

MAHLZEIT!



Thématique : l'alimentation


Objectifs culturels : quelques spécialités alimentaires d'Allemagne et d'Autriche, le petit-déjeuner en Allemagne, les notes en Allemagne

Projet : préparer un repas pour faire découvrir et tester des spécialités allemandes ou autrichiennes à sa famille

Voici les pictogrammes qui correspondent aux activités langagières travaillées dans cette séquence :

- 👂 hören (compréhension de l'oral)
- 👁️ lesen (compréhension de l'écrit)
- 🗣️ sprechen (expression orale en continu)
- ✍️ schreiben (expression écrite)

Séance 1

Activité 1 :  Tu te souviens que l'anglais et l'allemand sont des cousins germains. Cela peut t'aider à reconnaître beaucoup de mots dans le domaine alimentaire.

a) 👂 Observe bien les photos suivantes, puis écoute les mots de l'enregistrement n°1 et associe-les à la photo qui convient en notant leur numéro sous la bonne photo :



Nr. _____

Nr. _____

Nr. _____

Nr. _____

Nr. _____



Nr. _____	Nr. _____	Nr. _____	Nr. _____	Nr. _____
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

b) 🎧 Tu n'as pas réussi à retrouver tous les mots ? Alors écoute l'enregistrement n°2 qui contient le mot allemand accompagné de son cousin anglais ! Cela t'aidera certainement !

c) 🎧 Réécoute l'enregistrement n°1 et répète chacun de ces mots en allemand.

Activité 2 🎧 : Ecoute maintenant l'enregistrement n°3 : tu vas entendre des mots que tu devras classer dans la colonne « essen = eat » (manger) ou « trinken=drink» (boire). N'écris pas le mot mais coche dans la colonne qui lui correspond!

Vokabel	ESSEN = EAT	TRINKEN = DRINK
1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OBSERVE ! 🗣️ « Pommes » était l'un des aliments à classer dans le tableau... Ce mot a dû t'étonner car il est proche du français, mais tu as appris dans l'activité précédente que la pomme se disait « Apfel ». Y aurait-il deux mots en allemand qui désignent ce fruit ? NON ! « Pommes » signifie « frites » et renvoie au mot



« pommes frites ».

Activité 3 : Avant de chercher et d'écouter l'enregistrement suivant sur le site Audiolingua : <https://audiolingua.eu/spip.php?article634>, lis le tableau à compléter, ainsi que l'aide lexicale.

	ESSEN	TRINKEN
😊	- _____ - _____ - _____ - _____	- _____ - Apfelschorle*
😞	- _____	- _____

Aide lexicale: der Saft = le jus (der Ananassaft, Apfelsaft, Aprikosensaft, Orangensaft, Zitronensaft...)

a) 🎧 Ecoute ensuite Mia parler des aliments et des boissons qu'elle aime et n'aime pas et remplis le tableau avec les informations qui manquent.

b) 🎧 Réécoute l'enregistrement de Mia et fais comme elle ! A toi de dire ce que tu aimes/n'aimes pas manger/boire ! Tu peux t'aider de la trame ci-dessous :

🍴 Ich esse gern _____, aber nicht so gern _____.

🍷 Ich mag _____, aber nicht so gern _____.

Tip! (conseil): comme tu n'as pas encore beaucoup de lexique sur ce thème, limite-toi à un plat et une boisson! N'hésite pas à réécouter plusieurs fois l'enregistrement de Mia pour pouvoir imiter sa prononciation.

c) **Bilan**

Ich esse gern Bonbons und ich mag Apfelsaft.

Pour dire que tu aimes bien manger ou boire quelque chose, tu peux utiliser :

le verbe conjugué « essen » ou « trinken » + l'adverbe « gern » ou le verbe de modalité « mögen ».

Attention à la conjugaison au singulier...

- du verbe irrégulier „essen“ = ich esse, du isst, er,es,sie isst
- du verbe de modalité „mögen“ = ich mag, du magst, er,es,sie mag

***DEFI!** Mia dit qu'elle aime bien boire une boisson, qui est typiquement allemande, appelée « Apfelschorle ». Reconnais-tu dans ce mot composé un mot que tu connais déjà ? Renseigne-toi maintenant

sur internet sur ce qu'est cette boisson ! En existe-t-il des variantes ?



Séance 2

Activité 1 : Associe le mot allemand à son cousin anglais !

der Fisch	apple
der Honig	water
der Apfel	butter
der Reis	fish
das Brot	milk
das Wasser	honey
die Milch	rice
die Butter	bread

Activité 2 : Quel est l'intrus?

