

Le CIF

La publication
du cours intensif de
FRANÇAIS



Numéro consacré
à la **RECETTE DE CUISINE !**

et d'autres activités
qui pourraient vous intéresser !

Soupe aux légumes

Les élèves de 1-5P nous montrent comment il est possible de cuisiner et apprendre le français en même temps.

>> Page 3

Recettes d'ici et d'ailleurs

Les élèves du secondaire ont également pratiqué leur français à la cuisine et pendant le confinement.

>> Pages 4-6

Gâteau aux pommes

Les élèves de 1-2P partent à la découverte de la forêt des contes où ils apprennent à faire un gâteau aux pommes.

>> Pages 7-8

La nouvelle publication du CIF

Bonjour à tous !

Cette année est presque terminée, mais avant de nous quitter nous voulons vous présenter quelques-unes des activités que nous faisons au CIF. Pour ce faire, les enseignants de CIF nous sommes dit de le faire sous la forme d'une petite publication pour vous les présenter.

Ce premier numéro est consacré à la recette de cuisine. Toutefois, vous allez également y trouver d'autres activités. Nous aurions voulu que dans ce premier numéro tous les groupes et tous les élèves aient leur place, mais cela n'a malheureusement pas été possible. Nos excuses, et qui sait, à un prochain numéro ! Nous espérons que vous aurez

du plaisir à découvrir nos activités et nous vous donnons rendez-vous l'année prochaine pour un autre numéro de notre petit journal !

Les enseignants de CIF

Stéphanie Graf

Valérie Wright

Jonathan Rocca Funes



Un délicieux gâteau aux pommes –selon la recette de Tatie Rosette– réalisé par les groupes 1-2P de Château-d'Oex, des Moulins et de Rossinière.

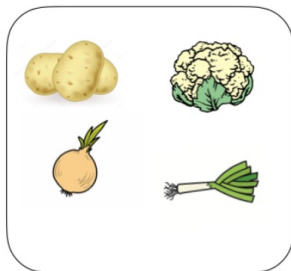
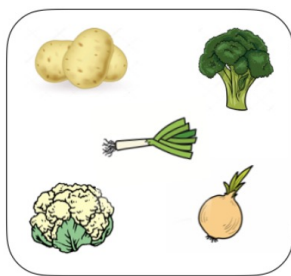
En cuisine avec les 1-5P

par Stéphanie Graf (enseignante de CIF)

Si vous demandez à mes élèves ce qu'ils font au CIF, ils vous répondront : on joue. Eh oui : au CIF on joue, on chante, on récite des poésies, on fait de la cuisine, des bricolages, des jeux de société. Et sans le remarquer, on apprend le français. L'un des thèmes de cette année était les légumes. Après avoir appris le nom de plusieurs légumes, les enfants ont réalisé une soupe aux légumes.



Scannez le QR code pour voir les élèves faire leur soupe.



Voici un petit jeu que les élèves aiment bien : « Quel légume a disparu ? »

« Savez-vous planter les choux ? » est une chanson française très connue, dans laquelle les enfants utilisent différentes parties du corps pour planter les choux.

Savez-vous planter les choux ?

Refrain (on peut le répéter après chaque couplet) :

Savez-vous planter les choux ?
À la mode, à la mode.

On les plante avec la main.
À la mode, à la mode.

Savez-vous planter les choux,
À la mode de chez nous ?

On les plante avec la main,
À la mode de chez nous.

On les plante avec le doigt.
À la mode, à la mode.

On les plante avec le nez.
À la mode, à la mode.

On les plante avec le doigt,
À la mode de chez nous.

On les plante avec le nez,
À la mode de chez nous.

On les plante avec le pied.
À la mode, à la mode.

On les plante avec le coude.
À la mode, à la mode.

On les plante avec le pied,
À la mode de chez nous.

On les plante avec le coude,
À la mode de chez nous.



Torrijas

par Joan Esteve Melero (9VP)



« Les " torrijas " est un dessert typique des basques », affirme Joan dans l'enregistrement de sa recette. Comment appelle-t-on ce dessert en Suisse ?



