


MS/GS <i>Période 4</i>	Séquence : Eveil à la diversité linguistique et culturelle (EDLC) Petits-déjeuners interculturels	La Turquie Séance 1 sur 3 <i>40 minutes</i>
---------------------------	--	---

**Objectifs** linguistique : Découvrir les sonorités du turc  
culturel : Découvrir le petit-déjeuner turc


**Connaissances et compétences** **Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions** : Ecouter, agir, parler et chanter dans une LVE  
**Explorer le monde** : Découvrir des pays et des cultures pour s'ouvrir à la diversité du monde

<i>Structures langagières</i> entendues en contexte :	Verser la farine et le sel dans le saladier. Mélanger. Diluer la levure dans le lait. Verser dans le saladier. Malaxer la pâte avec les mains et former une boule. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie. Découper des carrés de 3cm de côté. Faire cuire les carrés dans une poêle avec de l'huile bien chaude. Est-ce que c'est bon ? (en turc)	<i>Lexique</i> entendu en contexte :	Farine, sel, lait, eau, levure, huile, sucre, chocolat (en turc)
---	---	--------------------------------------	--


**Matériel** cuillère à soupe, saladier, fouet, rouleau à pâtisserie, poêle, plaque électrique  
thé, sucre, eau, lait, œufs, beurre, farine, noix de coco rapée, confiture, oeuf, huile, levure, citron, sucre vanillé

Déroulement Séance 3	Tâche de l'enseignant	Tâche de l'élève	Modalités de travail	Temps
<p><b>Mise en route :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aujourd'hui, on va découvrir le petit-déjeuner d'un pays qui a ce drapeau. (Montrer le drapeau) Est-ce que vous connaissez ce pays ? Est-ce que vous savez ce qu'on mange au petit-déjeuner en Turquie ? Et qu'est-ce qu'on boit ?</li> <li>- Ce matin, la maman de Ezel est avec nous. (Elle dit bonjour en turc en faisant bonjour avec la main.)</li> <li>- Elle va jouer avec nous au jeu de la chandelle (du facteur) en turc :  <a href="http://www.viewpure.com/o5tYw9PrSxQ?start=0&amp;end=0">http://www.viewpure.com/o5tYw9PrSxQ?start=0&amp;end=0</a></li> <li>- Maintenant, nous allons dans la classe et la maman d'Ezel va nous expliquer comment on prépare le petit-déjeuner en Turquie.</li> </ul>	<p>Introduire l'activité et faire découvrir un petit-déjeuner typique turc.</p> <p>Etre « le facteur » au jeu de la chandelle pour lancer l'activité sans avoir à expliquer en français.</p> <p>Jouer au jeu en fermant les yeux pendant qu'un enfant est « le facteur ».</p>	<p>Deviner le pays qui a ce drapeau et émettre des hypothèses sur ce qu'on prend au petit-déjeuner en Turquie.</p> <p>Jouer au jeu de la chandelle (du facteur). Fermer les yeux au bon moment.</p>	<p>Groupe classe, dans la salle de motricité</p> <p>Groupe classe, dans la classe</p>	10 min