- a) Schokolade-Spaghetti-Bonbons-Milch-Reis-Salat
- b) Kaffee-Tee-Wasser-Banane-Milch-Orangensaft-Kakao* *der Kakao: le lait au chocolat
- c) Pizza-Apfelsaft-Eistee-Milchshake-Limonade-Bier

d) spielen-schwimmen-joggen-singen-boxen-essen

Activité 3 👁: Connais-tu la pyramide alimentaire ? Voici quelques groupes d'aliments qui font partie de cette pyramide. Lis-les (de a à d) puis reporte la lettre qui convient sous chaque photo !

a) Obst (Ananas, Orangen, Aprikosen, Äpfel, Bananen...) und Gemüse (Karotten, Spinat, Salat, Brokkoli...)

b) Süßigkeiten: Bonbons, Schokolade, Kekse, Eis...

c) Nudeln (Spaghetti, Tortellini, Lasagne...), Kartoffeln (Pommes), Reis, Brot...

d) Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte: Joghurts, Milch, Käse (Gruyère, Camembert...)



🎵 Tu veux en savoir plus sur la pyramide alimentaire et tu aimes chanter ? Alors regarde cette vidéo : https://youtu.be/b3okuZp_gH4. Il s'agit d'une chanson en mode KARAOKE !

Activité 4 👂 / 🗣: Ecoute l'enregistrement n°4. Ecoute les mots et repère la syllabe accentuée. Réécoute-les une autre fois et répète chaque mot !

Activité 5 👁: Trois jeunes Allemands ont accepté de parler de leurs habitudes alimentaires. Lis attentivement plusieurs fois chaque témoignage.

<p>LARS, 14, Düsseldorf</p>	<p>ANNA, 12, Berlin</p>
<p>Hi! Mein ideales Menü ist Hamburger, Pommes, Eis und Cola! Mein Lieblingsrestaurant? Fast-Foods natürlich! Was ich nicht so gern esse, ist Gemüse, besonders Brokkoli! Alles, was grün ist, mag ich nicht so sehr! Aber ich esse gern Obst. Mango ist mein Lieblingsobst!</p>	<p>Hallo! Ich trinke gern Apfelschorle und mein Lieblingsessen ist Nudeln mit Bolognese. Das ist sooooooooooooo lecker*! Ich mag auch Pizza, Lasagne, Risotto, Tiramisu, Panacotta ... An meinem Geburtstag gehen wir immer ins italienische Restaurant. Das liebe ich!</p> <p>*lecker: délicieux</p>
<p>TIM, 13, Dresden</p>	
<p>Hallo! Was esse ich gern? Hm... Fleisch und Fisch esse ich nicht so gern. Ich mag Obst und Gemüse. Mein ideales Menü ist Gemüse-Lasagne, Obstsalat und Bionade! Bionade bedeutet „Bio“ + „Limonade“. Ich mache viel Sport und wenn ich Hunger* habe, esse ich gern einen Apfel oder eine Banane! Ich liebe Äpfel! Äpfel und Bananen sind ideal für meinen Sportkurs!</p> <p>*Hunger haben: avoir faim</p>	

a) Quel titre associerais-tu à quel témoignage de jeune ? Attention ! Un titre est en trop !

Ich bin Vegetarier! _____

Süßigkeiten sind top! _____

Ich liebe Amerika! _____

Italien, mein Paradies! _____

b) As-tu repéré comment on dit... ?

Mon restaurant préféré ? _____

Mon plat préféré ? _____

Peux-tu expliquer comment se construit ce mot composé ? _____

Sur le même modèle, à toi de créer les mots composés suivants :

Mon bonbon préféré : _____

Ma salade préférée : _____

c) **OBSERVE !** 🔍

„Ich mag Obst und Gemüse.“

„Ich trinke gern Apfelschorle“

Lorsque l'aliment ou la boisson dont je parle ne peut pas se quantifier, c'est-à-dire se compter, se diviser (=indénombrable), je n'ajoute pas de déterminant devant l'aliment.



Ich esse gern Brot: Je mange **du** pain

Ich trinke gern Kakao: J'aime boire **du** chocolat au lait.

Käse esse ich nicht (so) gern. // Ich trinke nicht (so) gern Milch.



Sinon, tu peux ajouter l'un des quantificateurs suivants :

eine Tasse (Kakao)



eine Portion (Pommes)



eine Dose (Cola)



ein Stück (Käse)



ein Glas (Wasser)



Activité 6 ✍️ : A toi de raconter maintenant ce que tu aimes bien et n'aimes pas trop manger et boire. Aide-toi des trois témoignages et essaie de réutiliser les structures suivantes :

Ich mag (nicht so)/Ich esse/trinke (nicht so) gern/Mein Lieblingsessen ist/Mein Lieblingsgetränk ist (ma boisson préférée)/Mein ideales Menü ist...

Tipp! Si tu réalises une version numérique de ton texte, tu peux l'accompagner de photos pour l'illustrer !

Séance 3

Um das Thema „Frühstück“

Le petit-déjeuner, « das Frühstück », est un repas très important en Allemagne ! Le week-end par exemple, quand toute la famille a du temps, c'est le moment idéal pour profiter d'un petit-déjeuner copieux et varié. Savais-tu qu'il existe 300 sortes de pains (« Brot ») et plus de 1200 « Brötchen », ces petits pains individuels dont les Allemands raffolent ! Alors, prêt pour la découverte de l'univers « Frühstück » ?

Activité 1 👁 / 👂 : Commençons par un petit film d'animation sur le petit-déjeuner allemand qui te permettra de te familiariser avec les mots appartenant à la thématique du petit-déjeuner : <https://youtu.be/S4OQfWZZreM>

a) Quels sont les aliments et les boissons présents dans la vidéo que tu connais déjà ?

b) Repère les mots que tu n'avais pas encore appris ! Deux indices : il y en a 3 et ils sont transparents =

Défis ! :

- Un aliment est apporté à table mais personne ne précise qu'il aime bien le manger. De quoi s'agit-il ?

- Pour dire que je trouve quelque chose délicieux, je peux utiliser la formule « Lecker ! » ou bien la structure : _____ . Un indice : il s'agit de 2 mots !

Activité 2 👂 : écoute Marilou sur Audiolingua parler de ce qu'elle mange et boit au petit-déjeuner : <https://audio-lingua.eu/spip.php?article79>

Aides lexicales : oder : ou

Repère ce que Marilou aime manger : _____

Repère ce que Marilou aime boire : _____

Activité 3: Observe la photo suivante d'une table de petit-déjeuner puis lis la liste de mots. Quels aliments ou boissons manque-t-il ? Lesquels faut-il rayer car ils ne sont pas sur la table ?



der Tee-der Kakao-der Kaffee-der Joghurt-der Käse-der Apfelsaft-das Wasser-das Croissant-das Müsli-das Obst-das Gemüse-die Marmelade-die Nutella

Activité 4 🗣️: Und du? Was isst du und trinkst du zum Frühstück? (Et toi ? Qu'aimes-tu manger et boire au petit-déjeuner ?). Comme Marilou, décris tes habitudes au petit-déjeuner ! S'il te manque un mot, n'hésite pas à le chercher sur le site de traduction LEO.ORG (tu n'as qu'à choisir les drapeaux français et allemand puis à écrire le mot qui te manque). Ecoute l'enregistrement n°5 si tu souhaites entendre un autre modèle.

Zum Frühstück _____

Rappel :

Attention à la place du verbe conjugué puisque tu commences ta présentation par « Zum Frühstück ». En allemand, **le verbe conjugué est toujours à la 2^{ème} place** dans une proposition indépendante.

Tipp !

Enregistre-toi avec un dictaphone (celui de ton téléphone portable ou celui du téléphone de l'un de tes parents) et envoie ton enregistrement à ton professeur d'allemand !




Activité 5 👁️/✍️ : Frühstück übers Internet? Ja, kein Problem!


Comme tu le sais déjà, le petit-déjeuner est très important pour les Allemands. Non seulement, la plupart des cafés allemands proposent différentes formules de petits déjeuners (le classique, le salé, le sucré, le bio, le fitness...), mais depuis peu, il existe de plus en plus de sites internet qui sont spécialisés dans la livraison de petits déjeuners dans toute l'Allemagne ! En voici quelques-uns avec leurs slogans entre guillemets !

a) Lis attentivement chaque nom de site internet ainsi que son slogan ! Pourras-tu les associer avec ce qui pourrait être leur logo ? Reporte la lettre sous chaque photo dans le tableau !

Tipps! Ne bloque pas sur les mots que tu ne connais pas, mais au contraire, appuie-toi sur ce que tu connais ou que tu reconnais ! Tu verras, ce sera plus facile !

