

RECETTE



**OH LA VACHE,
QUE C'EST BON!**

DÉFI DE LA SEMAINE

**ACTIVITÉ
1^{ER}, 2^E ET 3^E CYCLES**



Les
Producteurs
de lait
du Québec



RÉSUMÉ DE L'ACTIVITÉ

Cette activité demande aux élèves 2^e et 3^e cycles de relever un défi culinaire. Dans le laboratoire culinaire de l'école ou dans l'annexe de la cafétéria, chaque équipe devra choisir une recette contenant au minimum un produit laitier. Une grande variété d'ingrédients doit être disponible aux élèves, mais les limiter permet aussi de stimuler leur imagination en leur imposant des contraintes. Ex.: Pas de cuisson, un maximum de quatre ingrédients, etc. Pour les élèves du 1^{er} cycle, nous vous proposons de faire une démonstration où c'est l'enseignant.e qui mettra ses talents culinaires et pourra partager une de ses recettes favorites.

DURÉE

Une période de 50 minutes.

COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES AU CYCLE

1^{ER}, 2^E ET 3^E CYCLES

| DOMAINE | FRANÇAIS, LANGUE D'ENSEIGNEMENT | | |
|------------------------------|---|--|---|
| Compétences disciplinaires | Communiquer oralement (déclinaisons C et D) | Lire des textes variés | Écrire des textes variés (déclinaisons A et B) |
| Composantes de la compétence | Partager ses propos durant une situation d'interaction | Utiliser le contenu des textes à diverses fins | <ul style="list-style-type: none"> • Exploiter l'écriture à diverses fins. • Recourir à son bagage de connaissances et d'expériences. |
| DOMAINE | MATHÉMATIQUES (3 ^E CYCLE) | | |
| Compétences disciplinaires | Raisonnement à l'aide de concepts et de processus mathématiques | | |
| Composantes de la compétence | Mobiliser des concepts et des processus mathématiques appropriés selon la situation (mesure) | | |
| Compétence transversale | Exploiter l'information | Se donner des méthodes de travail efficaces | |
| Composantes de la compétence | <ul style="list-style-type: none"> • Tirer profit de l'information. • S'approprier l'information. | <ul style="list-style-type: none"> • S'engager dans une démarche. • Analyser sa démarche. • Accomplir la tâche. | |



LES OBJECTIFS

- Engagement actif des élèves.
- Ouverture à la science et à la transformation des aliments.
- Développement du sens de l'initiative.

PHASE DE PRÉPARATION

L'ENSEIGNANT-E QUESTIONNE SES ÉLÈVES

Préférez-vous faire des recettes ou plutôt les manger? Pour cette activité, vous allez devoir passer du temps en cuisine, où vous devrez concocter une recette.

MATÉRIEL

La recette choisie imprimée sur une page.

PRÉSENTATION DE L'INTENTION

Le lait et les produits laitiers sont facilement accessibles dans nos réfrigérateurs, ou même sur les tablettes d'épicerie. Nous connaissons surtout le lait sous sa forme liquide, mais dans une recette, il devient un ingrédient de base qui peut prendre une tout autre forme et un tout autre goût! En classe, nous allons relever un défi culinaire : transformons-nous en chefs, faisons une recette et observons comment le lait peut être transformé en un délicieux dessert.

PHASE DE RÉALISATION

L'ACTIVITÉ

- Certaines recettes sont disponibles dans le cahier de l'élève (lait frappé, beurre, crème glacée, yogourt, etc.). Mettez l'accent sur une recette que vous avez préalablement choisie et que vous voulez que vos élèves exécutent. Nous vous conseillons de commencer par une recette simple, comme un lait frappé.
- Présentez aux élèves quelques trucs et astuces qu'ils pourront utiliser lors de la réalisation de la recette :
 - Lisez rapidement la recette avec eux pour réviser les ingrédients qu'ils connaissent peut-être moins et réviser les notions de quantité (ex. : millilitres, tasse, etc.).
 - Invitez-les à vérifier d'abord chez eux s'ils ont les ingrédients nécessaires à leur disposition.



Après la réalisation de la recette, chaque élève ou équipe seront invités à écrire sur son expérience culinaire ou à en parler. Elle peut prendre la forme d'un exposé oral, d'un devoir écrit ou d'une discussion en groupe. Voici certaines options de devoirs que nous vous proposons :

- Déclinaison A : Rédaction de texte et à remettre après l'accomplissement du défi.
- Déclinaison B : Dans le style « livre informatif », rédaction de texte avec intégration d'images. L'élève peut bonifier son projet en y incluant des photos ou des dessins.
- Déclinaison C : Exposé oral à faire après l'accomplissement du défi. L'élève peut bonifier son projet en y incluant des photos ou des vidéos.
- Déclinaison D : Discussion ouverte avec tout le monde en classe, partage les bons coups et les erreurs commises.
- Déclinaison E : Le projet étant malléable, vous pouvez y apporter votre touche personnelle.

Quand le choix d'une déclinaison est fait, voici une liste de sujets que vos élèves peuvent décrire :

- Description de l'assemblage de la recette.
- Trucs et astuces appris en cuisine.
- Commentaires sur la dégustation de la recette.

PHASE D'INTÉGRATION

Pour favoriser l'intégration de cette activité, voici quelques questions à poser en groupe à vos élèves :

1. Comment avez-vous vécu votre défi culinaire? Est-ce que la recette était facile ou difficile à exécuter?
2. Avez-vous goûté à votre recette? Qu'en avez-vous pensé? Un autre membre de la classe l'a-t-il essayée? Quels étaient ses commentaires?
3. Avez-vous appris des trucs et astuces dans la cuisine? Qui aimerait partager ses trucs culinaires avec la classe?
4. Y a-t-il quelqu'un parmi vous qui ferait la recette de nouveau? Si oui, est-ce que vous la feriez différemment ou de la même façon? Si non, pourquoi ne feriez-vous pas cette recette de nouveau?
5. Avez-vous envie de poursuivre en classe un autre défi culinaire avec une nouvelle recette?