

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
- Prononcer correctement le son [z] : *Brezel, Rezept, Zubereitung...*

Activités langagières : CO (comprendre à l'oral), EOI (expression orale en continu), EOI (expression orale en interaction), CE (comprendre un écrit).

Pistes pédagogiques au service de :

- **la Compréhension Orale (CO) et/ou la Compréhension de l'écrit (CE)** 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 Expression Orale En Continu (EOC)** : **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 cuisiner. 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 !

Das Brezel Rezept

 **Zeit**

 **Schwierigkeit**  **Menge**

Zubereitung: 15 Min.

Ruhezeit: 45 Min. Sehr leicht  10 kleine Brezeln 

Backzeit: 15 Min.

Zutaten

Wir brauchen :

-  500g Mehl
-  250ml lauwarmes Wasser
-  1 Päckchen Trockenhefe
-  40g weiche Butter
-  1 Teelöffel Salz und 1 Prise Zucker
-  Grobes Salz

Das Material

Wir brauchen :

-  Eine große Schüssel
-  Eine Küchenwaage ODER  Ein Messbecher
-  Ein Teelöffel
-  Ein Messer
-  Ein Lineal (40 cm)
-  Ein Backblech mit Backpapier
-  Ein Backofen

Zubereitung

-  1. Wir mischen alle Zutaten in einer Schüssel. Wir kneten 10 Minuten lang.
-  2. Wir lassen den Teig 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen.
-  3. Wir schneiden den Teig in 10 Stücke.
-  4. Wir rollen jedes Stück zu einer langen Schlange (Mitte dick, Enden dünn, 40 cm).
-  5. Wir formen eine Brezel.
-  6. Wir streuen grobes Salz auf die Brezeln.
-  7. Wir backen die Brezeln bei 200°C für 15 Minuten.

Guten Appetit!

La recette du bretzel

 **Temps**  **Difficulté**  **Quantité**

Préparation : 15 min

Repos : 45 min Très facile  10 petits bretzels 

Cuisson : 15 min

Ingrédients

Nous avons besoin de :

-  500g de farine
-  250ml d'eau tiède
-  1 sachet de levure boulangère sèche
-  40g de beurre mou
-  1 cuillère à café de sel et 1 pincée de sucre
-  Du gros sel

Le matériel

-  Un grand saladier
-  Une balance de cuisine OU  Un verre mesureur
-  Une cuillère à café
-  Un couteau
-  Une règle (40 cm)
-  Une plaque avec du papier cuisson
-  Un four

Préparation

-  1. Nous mélangeons tous les ingrédients dans un saladier. Nous pétrissons pendant 10 minutes.
-  2. Nous laissons reposer la pâte pendant 45 minutes dans un endroit chaud.
-  3. Nous coupons la pâte en 10 morceaux.
-  4. Nous roulons chaque morceau en un long serpent (milieu gros, extrémités fines, 40 cm).
-  5. Nous façonnons un bretzel.
-  6. Nous saupoudrons du gros sel sur les bretzels.
-  7. Nous faisons cuire au four à 200°C pendant 15 minutes.

Bon appétit !