**DID-2964-10**

***Des propos au quotidien***

Francisation, niveau 3



**À vos fourchettes!**

**À vos fourchettes!**

Angelica Montoya, Olivier Randoll, Ingrid Tiscareno

Angelica Montoya, Olivier Randoll, Ingrid Tiscareno



Cette activité portant sur la nourriture a comme objectifs de faire découvrir aux apprenants des recettes du Québec et de les amener à reconnaître et à définir des mots utilisés au quotidien dans le français québécois. Un réinvestissement possible de cette activité serait une grande discussion sur les mots entendus durant l’activité d’écoute.

**INTENTION PÉDAGOGIQUE**

**Intention de communication ciblée**

* Comprendre une consigne;
* Comprendre le contenu et les consignes d’une recette

**PROBLÉMATIQUE**

|  |
| --- |
| *À une fête de quartier, vous rencontrer votre voisin québécois qui a amené du dessert. Le nom pourrait vous surprendre : des grands-pères au sirop! Curieux/euses, vous lui demandez sa recette, qu’il vous donne avec plaisir… Sur un enregistrement vidéo! Vous tentez de reproduire la recette avec des amis avec les indications de votre voisin...*  Durant cette activité, les éléments qui seront vus (et révisés) sont :   * Le nom d’aliments communs; * Les verbes d’actions relatif à la cuisine; * Les ustensiles de cuisine communs; * Les mots utilisés dans le français québécois à l’oral.   À la fin de l’activité, les apprenants devraient être capables de reconnaître les mots et locutions suivants et leur signification : *Grands-pères* (dessert), *pudding chômeur, sirop d’érable, grumeaux, boule (de pâte).* |

**ACTIVITÉ DE PRÉ-ÉCOUTE**

À partir de recettes traditionnelles du Québec, l’enseignant introduira la leçon en évoquant du lexique propre aux ingrédients des desserts régionaux.

Aussi, le professeur expliquera l’histoire et les origines de dites desserts (voir annexe professeurs 1), afin de mettre aux apprenants en contexte et faire sortir le vocabulaire nécessaire pour l’activité d’écoute.

1. Montrer l’image du première dessert : de grand-père aux sirop (voir annexe professeur 1) et demander aux élèves s’ils connaissent et savent c’est quoi comme dessert.
2. Expliquer le dessert, ses ingrédients et son histoire. Faire le point sur l’intonation des mots à repérer.

**DÉROULEMENT (tâche d’écoute)**

ÉTAPE 1

**Temps : 10 minutes**

* Lancer la première écoute de l’enregistrement audio de la recette de grands-pères aux sirop (pour la transcription, voir l’Annexe 1);
* Demander aux apprenants de porter une attention particulières aux mots qu’ils croient être du Québec.
* Effectuer un petit retour sur les mots « moins » importants du français québécois (ex. : *pis*)

ÉTAPE 2

**Temps : 10 minutes**

* Lancer une deuxième écoute du document;
* Demander aux apprenants d’être plus attentif au document en entier;
* À la suite de l’écoute, poser aux élèves les questions suivantes :
* Est-ce que la recette est difficile à réaliser?
* Est-ce que les ingrédients sont spéciaux? Lesquels le sont?
* Y goûteriez-vous?
* Recueillir les réponses de quelques apprenants.

ÉTAPE 3

**Temps : 15 minutes**

* Distribuer aux apprenants la feuille d’exercices (présente en Annexe 2 du document, à la page 8);
* Demander aux apprenants de faire les activités APRÈS l’enregistrement et non durant;
* Faire écouter le document audio une troisième fois;
* Circuler pour effectuer des interventions, le cas échéant;
* Faire un retour sur l’activité avec une courte correction (pour la fiche de correction, voir l’Annexe 3 commençant à la page 10 du présent document).

**ACTIVITÉ DE RÉINVESTISSEMENT**

**Temps : 10 minutes**

1. En grand groupe, à partir de questions amener aux apprenants à discuter et exprimer leurs goûts par rapport aux desserts.
2. Demander aux apprenants s’ils connaissent d’autres desserts.
3. Demander aux apprenants quel sont leurs dessert préféré.
4. S’ils connaissent les ingrédients et la façon de le faire.
5. Après chaque question, laisser le temps nécessaire et motiver aux apprenants à répondre et faire partie de la discussion.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |

**ANNEXES**

ANNEXE 1

**Transcription de l’activité d’écoute**

Vous allez voir ,ma recette de **grands-pères** au sirop est quand-même vraiment facile. ‘A ressemble beaucoup à la recette du **pudding chômeur** qui est un dessert aussi du Québec. Donc, pour les ingrédients, on va avoir besoin  de dla farine, du sucre, de la poudre à pâte, de la vanille, du lait, du **sirop d’érable**, de l’eau, pis ça devrait être quand-même ça.

