

LA SUCE DE LA NOUA

Le cai	Orcieûs e afutiaos
 120g de flou  90g de sucre menu  3 œufs  Le chocolat  Vermicelles de couleur	 batouere  qhuulier  Parcha de fou  essuâ  balance  pillage



1 Mettr den l'orcieû : Le sucre é les œufs.

2 Bacer tout le cai-la o la batouere.

3 Gater la flou den la meleya-la.

4 Mucer la flou a la douce en levant un petit la meleya.

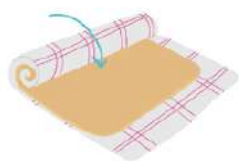


5 Su ene pillage o du parcha, evailler la pâte.

6 Mettr a qhere 10 minutes de temp a 180°.



Thermostat 6 (180°)
Cuisson 10 min



7 Gater de l'iao e du sucre menu su l'essuâ propr ben propr. Roler le gaté de sieute e lesser a ferdi qheuges minutes.

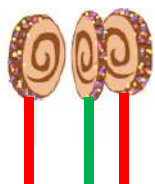
8 Evailler la pâte de chocolat su le gaté.



9 Roler le gaté d'ertour e lesser a ferdi den la referdissouere 1 oure durant.



10 Evailler le chocolat su le gaté et roler le gaté den ene assietée de vermicelles de couleur.



11

Ceûper le gaté é mettr chage morcé su un pirlipipet pour avoir ene suce de la Nouâ.

Fiche enseignant « LES SUCES DE LA NOUÂ »

Matériel nécessaire : - des ingrédients même autres que ceux nécessaires pour la recette, exemple : lait (lé), beurre (beuwre)

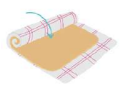
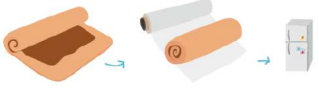
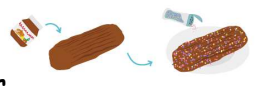
- les ustensiles

- Le diaporama en pdf « LES SUCES DE LA NOUÂ »

Ce déroulé inclut une première étape où les élèves miment les gestes pour d'abord être tous actifs,

1) Introduire la recette Afficher en grand ou projeter au tableau les images de la recette Diapo 1	« Anet, j'alons qhere des suces de la Nouâ » [Aneu, j'alons tcheur des suces de la Noua] <i>Aujourd'hui, nous allons cuire des sucettes de Noël</i> « Qhi q'en a déjà manger ? » [Tchi qen a déjà manjeu] <i>Qui en a déjà mangé ?</i>
2) MIMER « se laver les mains » Diapo 2	« Permier j'alons nous epaomer » [Peurmieu, j'alon nou z'eupaomeu » <i>Tout d'abord, nous allons nous laver les mains.</i>
2) Ingrédients et ustensiles Diapo 3	« J'alons cercher de cai qe j'ons afere pour les sablës. » [J'alon cërcheu de qa qe j'on afeure pour les sabieu] <i>Nous allons chercher les ingrédients dont nous avons besoin pour les sa-</i>
3) A côté de vous les ingrédients. Les enfants regardent la diapo. Montrer chaque ingrédient bon ou pas à mettre dans la recette. Les enfants vont dire en français, rectifiez avec le mot gallo (voir les ingrédients + ajouter « du lét », « du chicolat ».... + faites répéter)	« De cai q'c'ét-ti ? » [De qa qu'c'é-ti ?] <i>« qu'est-ce que c'est ? »</i>
Si c'est un mauvais ingrédient	« <u>N-i a point afere de let....</u> N-i a point afere de beûre» [N-i a point afeure de lè..... n-i a point afeure de beuwre] <i>Il n'y a pas besoin de lait.... Il n'y a pas besoin de chocolat</i>
Si c'est un bon ingrédient	« Vra ben, <u>J'ons afere de</u> chicolat, du sucr menu, des eûs? De la fillou é même des perles de couloures.... » [Vra bin, J'on afeure de chicolat, du sucr menu, d'zeuw, de la fiou é même des perles de couloure...] <i>Super, Nous avons besoin de chocolat, du sucre moulu, des œufs, de la farine et même des perles de couleurs....</i>
4) DIAPO 4 : Prendre le saladier et le montrer . Les enfants miment pour répéter les ingrédients qu'ils mettent un par un.	« J'alons metr le sucr den l'orcieu. Ela ét eune orcieû. » [J'allons méète tout le sucr dans l'orçeu-la. Eula ét eune orçeu.] <i>« Nous allons mettre le sucre dans ce récipient/plat. Ça c'est un récipient/plat »</i>



