

Section ENSEIGNEMENT

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

PROGRAMME-CADRE

Domaine	Vie personnelle
Situation	Participation à une activité culturelle ou sportive
Intention	Comprendre une recette
Idées et organisation du message	Phrases et groupes de mots Mots clés et expressions courantes
Lexique et grammaire en situation	Formulation de quantité Futur avec l'auxiliaire « aller » au présent
Éléments de phonétique et de graphie	Prononciation du mot « œuf », au singulier [œf] et au pluriel [ø] Prononciation de la locution « ça n'a pas de bon sens » [sa:padbõsã]

ÉCHELLE

Comprend, dans des **situations prévisibles**, les demandes et les informations simples qui lui sont communiquées à propos de **besoins immédiats** de la vie quotidienne, sur des **sujets personnels** ou sur certains **thèmes familiaux**

SUPPORTS/TRANSCRIPTION

Vidéos :

- *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*
- *Recette de sauce aux canneberges*



Crédits iconographiques : Productions Audio Z, Shutterstock.com, Université de Montréal

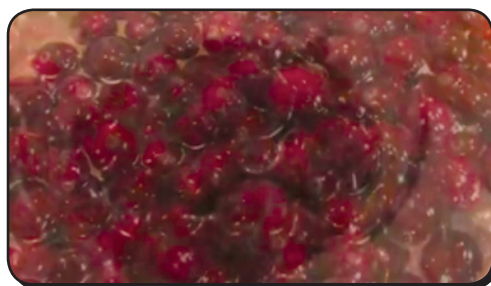
Crédits vidéographiques : Productions Audio Z

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

AMORCE

Faire observer les illustrations. Faire anticiper le sujet en animant un échange.

À titre d'exemples : *Où se trouve-t-on? Qui est ce monsieur? Que fait-il? Est-ce une entrée, un plat principal ou un dessert? Comment appelle-t-on ce type de plat?*



DÉCOUVERTE

Compréhension générale

- a)  Faire un premier visionnement de la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Faire repérer les mots connus. Répéter ces mots et les écrire au tableau au besoin.

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

b) Faire associer les ustensiles de cuisine aux mots correspondants.

	Illustrations		Ustensiles
1.	 <i>E</i>	A	une tasse
2.	 <i>G</i>	B	un bol
3.	 <i>I</i>	C	une tasse à mesurer
4.	 <i>A</i>	D	un moule à muffins
5.	 <i>H</i>	E	une spatule
6.	 <i>D</i>	F	un zesteur
7.	 <i>C</i>	G	un fouet
8.	 <i>B</i>	H	une cuillère à thé
9.	 <i>F</i>	I	un four

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

c) Faire nommer les ingrédients que le cuisinier utilise dans la préparation des muffins aux canneberges.

	Illustrations		Ingrédients
1.		A	<u>de la farine</u>
2.		B	<u>de la poudre à pâte</u>
3.		C	<u>du bicarbonate de soude</u>
4.		D	<u>une orange</u>
5.		E	<u>de l'huile</u>
6.		F	<u>du son de blé</u>
7.		G	<u>un œuf</u>
8.		H	<u>de la sauce aux canneberges</u>
9.		I	<u>du sucre</u>
10.		J	<u>du yogourt</u>

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

Compréhension détaillée

- a)  Faire visionner de nouveau la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Faire placer les illustrations identifiées de A à K dans l'ordre des étapes de la préparation des muffins.



A
zester une orange



B
ajouter le yogourt



C
casser un œuf



D
il faut avoir deux parties :
ingrédients secs et ingrédients
humides à part



E
ajouter la partie de
sauce à la canneberge



F
mettre du son de blé



G
prêt à enfourner



H
ajouter le sec sur l'humide



I
mettre le sucre



J
malaxer doucement



K
répartir uniformément les ingrédients

- | | | | |
|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| 1. <u> D </u> | 2. <u> C </u> | 3. <u> B </u> | 4. <u> E </u> |
| 5. <u> A </u> | 6. <u> F </u> | 7. <u> I </u> | 8. <u> H </u> |
| 9. <u> J </u> | 10. <u> K </u> | 11. <u> G </u> | |

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

b) Faire répondre aux questions.

1. On doit préchauffer le four à :

- ☐ 250 degrés Fahrenheit.
☒ *350 degrés Fahrenheit.*
☐ 400 degrés Fahrenheit.

