

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>Mise en route :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 ? - Ce matin, la maman de Ezel est avec nous. (Elle dit bonjour en turc en faisant bonjour avec la main.) - Elle va jouer avec nous au jeu de la chandelle (du facteur) en turc : http://www.viewpure.com/o5tYw9PrSxQ?start=0&end=0 https://www.mamalisa.com/?t=fs&p=4169 - Maintenant, nous allons dans la classe et la maman d'Ezel va nous expliquer comment on prépare le petit-déjeuner en Turquie. 	<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>Préparation du petit-déjeuner :</p> <p>Groupe classe : Montrer et nommer les ustensiles en turc. Montrer et nommer les ingrédients en turc.</p> <p>4 Groupes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verser la farine et le sel dans le saladier. (en turc) - Diluer la levure dans le lait. Ajouter le liquide dans le saladier. - Mélanger et ajouter l'eau petit à petit. - Mélanger la pâte avec les mains et former une boule. - Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie et découper des carrés de 3 cm de côté environ. - La maman cuit ensuite les carrés de pâte dans une poêle avec de l'huile chaude.* <p>* Cela se fera en dehors de la classe, sans la présence des enfants.</p> <p>- Déguster avec du sucre ou du chocolat.**</p> <p>** L'enseignant s'assurera que la nourriture est tiède (pour prévenir les risques de brûlures.)</p>	<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>Dégustation du petit-déjeuner:</p> <p>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>Signal de fin de séance :</p> <p>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>				



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.