

Cette année, le défi langues a pour ancrage culturel la tradition des Plätzchen. Les Allemands apprécient de les manger dans les semaines qui précèdent Noël.

Ils sont très variés dans leur forme, leur texture ou leur goût, mais nous allons nous intéresser plus particulièrement aux sablés plats qui prennent la forme d'un emporte-pièce de saison pour notre situation mathématique.

En préparation du défi maths, et pour repérer les mots qui vous seront utiles, vous pouvez leur montrer la vidéo de la recette... et bien sûr la faire avec eux les motivera d'autant plus !

la recette des Plätzchen

<https://sites.ac-nancy-metz.fr/ctf57/2024/11/27/emile-recette-de-platzchen/>

On peut facilement l'utiliser pour travailler la compréhension orale : repérer les ingrédients, les verbes d'action, compter les occurrences du mot « Butter », repérer les nombres...

partie mathématique du défi (celle-ci est indispensable !)

<https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/xj1hsuBzHk6StiFyB1Feo1>

Domaine : proportionnalité

Pré-requis :

Ce défi s'appuie sur le contexte introduit par la vidéo (script et traduction plus bas en annexe).

Objectifs :

- identifier une situation de proportionnalité

Compétences :

- résoudre des problèmes portant sur les quantités (augmentation, diminution, réunion, distribution, partage) en utilisant les nombres connus,
- analyser des problèmes de recherche simples ;
- interpréter les résultats
- exposer clairement des résultats.

Objectif linguistique

- Comprendre le sens général d'un énoncé oral, de la situation,
- Comprendre une information isolée (nombres et lexique)
- Dire des nombres et utiliser un mot connu dans un contexte différent,

Culture :

Propositions de démarche :

- Montrer la vidéo sans commentaires
- Recueillir leurs impressions, en français, et préparer l'écoute active :
faire citer par les élèves, en allemand, les mots qu'ils ont entendus et qu'ils peuvent connaître :
Kinder, gut, backen,
- Faire citer par les élèves, en allemand, les mots qui ont été répétés, faire des hypothèses sur leur sens
Personen, Dose, Rezept, Zucker, Eier,
(les ingrédients sont connus si les élèves ont déjà vus la recette)

Lors d'une première écoute, on peut être marqué par le flot langagier qu'on ne comprend pas.

Dans un second temps, après l'acceptation, s'arrêter sur les mots que les élèves reconnaissent renforcera leur sentiment de compétence. Évidemment, la compréhension est ici facilitée par la présence des images.

- Repasser la vidéo et se concentrer sur la situation générale : Que comprenez-vous de la situation ?

→ Le personnage a donné les quantités pour 20 personnes. Il voudrait faire des gâteaux car sa boîte est vide, mais il n'a pas les quantités requises.

Il faut alors formuler la question posée :

Pour combien de personnes les quantités suffisent-elles ? Tout en respectant les proportions !

(bon en général, on ne fait pas des Plätzchen pour un nombre de personnes précis. On en fait, c'est tout. Ils sont gardés dans une boîte hermétique pour qu'ils restent durs, et quand il n'y en a plus... on en refait!)

Réponse attendue :

On attend une restitution vidéo, ou photo d'un schéma avec enregistrement audio, avec une présentation de la démarche mathématique en français en quelques phrases.

La réponse doit être donnée en **allemand** : **du kannst für ... Personen Plätzchen backen.**

(on peut détailler pour chaque ingrédients : 2 Eier reichen für ... Personen, 250 g Zucker reichen für ... Personen...)

Anticipation de la difficulté :

- identifier les nombres dans l'énoncé,
- distinguer les données,
- la gestion des différentes données les chats, les coeurs et les étoiles.
- l'interprétation des résultats chiffrés dans le contexte qu'on a modélisé...
- on peut aussi interroger sur le choix entre le sens d'utiliser des nombres décimaux non entiers dans ce contexte.

Restitution :

J'attends une production audio ou vidéo, en partie en langue vivante étrangère.

J'accorderai

5 points pour la bonne réponse,

2 points pour la production orale de la réponse en allemand.

Remarque : la réponse est à envoyer à l'adresse mathsjuniors-lve@ac-nancy-metz.fr ou Jerome.Letue@ac-nancy-metz.fr et **non à l'adresse habituelle de votre niveau.**

Je prépare 12 défis différents et je ne suis pas infallible, une erreur a pu se glisser.

Alors, n'hésitez pas à me poser vos questions si vous avez un doute...

Jerome.Letue@ac-nancy-metz.fr

Viel Spaß, viel Glück, und guten Appetit!