<p><b>Préparation du petit-déjeuner :</b></p> <p><b>Groupe classe :</b> Montrer et nommer les ustensiles en turc. Montrer et nommer les ingrédients en turc.</p> <p><b>4 Groupes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser la farine et le sel dans le saladier. (en turc)</li> <li>- Diluer la levure dans le lait. Ajouter le liquide dans le saladier.</li> <li>- Mélanger et ajouter l'eau petit à petit.</li> <li>- Mélanger la pâte avec les mains et former une boule.</li> <li>- Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et découper des carrés de 3 cm de côté environ.</li> <li>- La maman cuit ensuite les carrés de pâte dans une poêle avec de l'huile chaude.</li> <li>- Déguster avec du sucre ou du chocolat.</li> </ul>	<p>Donner les consignes en turc, faire les gestes et montrer les flashcards correspondantes si besoin (ou refaire le geste).</p> <p>Faire répéter la maman si besoin, répéter soi-même si on s'en sent capable, refaire les gestes.</p>	<p>Comprendre les consignes et réaliser les différentes étapes des recettes</p> <p>Répéter les instructions ou mimer aux autres enfants (ceci concerne uniquement les enfants qui comprennent ou parlent cette langue)</p>	<p>Groupe Classe</p> <p>Groupes de 5-6</p>	<p>5 min</p> <p>10-15 min</p>
<p><b>Dégustation du petit-déjeuner:</b> Est-ce que vous avez aimé ? (en turc) oui (pouce levé) / Non (pouce baissé)</p>	<p>Demander aux enfants s'ils ont aimé en français et faire demander la maman en turc</p>	<p>Dire (ou faire le geste) si on a aimé le petit-déjeuner turc</p>	<p>Groupe classe</p>	<p>5 min</p>
<p><b>Signal de fin de séance :</b> Reprise du jeu de la chandelle en turc dans la salle de motricité</p>	<p>Etre « le facteur » au jeu de la chandelle pour lancer l'activité sans avoir à expliquer en français.</p> <p>Jouer au jeu en fermant les yeux pendant qu'un enfant est « le facteur ».</p>	<p>Jouer au jeu de la chandelle (du facteur). Fermer les yeux au bon moment.</p>	<p>Groupe classe dans la salle de motricité</p>	<p>5 min</p>
<p>Observations :</p>				

MS/GS Période 4		Séquence : Eveil à la diversité linguistique et culturelle (EDLC) Petits-déjeuners interculturels			L'Angleterre Séance 2 sur 3 30 minutes
<b>Objectifs</b> linguistique : Découvrir les sonorités de l'anglais culturel : Découvrir le petit-déjeuner anglais					
<b>Connaissances et compétences</b> Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : Ecouter, agir, parler et chanter dans une LVE Explorer le monde : Découvrir des pays et des cultures pour s'ouvrir à la diversité du monde					
<i>Structures langagières</i> entendues en contexte :		Boil the water. Put teabags in teapot. Pour milk. Pour water in teapot. Pour in mugs. Add 1 spoon of sugar. Open the tin. Pour the baked beans in the bowl. Heat the bowl in the microwave. Toast the bread. Spread butter. Cut into triangles. Break the eggs. Pour the milk. Add butter. Add salt and pepper. Whisk. Heat the saucepan. Put in the plate. Add the rest of the butter. Is it good ? Yes / No	<i>Lexique</i> entendu en contexte :	Teabag, mug, milk, sugar, baked beans, bread, butter, eggs, salt, pepper, saucepan, toast, spoon, good, yes, no, teapot.	
<b>Matériel</b>		Théière, bouilloire, cuillère à café, mugs, couteaux, fourchettes, cuillères à soupe, assiettes, casserole, plaque électrique, micro-onde, saladier, grille-pain, Sachets de thé, sucre, lait, œufs, beurre, pain de mie complet, baked beans,			
Déroulement Séance 3		Tâche de l'enseignant	Tâche de l'élève	Modalités de travail	Temps
<b>Mise en route :</b> - Signal de début de séance Comptine « I am a little teapot » avec gestes  - Aujourd'hui, on va découvrir le petit-déjeuner d'un pays qui a ce drapeau. (Montrer le drapeau) Est-ce que vous connaissez ce pays ? La vidéo suivante montre des exemples de ce qu'on peut prendre au petit-déjeuner en Angleterre : <a href="http://www.viewpure.com/DTz4EHYW00k?start=0&amp;end=0">http://www.viewpure.com/DTz4EHYW00k?start=0&amp;end=0</a>		Chanter la comptine en faisant les gestes.  Introduire l'activité et faire découvrir un petit-déjeuner typique anglais.	Ecouter et essayer de comprendre grâce aux gestes. Faire les gestes si on le souhaite Deviner le pays qui a ce drapeau et donner des aliments du petit-déjeuner anglais	Groupe classe, dans le coin regroupement	5 min