4. La recette de muffins contient :

- ☐ une tasse de sauce aux canneberges.
☒ *une tasse et 1/3 de sauce aux canneberges.*
☐ deux tasses de sauce aux canneberges.

2. Il faut surveiller la cuisson pendant :

- ☒ *20 minutes.*
☐ 25 minutes.
☐ 30 minutes.

5. La recette de muffins contient :

- ☒ *un œuf.*
☐ 3 œufs.
☐ pas d'œufs.

3. Il faut mettre l'huile :

- ☒ *dans la partie d'ingrédients humides.*
☐ dans la partie d'ingrédients secs.

c) Faire déterminer si les affirmations sont vraies ou fausses.

	Affirmations	Vrai	Faux
1.	Il faut mettre dans la recette deux poignées d'amandes.		X
2.	Il faut mettre les ingrédients humides dans les ingrédients secs.		X
3.	Il faut répartir uniformément l'appareil à muffins.	X	
4.	Il faut beurrer les moules avant de répartir la pâte à muffins.	X	
5.	Il faut faire la recette de muffins au robot ou au mélangeur.		X

Compréhension de précisions complémentaires

Faire associer les mots de la colonne de gauche à leur antonyme.

	Mots		Antonymes
1.	mouler <i>B</i>	A	bien cuit
2.	moelleux <i>A</i>	B	démouler
3.	enfournier <i>C</i>	C	sortir du four / défourner

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

CARACTÉRISTIQUES



Faire visionner de nouveau les extraits de la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*.

- a) Faire remarquer la prononciation du mot « œuf » : [œf]. Faire prendre connaissance de la particularité de la prononciation du mot « œuf » à la forme du singulier et à la forme du pluriel.
- b) Faire remarquer la prononciation de la locution « ça n'a pas de bon sens » : [sa:padbɔ̃sɑ̃].
Le [s] final dans le mot « sens » ne se prononce généralement pas dans cette expression. Le « ne » de négation tombe généralement à l'oral.
- c) Faire remarquer l'emploi fréquent du terme « là » à l'oral.
- d) Faire identifier la structure syntaxique que le cuisinier utilise beaucoup. En faire donner quelques exemples.
À titre d'exemples : *vous allez faire, vous allez voir, je vais ajouter, je vais zester, on va mélanger*

POUR ALLER PLUS LOIN



- a) Pour les professeurs désireux d'approfondir cette partie, procéder à un nouveau visionnement de la vidéo *Recette de sauce aux canneberges*. La transcription de la recette se trouve à la fin de ce document.
- b) Faire nommer un type de dessert de leur pays.
À titre d'exemple : *Chez nous, nous avons la tartelette aux petits fruits.*
- c) Proposer aux élèves de préparer des muffins aux canneberges et d'en faire la dégustation.

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

■ REPÈRES SOCIOCULTURELS ■

- a) Les canneberges sont aussi appelées atocas du Québec. Le terme « atocas » est emprunté aux langues iroquoiennes.



Les canneberges sont des petits fruits sauvages de l'est de l'Amérique du Nord, apparentés aux bleuets. Ce sont des plantes rustiques et résistantes aux hivers. On les retrouve à l'état sauvage dans les tourbières.

Les tiges sont rampantes et atteignent à peine 25 cm au-dessus du sol. Elles s'enracinent aussitôt qu'elles touchent le sol pour former un épais tapis. Les petites feuilles sont luisantes et persistantes.

Les petits fruits rouges viennent à maturité à la fin du mois de septembre et se cueillent jusqu'à la fin du mois d'octobre. Le jus de canneberges a des vertus bénéfiques pour la santé.

- b) La culture de la canneberge



Contrairement à la croyance populaire, la canneberge ne pousse pas dans l'eau. La majorité des cannebergières ou atocatières sont implantées sur des sols qui contiennent plus de 90 % de sable. La canneberge nécessite toutefois d'énormes quantités d'eau pour protéger les bourgeons contre le gel au printemps et à l'automne ainsi que les plants pendant l'hiver. Ce fruit était jadis cueilli à l'état sauvage par les Autochtones de l'Amérique du Nord. Le fruit à maturité est d'une belle couleur rouge.

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

c) La canneberge sur les tables de l'Action de grâce et de Noël



L'Action de grâce (avec ou sans « s ») est une fête célébrée au Canada le deuxième lundi d'octobre et, aux États-Unis, le quatrième jeudi de novembre. Certains pays la célèbrent à d'autres dates. L'origine de cette fête est identique aux États-Unis et au Canada. Les toutes premières Actions de grâce visaient à célébrer la moisson à l'automne.