<https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/5c5dbusVTxiK9DUdkVttVn>

Hallo Kinder !

Und ? Sind die Plätzchen lecker ?

Aber meine Dose ist leer !

Ich will nochmal backen !

Die Mengen im Rezept sind für 20 Personen.
20.

(1 kg Mehl, 400 g Zucker, 3 Eier, 2 Päckchen
Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 500 g
Butter)

Und hier... ich habe nur

400 g Mehl

250 g Zucker

Was habe ich noch ?

2 Eier

2 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

und 220 g Butter.

Mmmh... die Mengen sind für 20 Leuten, 20
Personen. Aber dann... Sag mal...

Für wie viele Personen kann ich backen ?

Für wie viele ?

Kannst du mir helfen ?

Tschüss !

Bonjour les enfants !

Alors, les biscuits sont bons ?

Mais ma boîte est vide !

Je veux en refaire !

Les quantités indiquées dans la recette sont pour 20
personnes. 20.

(1 kg de farine, 400 g de sucre, 3 œufs, 2 sachets de
sucre vanillé, 1 sachet de levure chimique, 500 g de
beurre)

Et ici j'ai seulement

400 g de farine

250 g de sucre

Qu'est-ce que j'ai d'autre ?

2 œufs

2 sachets de sucre vanillé

1 sachet de levure chimique

et 220 g de beurre.

Mmmh... les quantités sont pour 20 personnes, 20
personnes. Mais alors... Dis-moi.

Pour combien de personnes puis-je faire des
gâteaux ?

Pour combien de personnes ?

Tu peux m'aider ?

Au revoir !

Vidéo de préparation : la recette

<https://sites.ac-nancy-metz.fr/ctf57/2024/11/27/emile-recette-de-platzchen/>

<https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/1gh8aEnL7wHvso1RLysPdG?start=0s>

Hallo zusammen, herzlich willkommen bei « So essen wir in Deutschland ! » !
Bald ist Weihnachtszeit. Hier seht ihr schon den Adventskranz. Ich habe eine Weihnachtspyramide.

Und heute, heute will ich Plätzchen backen.

Und ich habe einen Gast.

Hier ist Jérôme.

- Hallo Johanna.

- Hallo Jérôme.

- Wie geht's dir?

- Danke, sehr gut. Und dir?

- Sehr gut. Hast du Lust zum Plätzchenbacken?

- Ja, gerne. Was brauchen wir?

Wir machen das Rezept von meinem Opa. Wir brauchen

1 kg Mehl, 400 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 2 Prisen Salz, 1 Packung Backpulver, 3 Eier und 500 g Butter.

Zuerst machen wir das Mehl auf den Tisch. Wir machen einen Berg. Wir machen in dem Berg ein Loch.

Das Backpulver kommt zum Mehl.

Jetzt kommt der Zucker. Ich mache den Zucker in das Loch. Salz, 2 Prisen und Vanillezucker.

Ich nehme ein Messer und schlage die Eier auf. Ein Ei, 2 Eier. Jetzt mischen wir das Ei mit dem Zucker. Dann ein bisschen Mehl.

Wir rühren.

Jetzt habe ich die Butter vorbereitet. Ich schneide die Butter in Stücke und mische sie mit Mehl und dem Ei.

Jetzt schneide ich die Butter mit Messer und Gabel in Stücke. Es ist gut, wenn die Butter kalt ist.

Jetzt arbeite ich mit den Händen weiter. Ich mache die Butter klein.

Ich mische die Butter mit Mehl.

Ich knete den Teig.

Ich glaube, der Teig ist fertig. Ich lege ihn auf einen Teller. Und jetzt kommt der Teig in den Kühlschrank.

Der Teig ist jetzt kalt.

Bonjour à tous, bienvenue chez « So essen wir in Deutschland ! » ! !

C'est bientôt la période de Noël. Ici, vous voyez déjà la Couronne de l'Avent. J'ai une pyramide de Noël.

Et aujourd'hui, aujourd'hui, je veux faire des biscuits. Et j'ai un invité.

C'est Jérôme.

- Bonjour Johanna.

- Bonjour Jérôme.

- Comment vas-tu ?

- Merci, ça va très bien. Et toi ?

- Très bien. As-tu envie de faire des biscuits ?

- Oui, avec plaisir. De quoi avons-nous besoin ?

Nous faisons la recette de mon grand-père.

Nous avons besoin de 1 kg de farine, 400 g de sucre, 2 sachets de de sucre vanillé, 2 pincées de sel, 1 paquet de levure chimique, 3 œufs et 500 g de beurre.