Qu'est-ce qu'on peut manger au petit-déjeuner en Angleterre ? Et qu'est-ce qu'on boit ?				
<p><b>Préparation du petit-déjeuner :</b></p> <p><b>Groupe classe :</b> Boil the water. Put teabags in teapot. Pour milk in mugs. Pour water in teapot. Pour in mugs. Add 1 spoon of sugar.</p> <p><b>Groupe 1 :</b> - Open the tin. Pour the baked beans in the bowl. Heat the bowl in the microwave Put in the plate. - Toast the bread. Spread butter. Cut into 2 triangles. Put in the plate.</p> <p><b>Groupe 2 :</b> Break the eggs. Pour the milk. Add butter. Add salt and pepper. Whisk. Heat the saucepan. Add the rest of the butter. Pour in the plate.</p>	Donner les consignes en anglais et montrer les flashcards correspondantes.	<p>Comprendre les consignes et réaliser les différentes étapes des recettes</p> <p>Comprendre les consignes et réaliser les différentes étapes des recettes</p>	<p>Groupe Classe</p> <p>Groupes sur différents ateliers</p>	<p>5 min</p> <p>10-15 min</p>
<p><b>Dégustation du petit-déjeuner:</b> Est-ce que vous avez aimé ? / Is it good ? Yes (pouce levé) / No (pouce baissé)</p>	Demander aux enfants s'ils ont aimé en français et en anglais	Dire (ou faire le geste) si on a aimé le petit-déjeuner anglais	Groupe classe	10 min
<p><b>Signal de fin de séance :</b> Reprise de la comptine</p>	Chanter la comptine en faisant les gestes.	Ecouter et essayer de comprendre grâce aux gestes. Faire les gestes et chanter si on le souhaite	Groupe classe	2 min
Observations :				

MS/GS Période 4	Séquence : Eveil à la diversité linguistique et culturelle (EDLC) Petits-déjeuners interculturels			Le Maroc-La Tunisie Séance 3 sur 3 40 minutes	
<b>Objectifs</b> linguistique : Découvrir les sonorités de l'arabe culturel : Découvrir le petit-déjeuner marocain ou tunisien					
<b>Connaissances et compétences</b> Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : Ecouter, agir, parler et chanter dans une LVE Explorer le monde : Découvrir des pays et des cultures pour s'ouvrir à la diversité du monde					
<i>Structures langagières</i> entendues en contexte :	Faire chauffer l'eau. Mettre le thé à la menthe. Mettre le sucre. Verser le thé en levant la théière. Boire en aspirant. (en arabe) Fouetter le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter l'huile et l'œuf. Mélanger. Mélanger avec les mains. Préchauffer le four. Faire des boules de pâte. Rouler dans la noix de coco râpée. Faire un trou avec le doigt. Faire cuire. Laisser refroidir. Ajouter la confiture. Est-ce que c'est bon ? (en arabe)	<i>Lexique</i> entendu en contexte :	Thé – menthe – eau – tasse – sucre – farine – noix de coco râpée – confiture – oeuf – huile – beurre – levure – citron – sucre vanillé – sel (en arabe)		
<b>Matériel</b>		Théière, bouilloire, tasses, cuillères à soupe, saladier, fouet, four thé, sucre, eau, lait, œufs, beurre, farine, noix de coco rapée, confiture, oeuf, huile, levure, citron, sucre vanillé			
Déroulement Séance 3		Tâche de l'enseignant	Tâche de l'élève	Modalités de travail	Temps
<b>Mise en route :</b> - Aujourd'hui, on va découvrir le petit-déjeuner d'un pays qui a ce drapeau. (Montrer le drapeau) Est-ce que vous connaissez ce pays ? Est-ce que vous savez ce qu'on mange au petit-déjeuner au Maroc ou en Tunisie ? Et qu'est-ce qu'on boit ? - Ce matin, les mamans de Mehdi et Aymen sont avec nous dans la classe. (Elles disent bonjour en arabe en faisant bonjour avec la main.) - Elles vont chanter avec nous une comptine en arabe : « A ram sam sam »  <a href="http://www.viewpure.com/2FLJUvQ1xT0?start=0&amp;end=0">http://www.viewpure.com/2FLJUvQ1xT0?start=0&amp;end=0</a>		Introduire l'activité et les mamans présentes et répéter (ou faire répéter par les mamans) si besoin bonjour en arabe.  Montrer la vidéo de la comptine. La maman chante	Deviner le pays qui a ce drapeau et émettre des hypothèses sur ce qu'on prend au petit-déjeuner au Maroc et en Tunisie  Ecouter et répéter bonjour en arabe.	Groupe classe, dans le coin regroupement	10 min

- Maintenant, elles vont nous expliquer comment prépare le petit-déjeuner au Maroc et en Tunisie.	si elle connaît et souhaite chanter.	Ecouter la comptine et faire les gestes si on le souhaite.		
<b>Préparation du petit-déjeuner :</b> <b>Groupe classe :</b> Montrer l'eau chaude. Mettre le thé et le sucre. Verser dans les tasses (démonstration) <b>4 Groupes :</b> - Fouetter le beurre, le sucre et le sucre vanillé. (en arabe) - Ajouter l'huile et l'oeuf. Mélanger. Ajouter le zeste de citron, la levure et le sel. Mélanger. - Ajouter petit à petit la farine. Mélanger et faire des boules. - Rouler le dessus des boules dans la noix de coco râpée. Poser la boule et faire un trou avec le doigt au milieu. - Faire cuire et ajouter la confiture quand c'est refroidi.	Donner les consignes en arabe, faire les gestes et montrer les flashcards correspondantes si besoin (ou refaire le geste).  Faire répéter les mamans si besoin, répéter soi-même si on s'en sent capable, refaire les gestes.	Comprendre les consignes et réaliser les différentes étapes des recettes  Répéter les instructions ou mimer aux autres enfants (ceci concerne uniquement les enfants qui comprennent ou parlent cette langue)	Groupe Classe  Groupes de 5-6	5 min  10-15 min
<b>Récréation</b>				
<b>Dégustation du petit-déjeuner:</b> Est-ce que vous avez aimé ? oui (en arabe) ? (pouce levé) / non (en arabe) (pouce baissé)	Demander aux enfants s'ils ont aimé en français et faire demander les mamans en arabe	Dire (ou faire le geste) si on a aimé le petit-déjeuner marocain ou tunisien	Groupe classe	5 min
<b>Signal de fin de séance :</b> Reprise de la comptine en arabe : « A ram sam sam »	Faire les gestes de la comptine ou chanter la comptine si on s'en sent capable	Ecouter et essayer de comprendre grâce aux gestes. Faire les gestes et chanter si on le souhaite	Groupe classe	5 min
Observations :				



## Les « Pişi » : beignets turcs



### Ingrédients :

- 1 kg de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 500 ml de lait tiède
- 200 ml d'eau tiède
- 30 g de levure fraîche
- de l'huile pour la friture

### Préparation :

1. Dans une grande bassine, versez la farine et le sel Diluez la levure dans le lait tiède, puis versez le tout sur la farine. Commencez à mélanger et ajoutez l'eau petit à petit.
2. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante. Formez une boule, couvrez et laissez monter une heure.
3. Etalez la pâte dans la farine sur une épaisseur d'1/2 cm. Découpez la pâte à l'emporte-pièce ou avec un couteau.
4. Faites cuire les pains beignets dans l'huile bien chaude, retournez lorsqu'ils commencent à dorer.
5. Vous pouvez les déguster avec du sucre ou du chocolat fondu.



## I am a little teapot

I am a little teapot  
Short and stout  
Here's my handle  
Here's my spout.  
When I get all steamed up  
Hear me shout  
Just tip me over and  
Pour me out !





# Scrambled eggs

You need : (4 persons)



12 eggs



30g + 30g butter



6 spoon milk



salt



pepper



saucepan



Whisk

Teaspoon

1



2



3



4



5



6













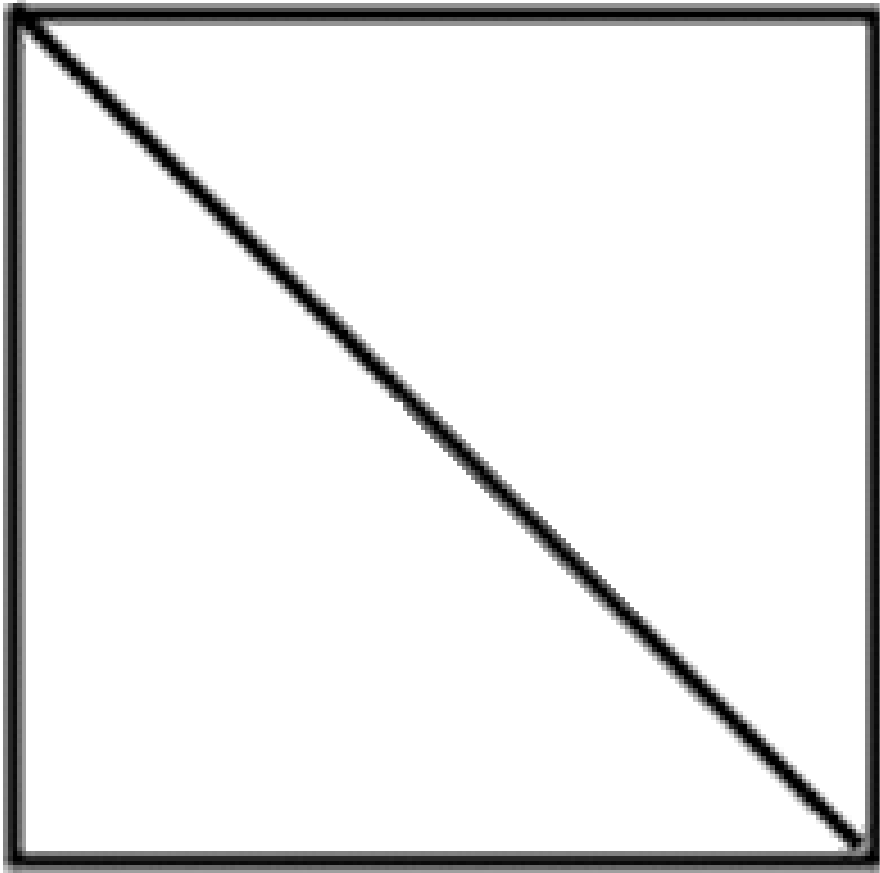














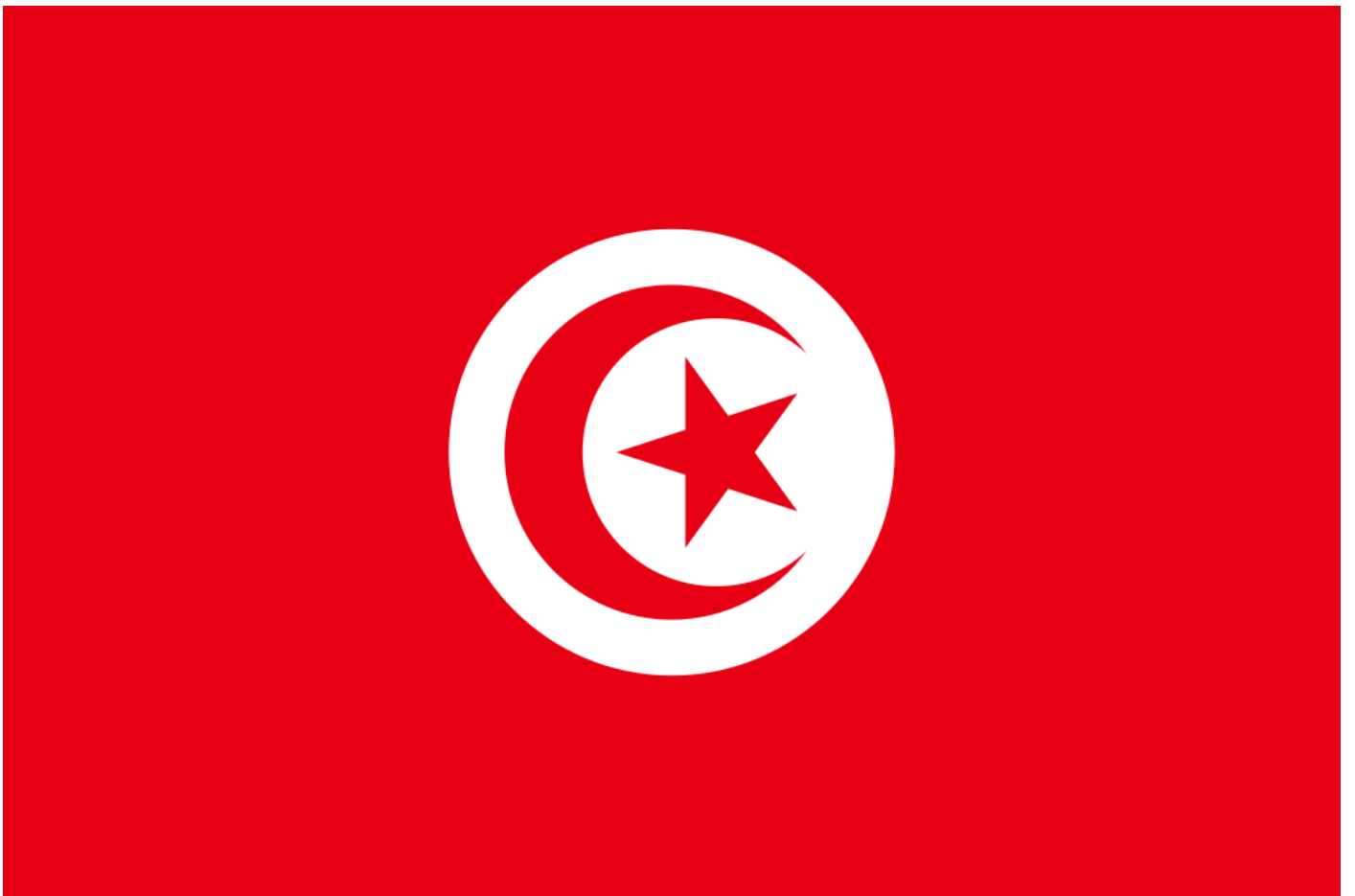
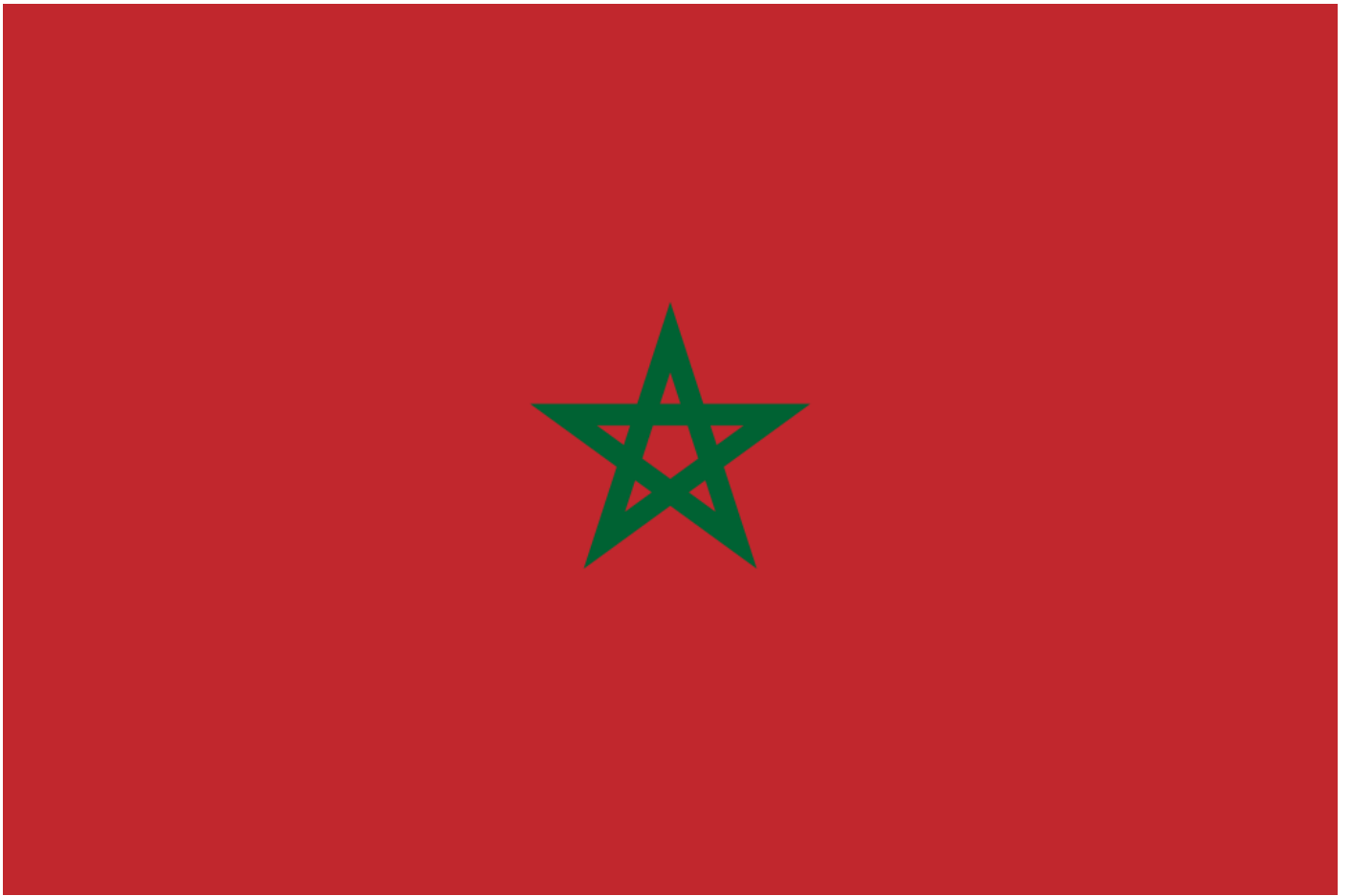












