

MS/GS <i>Période 4</i>	Séquence : Eveil à la diversité linguistique et culturelle (EDLC) Petits-déjeuners interculturels		Le Maroc-La Tunisie Séance 3 sur 3 <i>40 minutes</i>		
<b>Objectifs</b> linguistique : Découvrir les sonorités de l'arabe culturel : Découvrir le petit-déjeuner marocain ou tunisien					
<b>Connaissances et compétences</b> <b>Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions</b> : Ecouter, agir, parler et chanter dans une LVE <b>Explorer le monde</b> : 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.	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

<p><a href="#">A Ram Sam Sam - Chansons enfantines marocaines - Maroc - Mama Lisa's World en français: Comptines et chansons pour les enfants du monde entier</a></p> <p>- Maintenant, elles vont nous expliquer comment prépare le petit-déjeuner au Maroc et en Tunisie.</p>	<p>Montrer la vidéo de la comptine. La maman chante si elle connaît et souhaite chanter.</p>	<p>Ecouter la comptine et faire les gestes si on le souhaite.</p>		
<p><b>Préparation du petit-déjeuner :</b></p> <p><b>Groupe classe :</b></p> <p>Montrer l'eau chaude. * Mettre le thé et le sucre. ** Verser dans les tasses (démonstration)*</p> <p>* Seuls des adultes manipuleront l'eau chaude et la bouilloire. ** La théine n'est pas recommandée pour les enfants. Il est possible d'utiliser du thé sans théine.</p> <p><b>4 Groupes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fouetter le beurre, le sucre et le sucre vanillé. (en arabe)</li> <li>- Ajouter l'huile et l'oeuf. Mélanger. Ajouter le zeste de citron, la levure et le sel. Mélanger.</li> <li>- Ajouter petit à petit la farine. Mélanger et faire des boules.</li> <li>- Rouler le dessus des boules dans la noix de coco râpée. Poser la boule et faire un trou avec le doigt au milieu.</li> <li>- Faire cuire et ajouter la confiture quand c'est refroidi.</li> </ul>	<p>Donner les consignes en arabe, faire les gestes et montrer les flashcards correspondantes si besoin (ou refaire le geste).</p> <p>Faire répéter les mamans 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>Récréation</b></p>				
<p><b>Dégustation du petit-déjeuner:</b></p> <p>Toute la classe goûte le petit-déjeuner.****</p> <p>**** L'enseignant s'assurera que la nourriture et la boisson sont tièdes (pour prévenir les risques de brûlures.)</p> <p>Est-ce que vous avez aimé ? oui (en arabe) ? (pouce levé) / non (en arabe) (pouce baissé)</p>	<p>Demander aux enfants s'ils ont aimé en français et faire demander les mamans en arabe</p>	<p>Dire (ou faire le geste) si on a aimé le petit-déjeuner marocain ou tunisien</p>	<p>Groupe classe</p>	<p>5 min</p>
<p><b>Signal de fin de séance :</b></p> <p>Reprise de la comptine en arabe : « A ram sam sam »</p>	<p>Faire les gestes de la comptine ou chanter la comptine si on s'en sent capable</p>	<p>Ecouter et essayer de comprendre grâce aux gestes. Faire les gestes et chanter si on le souhaite</p>	<p>Groupe classe</p>	<p>5 min</p>
<p>Observations :</p>				



## 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.