- a) Die Frühstückszwerge*, „Einfach lecker!“ (*der Zwerg: le nain)
- b) Pausenbrot.de, „Das Brot mit Herz!“
- c) Lieferando.de, „Fit in den Tag!“
- d) Morgengold, „Für mehr Mmmh beim Frühstück!“
- e) Brötchenbursche*, „Ihre Frühstücksbrötchen bei jedem Wetter ofenfrisch ins Haus!“ (*der Bursche: le garçon)

b)  Voici 3 formules de petits déjeuners qu'on peut commander sur ces sites internet. Laquelle choisirais-tu ?

1) Commence par lire ce qu'on peut trouver dans les 3 petits déjeuners et attribue-leur une note !

Tip : Connais-tu le système de notes en Allemagne ? La meilleure note est 1 et la plus mauvaise note est

6. Utilise ce système de notation pour donner ton avis sur chaque formule de petit-déjeuner.

Box 1: Klassisches Frühstück

2 Brötchen

Butter

Käse oder Wurst*

1 Apfel

Kaffee oder Tee oder Kakao

⇒ Meine Note: _____

(*die Wurst: la charcuterie)

Box 2: Fitness-Frühstück

Obstsalat : Mango, Banane
und Apfel

Müsli

1 Joghurt

Ananassaft oder Zitronensaft

⇒ Meine Note: _____

Box 3: Französisches Frühstück

2 Croissants

Kaffee oder Tee oder Kakao

Honig

Butter

Marmelade

Orangensaft

⇒ Meine Note: _____

2)  Quelle formule de petit-déjeuner commanderais-tu ? Et pourquoi ?

Tipp ! Pour justifier ton choix de petit-déjeuner, tu utiliseras « **denn** ». C'est une conjonction de coordination qui signifie « car ». Elle te permettra d'établir un lien de cause entre tes deux propositions

Ich mag die Box (1,2,3) „_____ - Frühstück“, **denn** ich _____.

DEFI !

Tu veux en savoir plus sur le thème du petit-déjeuner en Allemagne ? Alors regarde la vidéo bilingue (allemand et anglais) d'Anja.

Anja est à Berlin et nous fait découvrir l'univers du petit-déjeuner allemand dans un café ! Drôle et captivant !

Voici le lien internet : <https://youtu.be/xkHB37kJc8Q>

Séance 4 Einfach lecker: Spezialitäten aus Deutschland und Österreich!

Activité 1 👁: Voici quelques spécialités d'origine allemande ou autrichienne que les Allemands adorent déguster ! Sauras-tu en retrouver le nom ? Pas d'inquiétude, quelques indices, en allemand ou en français, pourront t'aider ! Lis-les attentivement puis écris le nom de la spécialité à côté de chaque photo !

- a) das Wiener Schnitzel = paniertes Fleisch, eine Spezialität aus Österreich
- b) die Maultaschen = Ravioli aus Süddeutschland
- c) die Käsespätzle = Nudeln aus Süddeutschland
- d) die Rote Grütze = l'indice est dans le nom de la couleur que porte ce dessert du nord de l'Allemagne
- e) die Schwarzwälder Kirschtorte = ce gâteau porte le nom d'une forêt située dans le sud de l'Allemagne. On peut aussi en trouver en France, même si ce n'est pas tout à fait le même !
- f) der Knödel = les pommes de terre sont à la base de ce plat qui a un peu la forme d'un œuf !
- g) die Bratwurst = dans les marchés de Noël, à la fête de la Bière à Munich, au barbecue pendant le week-end ou tout simplement cuites dans la poêle, c'est l'un des plats favoris des Allemands ! Il en existe plus de 1500 en Allemagne !
- h) der Kartoffelsalat = tu es un expert des mots composés, donc pas besoin d'indices!!!













Activité 2 🎧 : Ecoute l'enregistrement n°6 : quelles spécialités allemandes ou autrichiennes entends-tu ?

a) _____

b) _____

c) _____

Activité 3 👁️ : Voici les 3 recettes des plats que tu réaliseras pour le projet de fin de séquence. Lis-les très attentivement puis associe chaque étape de la recette en allemand avec sa traduction en français ! Tu noteras la lettre qui convient après chaque numéro. Les portions sont prévues pour 4 personnes !

Rezept Nr. 1: Das Wiener Schnitzel



1) Das Stück Fleisch (Kalb, Huhn, Schwein oder Truthahn) so dünn wie möglich klopfen*. Mit Salz und Pfeffer würzen*.