Le repas de l'Action de grâce est traditionnellement composé d'une dinde farcie à la sauce ou à la gelée de canneberges accompagnée de potiron (citrouille), de maïs en épis et de patates douces, entre autres. La veille de l'Action de grâce, certaines associations de bienfaisance distribuent gratuitement des repas aux personnes itinérantes des grandes villes.

La fête de Noël, appelée Nativité, est une fête chrétienne célébrant chaque année la naissance de Jésus de Nazareth. Elle est fixée au 25 décembre par la plupart des Églises. La coutume veut que l'on décore les maisons et que l'on offre des cadeaux à sa famille, à ses proches et à ses amis.

Recette

MUFFINS AUX CANNEBERGES



Préparation : 25 min.

Cuisson : 25 min.

Portions : 12

INGRÉDIENTS

- 3/4 de tasse (190 ml) de farine de blé entier
- 3/4 de tasse (190 ml) de son de blé
- 1/4 de tasse (65 ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide (gruau)
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 ml) de zestes d'orange
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sauce aux canneberges et à l'orange

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 400°F. Dans un bol, mélanger la farine de blé entier, le son de blé entier, le sucre, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Dans un autre bol, mélanger l'œuf, l'huile, le yogourt et la sauce aux canneberges. Incorporer les ingrédients secs dans la préparation humide. Mélanger très doucement pour que l'appareil soit homogène.
2. Cuire 20 à 25 minutes. Les muffins sont cuits lorsque, sous une légère pression du doigt, ils reprennent leur forme.

Recette

SAUCE AUX CANNEBERGES



Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.

Portions : 3

INGRÉDIENTS

Premier mélange

- 1 sac (500 g) de canneberges, fraîches ou surgelées
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange
- 3/4 de tasse (190 ml) de sirop d'érable

Second mélange

- 3 c. à thé (15 ml) de fécule de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'orange

ÉTAPES

1. Dans une casserole, mélanger les canneberges avec le jus d'orange et le sirop d'érable.
2. Amener à ébullition en brassant. Près du point d'ébullition, les canneberges commenceront à éclater, il ne faut pas qu'elles éclatent toutes, car il est intéressant de conserver des canneberges entières. C'est pourquoi vous devez les laisser bouillir seulement de 3 à 4 minutes.
3. Incorporer le second mélange et laisser bouillir une minute. Retirer du feu et réfrigérer.

Section APPRENTISSAGE

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

Domaine	Vie personnelle
Situation	Participation à une activité culturelle ou sportive
Intention	Comprendre une recette

SUPPORTS	Vidéos : • <i>La cuisine avec Stéphane Lécuyer</i> • <i>Recette de sauce aux canneberges</i>
-----------------	--

Crédits iconographiques : Productions Audio Z, Shutterstock.com, Université de Montréal

Crédits vidéographiques : Productions Audio Z

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

AMORCE



DÉCOUVERTE

Compréhension générale

- a)    Visionnez la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Notez les mots reconnus.

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

- b)  Associez le ustensiles de cuisine aux mots correspondants.

	Illustrations		Ustensiles
1.		A	une tasse
2.		B	un bol
3.		C	une tasse à mesurer
4.		D	un moule à muffins
5.		E	une spatule
6.		F	un zesteur
7.		G	un fouet
8.		H	une cuillère à thé
9.		I	un four

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

c)



Visionnez de nouveau la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Repérez les ingrédients que le cuisinier utilise dans la préparation des muffins aux canneberges.

	Illustrations		Ingrédients
1.		A	
2.		B	
3.		C	
4.		D	
5.		E	
6.		F	
7.		G	
8.		H	
9.		I	
10.		J	

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

Compréhension détaillée

- a)    Visionnez de nouveau la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*. Placez les illustrations identifiées de A à K dans l'ordre des étapes de la préparation des muffins.



A
zester une orange



B
ajouter le yogourt



C
casser un œuf



D
il faut avoir deux parties :
ingrédients secs et ingrédients
humides à part



E
ajouter la partie de
sauce à la canneberge



F
mettre du son de blé



G
prêt à enfourner



H
ajouter le sec sur l'humide



I
mettre le sucre



J
malaxer doucement



K
répartir uniformément les ingrédients

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11.

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

b)  Répondez aux questions suivantes.