5) Pour les œufs, continuez de mimer :	«De cai q'c'êt-ti dija ?» <i>[De qa qu'c'ê-ti dija ?] « qu'est-ce que c'est déjà ? »</i> « Vra ben, ét eune eu. Aloure ergardéz don, je vas cōti 3 eûs su le bord de l'orceu-li e les metr den l'orceu. » <i>[« vra bin ét eune eu. Aloure, ergardé don, je va cōti troué zeuw su le bord du l'orceu-li e les mett den l'orceuje.]</i> « très bien, c'est un oeuf. Alors regardez bien, je vais casser 3 œufs sur le bord du saladier et les mettre dedans. »
6) Continuer à mimer en montrant la diapo 4 	Bacer tout le cai-la o la batouere <i>[bacer tout le qa la o la batouere]</i> « Battre les ingrédients avec le batteur. »
7) Continuer à mimer en montrant la diapo 5 Mettre la farine puis faire le geste d'incorporer et dire : 	Aloure, pour melayer notre cai, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour meuleuyeu note qa, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour mélanger nos ingrédients, de quoi avons-nous besoin ? » Les élèves vont répondre « une cuillère », vous rectifiez « eune qhu-lier » <i>[eune tchulié]</i>.
8) Diapo 6 Continuez à mimer	Aloure, pour evailler notre cai, de cai qe j'ons-ti afere ? <i>[aloure, pour euvailleu note qa, de qa qe j'on-ti afeure ?]</i> « Alors, pour étalaer nos ingrédients, de quoi avons-nous besoin ? » Vous dites « eune pllage é du parcha » <i>[eune piaque é du parcha]</i>
9) Diapo 7 Continuez à mimer 	« E eyou q'c'êt-ti qe j'allons mettr le gatè a qhere ? » <i>[et eyou q'c'ê-ti que j'allons mette le gatè a tcheure ?]</i> « et où allons-nous mettre le gateau à cuire ? » « den le fou ben sûr » <i>[dans le fou bé sûr]</i>. 180 degres 15 ([tchinze]) minutes durant.
10) Diapo 8 Continuez à mimer 	Gater un petit d'iao e de sucr menu su l'essuâ propr ben propr. Roler le gatè de sieute <i>[Gateu eu peti d'iaow é de sucr menu su l'essua propr bin propr. Roleu le gatè de sieute]</i> <i>Verser un peu d'eau et de sucre sur le torchon propre. Rouler le gateau</i>
11) Diapo 9 Continuez à mimer	 Evailer la pate de chocolat su le gatè
12) Diapo 10 Continuez à mimer 	Roler d'ertour, lesser a ferdi e mucer tout le cai den la referdissouere 1 oure durant <i>[Roleu d'eurtour, leusseau a fèrdi é musseu tou le qa den la referdissouere 1 oure durant]</i> Rouler à nouveau, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 1 heure.
12) Diapo 11 Continuez à mimer 	Evailer le chocolat su le gatè et roler le gatè den eune assietée de vermicès de couloure.
13) diapo 12 	Ceûper le gatè é mettr chage morcé su un pirlipipet pour avoir eune suce de la Nouâ.