



DÉFIS ET CRÉATIVITÉ

Construisez un carnet de recettes !



LES OBJECTIFS

- Réaliser un projet collectif
- Aborder les traditions culinaires
- Aborder la notion de goût



L'ACTIVITÉ

Projeter la vidéo "1 jour, 1 question" sur la gastronomie française. S'appuyer sur les cartes I2 I3 I4 si elles ont été jouées. Le carnet peut être réalisé tout au long de l'année, dès qu'un plat ou une recette est abordé en cours, le noter dans le carnet. Chaque élève peut amener une recette familiale à l'école. Créer un carnet pour la classe ou un par élève afin qu'il puisse le ramener chez lui. Classer les recettes par ordre chronologique, par ordre alphabétique, par type (entrée, plat, dessert), par continent, par saison... Il est possible d'orienter le carnet vers le local, vente direct, zéro déchet. Ou faire une version local/zéro déchet/vente directe. Inciter les élèves à refaire les recettes chez eux et faire un retour d'expérience : ce qui a été difficile dans la réalisation de la recette, ce que ils ont aimé... Il est possible d'organiser à la fin de l'année un grand repas dans lequel chaque élève cuisine un plat du carnet de recette.



LE DÉBAT

- Quelles sont les différences de goût entre les élèves? Pourquoi?
- Quels plats typiques retrouve-t-on dans les recettes proposées (quelle région, pays, etc.)?
- Les recettes sont-elles majoritairement salée ou sucrée ?
- Est-il facile de les faire ? Existe-t-il des techniques ou des ingrédients que l'on trouve difficilement en France ?
- Est-ce que ces recettes sont réalisables toute l'année ?
- Les produits sont-ils disponibles localement ?
- Peut-on réaliser la recette en zéro déchet ?
- Peut-on se procurer tous les produits en ventes directe ?



EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !