formulations simples
-Distinguer le singulier et le pluriel : *der Ampelmann* (le bonhomme du feu tricolore au singulier) /*die Ampelmänner* (les bonhommes du feu tricolore au pluriel)

Attention : à ne pas confondre avec *der Hampelmann* (le pantin articulé qui commence par un [h] aspiré)

Activités langagières : CO (comprendre à l'oral), L (lire, comprendre un écrit), PEC (parler en continu), RED (réagir et dialoguer)

Pistes pédagogiques au service de :

- **la Compréhension Orale (CO) et/ou la Compréhension de l'écrit (CE ou L)** d'une recette simple :
 - o repérer les ingrédients (*die Zutaten*), le matériel (*das Material*) et les étapes de la recette (*die Zubereitung*) en écoutant l'enregistrement audio ou en lisant la recette.
 - o réaliser la recette en suivant des instructions simples (EMILE) : écouter l'enregistrement, visionner la capsule vidéo et/ou suivre les étapes de la recette
- **l'activité langagière Parler En Continu (PEC) : présenter une recette à une classe partenaire** en s'enregistrant et/ou en se filmant.
- **la culture gastronomique allemande** : en Allemagne, les enfants aiment beaucoup faire des biscuits. C'est une activité qui fait plaisir et qui est partagée en famille.

Prolongement : créer un livret de recettes allemandes à partager aux familles via l'ENT (Espace Numérique de Travail) ou un lien Nuage (lecture uniquement) et le partager par mail ou créer un QR Code à afficher à l'intérieur de l'école.

Déroulement : -présenter le projet de réaliser une recette

-présenter la recette (*das Rezept*), la comprendre et la réaliser.

A vos tabliers ! <https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/hUMH66qCzhRx6LCYpBSnJP>



Recette : les biscuits *Ampelmänner* au beurre / *die Ampelmänner Butterkekse*

Zutaten für ca 30 *Ampelmänner* / Ingrédients :

Wir brauchen: / Nous avons besoin de :

- 250 g Mehl / 250 g de farine
- 125 g weiche Butter / 125 g de beurre mou
- 100 g Zucker / 100 g de sucre
- 1 Ei / 1 œuf
- 1 Prise Salz / 1 pincée de sel
- (optional) Vanillezucker / (optionnel) sucre vanillé

Ustensilien / Ustensiles :

Wir brauchen: / Nous avons besoin de :

- eine Schüssel / un saladier
- ein Löffel / une cuillère
- eine Teigrolle / un rouleau à pâtisserie
- Ausstechformen (*Ampelmänner Formen*) / des emporte-pièces (formes *Ampelmänner*)
- ein Backblech / une plaque de cuisson
- Backpapier / du papier cuisson

Zum Dekorieren / Pour décorer :

- Puderzucker / du sucre glace
- Wasser / de l'eau
- rote Lebensmittelfarbe / du colorant rouge
- grüne Lebensmittelfarbe / du colorant vert

Zubereitung / Préparation :

1. *Wir mischen alle Zutaten in eine Schüssel.* / Nous mettons tous les ingrédients dans un saladier.
2. *Wir machen einen Teig.* / Nous faisons une pâte.
3. *Wir rollen den Teig aus mit einer Teigrolle.* / Nous étalons la pâte avec un rouleau à pâtisserie.
4. *Wir schneiden Kekse mit Ausstechformen aus.* / Nous découpons des biscuits avec des emporte-pièces.
5. *Wir legen die Kekse auf ein Backblech.* / Nous posons les biscuits sur une plaque de cuisson.
6. *Wir backen die Kekse im Ofen.* / Nous faisons cuire les biscuits au four.
7. *Wir lassen sie abkühlen.* / Nous les laissons refroidir.

Dekoration / Décoration :

1. *Wir mischen den Puderzucker mit etwas Wasser.* / Nous mélangeons le sucre glace avec un peu d'eau.
2. *Wir färben den Zuckerguss rot und grün.* / Nous colorons le glaçage en rouge et en vert.
3. *Wir dekorieren unsere Ampelmänner.* / Nous décorons nos *Ampelmänner* avec le glaçage.

 **Guten Appetit! / Bon appétit !**