## Sablés à la noix de coco et à la confiture



### Ingrédients :

- 1 gros oeuf entier ou 2 moyens
- 125 ml huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de beurre mou (30 gr)
- 100 gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à thé rasée de levure chimique (5 gr)
- 1 bonne pincée de sel
- Zeste d'un citron bio non traité (bio)
- Farine selon le mélange (320 gr +ou- selon l'absorption)
- 1 petit bol de confiture de fraises ou d'abricots
- 100 g de noix de coco râpée

### Préparation :

**1.** Dans un récipient, bien fouetter le beurre, le sucre et le sucre vanillé au batteur électrique ou au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Ajouter l'huile continuer de mélanger puis l'oeuf entier sans cesser de fouetter jusqu'à l'homogénéisation de tous les ingrédients. Ajouter le zeste de citron, la pincée de sel et la levure chimique et mélanger puis ajouter la farine graduellement en mélangeant avec la main jusqu'à l'obtention d'une pâte bien molle et lisse.

**2.** Préchauffer le four à 170°.

**3.** Confectionner des boules de la taille d'une noix puis passer le dessus de chaque boule dans de la noix de coco râpée (vous pouvez les passer dans du blanc d'oeuf battu avant pour une meilleure adhérence).

- 4.** Transférer les petits gâteaux sur une plaque chemisée de papier cuisson puis à l'aide du doigt faire un trou au centre de chaque boule pour former un puits.
- 5.** Faire cuire dans un four préchauffé à 170°C jusqu'à dorure 15 minutes environ surveiller bien la cuisson (si vous remarquez que les trous remontent en milieu de cuisson n'hésitez pas de les reformer en appuyant avec le dos d'une cuillère). Laisser complètement refroidir.
- 6.** Faire chauffer la confiture quelques secondes pour lui donner une texture plus légère puis garnir les gâteaux à l'aide d'une poche à douille, d'un sac de congélation ou d'une cuillère à café, laisser sécher.
- 7.** Sortir les gâteaux de la plaque puis conserver les dans une boîte hermétique.