Après ça, tout ce qu’on va faire avec, c’est que, dans un gros bol, on va mélanger la farine, le sucre pis la poudre à pâte. Ensuite, on va rajouter le beurre, la vanille, et le lait et on va mélanger jusqu’à temps qu’on a une pâte qui a pas de **grumeaux** dedans, ça veut dire qui ait pas de gros morceaux pris ensembles. Après ça, on va mettre le sirop d’érable pis dl’eau dans un gros chaudron pis on va laisser bouillir.

Ensuite, avec la pâte qu’on vient tout juste de faire, on va la prendre et on va essayer de faire 16 **boules** avec. On va se mouiller souvent les mains aussi, pour éviter que ça nous colle aux doigts, et après ça, on va les mettre dans le chaudron avec le sirop d’érable. On va recouvrir notre chaudron et on va laisser bouillir pendant environ 15 minutes, le temps qu’y cuisent quasiment, et après ça, on va les servir avec le sirop. Si on veut, on peut aussi mettre la crème glacée.

**ANNEXE 2**

**Activité de compréhension de l’extrait audio (version de l’élève)**

***Les grands-pères au sirop***

1. **Relie les mots avec les bonnes définitions :**

* **Grumeaux**
* **Grands-pères au sirop**
* **Pouding chômeur**
* **Sirop d’érable**
* **Boules**
* **Liquide sucré provenant d’un arbre**
* **Dessert du Québec fait de petites boules**
* **Dessert du Québec ressemblant à un pain**
* **Morceaux solides indésirables dans un mélange**
* **Objets ronds**

1. **Vrai ou Faux? Encercle la bonne réponse.**
   1. Dans le mélange des boules de pâte, il y a du sirop d’érable.

Vrai Faux

* 1. Avec le mélange, il est possible de faire 16 boules.

Vrai Faux

* 1. La recette est, selon l’homme, très difficile.

Vrai Faux

* 1. Les grands-pères au sirop sont cuits dans une poêle.

Vrai Faux

1. **Encercle la bonne réponse.**
   1. Il y a combien d’étapes dans la recette?
      1. 6
      2. 8
      3. 10
   2. Qui est l’intrus dans la recette ?
      1. Du sirop d’érable
      2. De la poudre à pâte
      3. Du café

ANNEXE 3

**Activité de compréhension de l’extrait audio (corrigé)**

***Les grands-pères au sirop***

1. **Relie les mots avec les bonnes définitions :**

* **Grumeaux**
* **Grands-pères au sirop**
* **Pouding chômeur**
* **Sirop d’érable**
* **Boules**
* **Liquide sucré provenant d’un arbre**
* **Dessert du Québec fait de petites boules**
* **Dessert du Québec ressemblant à un pain**
* **Morceaux solides indésirables dans un mélange**
* **Objets ronds**

1. **Vrai ou Faux? Encercle la bonne réponse.**
   1. Dans le mélange des boules de pâte, il y a du sirop d’érable.

Vrai Faux

* 1. Avec le mélange, il est possible de faire 16 boules.

Vrai Faux

* 1. La recette est, selon l’homme, très difficile.

Vrai Faux

* 1. Les grands-pères au sirop sont cuits dans une poêle.

Vrai Faux

1. **Encercle la bonne réponse.**
   1. Il y a combien d’étapes dans la recette?
      1. 6
      2. 8
      3. 10
   2. Qui est l’intrus dans la recette ?
      1. Du sirop d’érable
      2. De la poudre à pâte
      3. Du café

**ANNEXES POUR LE PROFESSEUR**

**ANNEXE POUR LE PROFESSEUR 1**

GRANDS-PÈRES AU SIROP D’ÉRABLE



**Les Grands-pères** canadiens constituent un dessert riche en sucre. Au Québec, **le sirop d’érable** entre dans la composition des plus classiques, mais on retrouve quelques variantes telles que : **aux bleuets**, aux pommes, au caramel, avec des noix, des raisins, etc. À ce jour, l’origine du nom de ce dessert demeure incertaine. Cela viendrait du fait que les grands-pères n’avaient plus de dents et que ce plat est particulièrement facile à manger et que la pâte toute « fripée » rappelait leurs traits. Une autre version prétend que la recette est d’abord acadienne, *Grandfather’s Dumpling* dont le nom fut francisé par Grands-pères dans le sirop au lieu des Pâtes du grand-père; les « dumplings » étaient cuites par le grand-père, trop âgé pour fournir **la chaufferie**, et qu’on reléguait à brasser le sirop.

Source :

Saveurs canada. Grands-pères au sirop d’érable. Récupéré le 01 décembre 2016 sur le site :

http://www.saveurscanada.com/Grands-peres-au-sirop-d-erable-p-247-c-19\_133.html#