(*dünn klopfen = aplatir/würzen: assaisonner)

2) Die Schnitzel zuerst (1.) ins Mehl*, dann im Ei (2.) und zum Schluss in den Semmelbröseln*(3.) drehen.

(*das Mehl: la farine/die Semmelbrösel: la chapelure)

3) In einer Pfanne Butter oder Öl erhitzen* und die Schnitzel darin goldbraun braten*.

(*erhitzen: réchauffer/braten: cuire)

a) Réchauffer du beurre ou de l'huile dans une poêle et y faire cuire les escalopes jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

b) Aplatir avec un marteau (spécial viande) ou un rouleau à pâtisserie les filets de viande (veau, poulet, porc ou dinde) et les assaisonner avec du sel et du poivre.

c) Enrober les escalopes de farine, puis les plonger dans l'œuf et les enrober enfin de chapelure.

Rezept Nr. 2: der Kartoffelsalat



1) 500 g Kartoffeln waschen und mit Schale* kochen. _____ (*die Schale: la peau d'un légume)

2) Eine Zwiebel* in Würfel schneiden, Petersilie* grob hacken und 100 ml Gemüsebrühe* heiß werden lassen.

_____ (*die Zwiebel: l'oignon, die Petersilie: le persil, die Gemüsebrühe: le bouillon de légumes)

3) Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, kaltes Wasser darauf gießen und etwas abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und entweder mit einem Messer* in ca. 0,5 cm dicken Scheiben* schneiden. _____

(*das Messer: le couteau)

4) Die Vinaigrette machen = 2 Esslöffel Essig*, 2 Esslöffel Öl, Salz und 2 Esslöffel Senf* in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben. _____

(*der Essig: le vinaigre, der Senf: la moutarde)

5) Die Brühe mit den Zwiebeln nach und nach über die Kartoffeln geben (Achtung: die Kartoffeln sollten auf jeden Fall noch warm sein und die Brühe heiß.)

Dann die Vinaigrette dazugeben. Den Kartoffelsalat ca. eine Stunde im Kühlschrank* ziehen lassen. _____

a) Lorsque les pommes de terre sont cuites, les sortir de l'eau chaude et les refroidir un peu avec de l'eau froide. Puis les peler et les couper en rondelles d'environ 0,5 cm.

b) Laver 500 g de pommes de terre et les faire bouillir dans de l'eau avec leur peau.

c) Préparer la vinaigrette = mélanger au fouet dans un saladier 2 cuillers à soupe de vinaigre (blanc de préférence), 2 cuillers à soupe d'huile (végétale), un peu de sel et 2 cuillers à soupe de moutarde (de type Savora de préférence) jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

d) Verser le mélange oignon-bouillon sur les pommes de terre (attention : les pommes de terre doivent être encore chaudes et le mélange encore brûlant)

Ajouter la vinaigrette sur la salade, mélanger le tout et laisser refroidir la salade au moins une heure au frigo.

e) Couper un oignon (rouge de préférence) en petits cubes, hacher grossièrement un peu de persil et préparer 100 ml de bouillon de légumes (cube par exemple). Faire chauffer le tout dans une poêle.

Rezept Nr. 3: Die Rote Grütze mit Vanillesauce



1. 500g rote Früchte, 1/4 Liter Rote Früchte Saft, 1 Esslöffel Zitronensaft und 50-75 g Zucker aufkochen. 20 g Stärke mit 4 Esslöffel Nektar glatt rühren und die Grütze damit binden. _____

2. Nochmals kurz aufkochen, auskühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. 450 ml Milch, Vanilleschote und -mark, 30 g Zucker und Salz aufkochen. 30 g Stärke in 50 ml Milch anrühren und in die Milch rühren. _____

3. Aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Vanilleschote entfernen. Eigelb mit etwas Soße verrühren und in die restliche Soße rühren. Vanillesoße abkühlen lassen. Rote Grütze in Tassen anrichten. _____



4. Vanillesoße dazureichen. _____

a) Accompagner la préparation aux fruits rouges de sauce vanille.

b) Faire bouillir 500g de fruits rouges frais ou surgelés (mélange fraises, cerises, framboises...), un quart de litre de jus de fruits rouges (n'importe quel fruit rouge), une cuiller à soupe de jus de citron et 50-75 g de sucre. Mélanger 20 g de maïzena avec 4 cuillers à soupe de nectar de cerise puis ajouter ce mélange aux fruits rouges. Mélanger le tout.