D'abord, nous mettons la farine sur la table. Nous faisons une montagne. Nous faisons un trou dans la montagne.

On ajoute la levure chimique à la farine.

Maintenant, on met le sucre. Je mets le sucre dans le trou. Je mets le sel, deux pincées et le sucre vanillé.

Je prends un couteau et je casse les œufs. Un œuf, deux œufs. Maintenant, on mélange l'œuf avec le sucre. Puis un peu de farine.

On mélange le tout.

Maintenant, je prépare le beurre. Je coupe le beurre en morceaux et je le mélange avec la farine et l'œuf.

Maintenant, je coupe le beurre avec un couteau et une fourchette en morceaux. Il est bon que le beurre soit froid.

Maintenant, je continue à travailler avec les mains. Je coupe le beurre en petits morceaux.

Je mélange le beurre avec la farine.

Je pétris la pâte.

Je crois que la pâte est prête. Je la pose sur une assiette. Maintenant, la pâte est mise au réfrigérateur.

La pâte est maintenant froide.

- Wie lange ist der Teig im Kühlschrank?
- Der Teig ist eine Stunde im Kühlschrank.
- Eine Stunde, also 60 Minuten.
- Ganz genau.

Jetzt rolle ich den Teig aus.

- Ist das schwer?
- Ja, der Teig ist kalt.
- Das geht schwer.

Der Teig ist jetzt fertig.

- Ah ja. Und wie dick ist der Teig?
- 2 Millimeter?

- Ja, so ungefähr.
- Okay.

Ich zeige euch die Formen. Hier ein Stiefel.

- Das Herz, der Tannenbaum, der Stern, die Katze.

Jetzt geht es los. Ein großes Herz.

- So macht man das?
- Auf das Blech.
- Das ist einfach, oder?
- Ja, ganz einfach.
- Das geht schnell.
- Ja. Willst du probieren? Willst du das auch mal probieren, Jerome?
- Gerne.
- So, Jerome will auch mal.
- Ich nehme dann einen Stern.
- Die Reihe ist fertig.
- Und ich nehme noch die Katze.
- Okay.
- So, wir sind fertig.
- Und jetzt?
- In den Ofen.
- Wie lange?
- Acht Minuten.
- Und bei welcher Temperatur?
- 200 Grad.
- 200 Grad.

- So, die Plätzchen sind fertig.

Vorsicht, es ist heiß.

- Ah, das sieht schön aus. Richtig schön.
- Es ist noch zu heiß. Gleich kannst du probieren.
- Und es riecht so gut.
- Oh ja.
- Es sieht schön aus. Es riecht gut. Es schmeckt sehr gut. Lecker. Super lecker !
- Guten Appetit Kinder !
- Tschüss ! Bis zum nächsten Mal bei « So essen wir in Deutschland ! »

- Combien de temps la pâte reste-t-elle au réfrigérateur ?

- La pâte reste une heure au réfrigérateur.
- Une heure, donc 60 minutes.
- Tout à fait.

Maintenant, j'étale la pâte.

- C'est difficile ?
- Oui, la pâte est froide.
- C'est difficile.

La pâte est maintenant prête.

- Ah oui ! Et quelle est l'épaisseur de la pâte ? Deux millimètres ?

- Oui, à peu près.
- Bon.

Je vais vous montrer les moules. Ici, une botte.

- Le cœur, le sapin, l'étoile, le chat.

Maintenant, c'est parti. Un grand cœur.

- Ah c'est comme ça qu'on le fait ?
- Sur la plaque.
- C'est facile, n'est-ce pas ?
- Oui, c'est très simple.
- C'est très rapide.
- Oui. Tu veux essayer ? Tu veux essayer aussi, Jérôme ?
- Avec plaisir !
- Voilà, Jérôme veut essayer aussi.
- Je vais prendre une étoile.
- La rangée est terminée.
- Et je prends encore le chat.
- D'accord.
- Voilà, nous avons terminé.
- Et maintenant ?
- Dans le four.
- Combien de temps ?
- Huit minutes.
- Et à quelle température ?
- 200 degrés.
- 200 degrés.

- Voilà, les biscuits sont prêts.

Attention, c'est brûlant !

- Ah, ça a l'air beau. Vraiment très beau.
- C'est encore trop chaud. Tu vas pouvoir goûter bientôt.
- Et ça sent si bon.
- Oh, oui.
- C'est beau à voir. Ça sent bon. Ça a très bon goût très bon. Délicieux ! Super délicieux !
- Bon appétit les enfants !
- Au revoir ! A la prochaine fois chez « So essen wir en Allemagne ! »