



JE CUISINE AVEC MA
GRAND-MÈRE

Biologie | Art | Sciences sociales | Français | Histoire



PATRIMOINE
CULTUREL



CONTENU PEDAGOGIQUE :

- Organismes marins côtiers
- Poisson benthique (poisson côtier)
- Outils de pêche traditionnels
- La cuisine traditionnelle
- Cadre de vie

PRÉREQUIS :

- Connaître, en détail, les habitudes et les coutumes des habitants du territoire

COMPETENCES CIBLÉES/OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

LES ELEVES POURRONT :

- Identifier les organismes marins dans la mer peu profonde.
- Remarquer et citer les noms des organismes comestibles les plus connus dans la mer
- Expliquer les conditions et le cadre de vivre de leurs ancêtres.
- Identifier les outils de pêche traditionnels et expliquer leur fonction.
- Exprimer les éléments de leur identité culturelle (liés aux valeurs et aux traditions familiales).
- Adapter la culture traditionnelle de la vie à notre environnement actuel.
- Expliquer les avantages et les inconvénients de la culture vivante traditionnelle.



MED
EDUC



Erasmus+



JE CUISINE AVEC MA
GRAND-MÈRE

DESCRIPTION :

PRÉPARATION :

 #1 : L'enseignant partage avec les élèves des recettes d'un vieux livre de cuisine traditionnel et anime une discussion sur les ingrédients et la préparation de chaque repas. Il/elle amène les élèves à comprendre comment les gens vivaient par le passé récent, où ils trouvaient de la nourriture, comment ils la conservaient. Cela devra être relié aux conditions de vie.

EXÉCUTION :

 #2 : Les élèves et l'enseignant effectuent une sortie sur le littoral. En marchant au bord de la mer peu profonde, ils sont chargés d'observer et de noter les organismes marins au fond de la mer et la présence des poissons (qu'ils connaissent ou non le nom de chaque organisme).

 #3 : Les élèves établissent un compte rendu des organismes observés et déterminent leurs noms. Ils discutent des façons dont chacun peut être utilisé dans la cuisine et les équipements nécessaires pour les pêcher. L'enseignant montre des images de différents équipements de pêche et les élèves réfléchissent aux moyens les plus appropriés pour un organisme particulier.

 #4 : Les élèves doivent ensuite partager avec leurs familles tout ce qu'ils ont appris et observé pour savoir comment préparer un plat à partir des organismes marins (fruits de mer, petit poissons, etc.).

 #5 : En quatre groupes, les élèves créent des plats intéressants et délicieux à base d'organismes marins qu'ils ont appris à connaître. Ils formulent des recettes, dessinent un plat prêt à servir. Trois élèves seront sélectionnés comme jury pour évaluer les recettes et la présentation des plats.

 #6 : Conclusion :
Le jury annonce le lauréat (le groupe qui a créé le plat le plus imaginaire et avec la meilleure présentation) et donne les raisons pour son choix.

Type d'activité  débat, recherche

Public cible  A partir de 11 ans

Espace  Salle de classe, espace extérieur

Matériels  Livre de recettes traditionnelles,
nécessaires Images d'équipement de pêche

Durée de l'activité  Préparation – 30 min
Exécution - 1 à 2 h

Auteur  École élémentaire de Pučišća

Liens  Pas de liens

Note de l'auteur  Des rencontres avec les artisans
(pêcheur, chefs) peuvent être
organisées pour privilégier le transfert
intergénérationnel



Departament de Sostenibilitat i Medi Ambient
Consell de Mallorca



MedORO



MED
EDUC



Erasmus+