1. On doit préchauffer le four à :

- ☐ 250 degrés Fahrenheit.
- ☐ 350 degrés Fahrenheit.
- ☐ 400 degrés Fahrenheit.

4. La recette de muffins contient :

- ☐ une tasse de sauce aux canneberges.
- ☐ une tasse et 1/3 de sauce aux canneberges.
- ☐ deux tasses de sauce aux canneberges.

2. Il faut surveiller la cuisson pendant :

- ☐ 20 minutes.
- ☐ 25 minutes.
- ☐ 30 minutes.

5. La recette de muffins contient :

- ☐ un œuf.
- ☐ 3 œufs.
- ☐ pas d'œufs.

3. Il faut mettre l'huile :

- ☐ dans la partie d'ingrédients humides.
- ☐ dans la partie d'ingrédients secs.

c)  Déterminez si les affirmations sont vraies ou fausses.

	Affirmations	Vrai	Faux
1.	Il faut mettre dans la recette deux poignées d'amandes.		
2.	Il faut mettre les ingrédients humides dans les ingrédients secs.		
3.	Il faut répartir uniformément l'appareil à muffins.		
4.	Il faut beurrer les moules avant de répartir la pâte à muffins.		
5.	Il faut faire la recette de muffins au robot ou au mélangeur.		

Compréhension de précisions complémentaires

 Associez les mots de la colonne de gauche à leur antonyme.

	Mots		Antonymes
1.	mouler	A	bien cuit
2.	moelleux	B	démouler
3.	enfourner	C	sortir du four / défourner

VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

CARACTÉRISTIQUES



Écoutez les extraits de la vidéo *La cuisine avec Stéphane Lécuyer*.

- a) Remarquez la prononciation du mot « œuf », au singulier et au pluriel.
- b) Remarquez la prononciation de la locution « ça n'a pas de bon sens ».
- c) Repérez l'emploi fréquent du terme « là » à l'oral.

POUR ALLER PLUS LOIN



Suivez les consignes du professeur.

REPÈRES SOCIOCULTURELS

- a) Les canneberges sont aussi appelées atocas du Québec. Le terme « atocas » est emprunté aux langues iroquoïennes.



VIE PERSONNELLE | Participation à une activité culturelle ou sportive

b) La culture de la canneberge.



c) La canneberge sur les tables de l'Action de grâce et de Noël.



Recette

MUFFINS AUX CANNEBERGES



Préparation : 25 min.

Cuisson : 25 min.

Portions : 12

INGRÉDIENTS

- 3/4 de tasse (190 ml) de farine de blé entier
- 3/4 de tasse (190 ml) de son de blé
- 1/4 de tasse (65 ml) de flocons d'avoine à cuisson rapide (gruau)
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1/4 de tasse (65 ml) d'huile d'olive
- 1/2 tasse (125 ml) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 ml) de zestes d'orange
- 1 1/2 tasse (375 ml) de sauce aux canneberges et à l'orange

ÉTAPES

1. Préchauffer le four à 400°F. Dans un bol, mélanger la farine de blé entier, le son de blé entier, le sucre, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Dans un autre bol, mélanger l'œuf, l'huile, le yogourt et la sauce aux canneberges. Incorporer les ingrédients secs dans la préparation humide. Mélanger très doucement pour que l'appareil soit homogène.
2. Cuire 20 à 25 minutes. Les muffins sont cuits lorsque, sous une légère pression du doigt, ils reprennent leur forme.

Recette

SAUCE AUX CANNEBERGES



Préparation : 10 min.

Cuisson : 10 min.

Portions : 3

INGRÉDIENTS

Premier mélange

- 1 sac (500 g) de canneberges, fraîches ou surgelées
- 1/2 tasse (125 ml) de jus d'orange
- 3/4 de tasse (190 ml) de sirop d'érable

Second mélange

- 3 c. à thé (15 ml) de fécule de maïs
- 1/4 de tasse (65 ml) de jus d'orange

ÉTAPES

1. Dans une casserole, mélanger les canneberges avec le jus d'orange et le sirop d'érable.
2. Amener à ébullition en brassant. Près du point d'ébullition, les canneberges commenceront à éclater, il ne faut pas qu'elles éclatent toutes, car il est intéressant de conserver des canneberges entières. C'est pourquoi vous devez les laisser bouillir seulement de 3 à 4 minutes.
3. Incorporer le second mélange et laisser bouillir une minute. Retirer du feu et réfrigérer.