c) Faire bouillir et laisser le mélange en ébullition environ une minute. Retirer la gousse. Mélanger 2 jaunes d'œuf avec un peu de sauce vanillée puis ajouter ce mélange au reste de la sauce vanillée. Laisser refroidir la sauce vanillée. Verser la préparation aux fruits rouges dans des tasses.

d) Refaire bouillir le tout puis laisser refroidir. Couper la gousse de vanille en 2 pour en extraire les graines (prendre de l'arôme de vanille si pas de gousse disponible). Faire bouillir gousse de vanille et graines, 450 ml de lait, 30 g de sucre et une pincée de sel. Mélanger 30 g de maïzena et 50 ml de lait et ajouter ce mélange au lait vanillé.

Activité 4   : Avant de pouvoir cuisiner ces délicieuses spécialités, il faut que tu fasses le point sur les ingrédients dont tu as besoin. Complète ou annote cette liste avec le mot qui manque ou avec la traduction en français d'un ingrédient dont tu as oublié le sens ! Ta liste de courses sera ainsi plus facile à faire !

ZUTATEN FÜR... WIENER SCHNITZEL, KARTOFFELSALAT UND ROTE GRÜTZE

a) Wiener Schnitzel:

4 Stück _____

Salz, Pfeffer = _____

2 Eier= 2 _____

Butter oder Öl = _____ ou

Mehl, Semmelbrösel = _____,

b) Kartoffelsalat:

_____ g Kartoffeln

Essig = _____ Esslöffel

Petersilie= _____

Senf = _____ Esslöffel

1 Zwiebel = _____

Öl und Salz

100 ml _____ = _____

c) Rote Grütze mit Vanillesauce:

500 g _____

500 ml _____

¼ Liter _____

50 g Stärke = _____

4 Esslöffel (EL) Kirschnektar =

1 Vanilleschote = _____

1 _____ Zitronensaft

1 Prise Salz

80-100 g Zucker = _____

2 Eigelb = _____

DAS PROJEKT: DU BIST DER CHEFKOCH FÜR DEINE FAMILIE!



Nous voilà à la fin de cette séquence ! Tu es fin prêt pour faire découvrir à ta famille un repas avec des spécialités allemandes ou autrichiennes et devenir un vrai chef !

Voici quelques conseils pour la réalisation de ce projet !

- 1) Prépare tout d'abord des petits papiers blancs numérotés de 1 à 6 pour chaque membre de ta famille. Ainsi, après dégustation, chacun pourra voter avec une note allemande (naturellement, tu leur expliqueras avant quelle est la meilleure et quelle est la plus mauvaise note !)
- 2) Si tu le souhaites et tu le peux, tu peux te faire filmer (ou seulement tes mains) pendant que tu cuisines ! Ton professeur d'allemand sera certainement très content de te voir en pleine action !
- 3) Demande de l'aide à un adulte lorsque tu dois faire chauffer des aliments ! Cela sera plus prudent.
- 4) Avant la dégustation de chaque plat, présente-le !

Donne son nom (tu peux le faire répéter par tous les membres de ta famille), indique d'où il vient (Allemagne du nord, du sud, Autriche) et souhaite-leur évidemment „bon appétit“ en allemand : MAHLZEIT !

5) Lorsqu'un plat est terminé, distribue les papiers numérotés pour que ta famille puisse voter. Reporte leurs notes dans la fiche d'évaluation ci-dessous ! Dans la première ligne, tu noteras les prénoms de/des membres de ta famille qui ont dégusté tes spécialités !

	_____	_____	_____	_____	_____
Wiener Schnitzel					
Kartoffelsalat					
Rote Grütze mit Vanillesauce					
Apfelschorle					

TIPP!



Nous n'avons pas indiqué de recette de boisson. Mais naturellement, tu peux accompagner ce repas d'Apfelschorle ! Pour préparer cette boisson typiquement allemande, mélange 1/3 jus de pomme pur avec 2/3 d'eau gazeuse.

UN CONSEIL! Prends une double page de ton cahier d'allemand et réalise une MINDMAP (mots-clé écrits en fonction de tes associations d'idées) en partant de la formule „**Mahlzeit!**“. Cela te permettra de récapituler tout ce que tu as appris pendant cette séquence. N'oublie pas d'utiliser plusieurs couleurs et d'ajouter éventuellement des dessins si tu peux !