Pour voir la recette vidéo complète, scannez le QR code



INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

- 250 ml de lait
- 250 grammes de sucre
- 2 oeufs
- Une baguette
- De la cannelle
- Un filet d'huile d'olive

PRÉPARATION

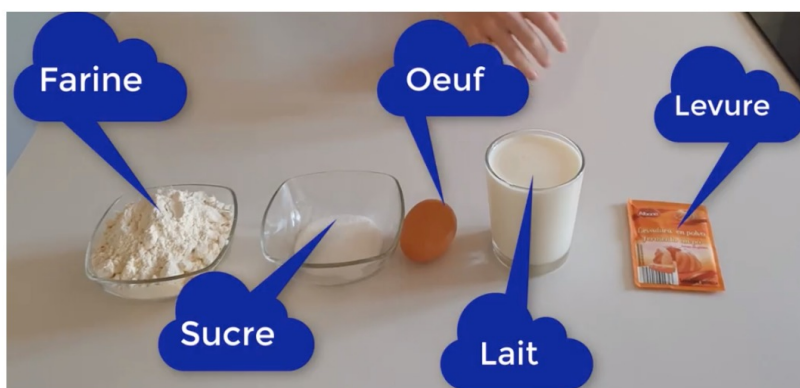
1. Pour commencer, nous devons couper la baguette de pain en petits morceaux.
2. Après, nous mettons le verre de lait, le sucre et la cannelle dans une assiette creuse.
3. Pour continuer, nous devons casser et battre les oeufs dans une autre assiette.
4. Ensuite, nous trempions chaque morceau de pain d'abord dans le lait, ensuite dans les oeufs.
5. Nous ajoutons le filet d'huile dans une poêle. Lorsqu'elle est chaude, nous ajoutons un morceau de pain jusqu'à ce qu'il soit doré. Nous le retournons.
6. Sortir les morceaux de la poêle et les mettre sur un plateau. Saupoudrer de sucre et de cannelle.

American Pancakes

par D. Picón Edo (9VG/2)



Le final de la vidéo de Daniel est digne de l'émission MasterChef !



INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 150 grammes de farine
- 15 grammes de sucre
- 1 oeuf
- 200 ml de lait
- 1 sachet de levure

PRÉPARATION

1. D'abord, on mélange le lait avec l'oeuf dans un bol.

2. Puis, dans un autre bol, on mélange le sucre, la farine et la levure. Ensuite, verser le mélange dans le bol avec le lait et l'oeuf. Mélanger.

3. Verser un peu de pâte sur une poêle antiadhésive.

4. Lorsque vous voyez des petites bulles sur la surface, retournez le pancake.

5. Finalement, ajoutez un peu de sirop au chocolat. Bon appétit !



Pour voir la recette vidéo complète, scannez le QR code ci-contre.

Gâteau au citron

Par Marta Varela (11VG/2)

INGREDIENTS

- 3 oeufs
- 1 yaourt
- 100 ml d'huile
- 150 mg de sucre
- 375 de farine
- 1 sachet de levure
- 1 citron
- Un peu de sel



Pour voir la recette complète en vidéo, scanner le QR code ci-dessus.

Préparation

1. En premier, nous mettons les trois oeufs dans un bol.
2. Puis, nous ajoutons le sel et le yaourt.
3. Ensuite, nous allons utiliser le récipient du yaourt pour mettre l'huile jusqu'à la moitié et le sucre. Mélangez le tout.
4. Nous ajoutons 3 récipients de farine et le sachet de levure. Mélangeons le tout de nouveau.
5. Nous allons râper le zeste du citron pour ensuite l'ajouter dans la préparation.
6. Nous mettons une couche de beurre sur le moule à gâteau. Puis, nous versons le mélange.
7. Finalement, nous enfournons à 200° pendant 25 minutes.

Activités du CIF



Coloriage du Loup fait par Pauline.

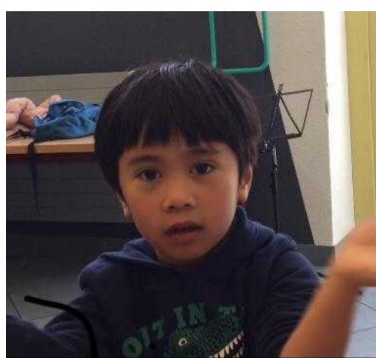
Apprendre le français en cuisinant

par Valérie Wright (enseignante de CIF)

Avec les groupes 1-2P de Château-d'Oex, des Moulins et de Rossinière, nous sommes partis à la découverte de la forêt des contes en compagnie du Loup. Après avoir lu le livre : *Le loup qui découvrait le pays des contes*, nous avons découvert quelques contes traditionnels comme *Les trois petits cochons*, *Le Petit Chaperon Rouge*, *La poule rousse* et d'autres encore.

Puis, nous avons fait des jeux avec les mots du livre et quelques exercices, ainsi que de magnifiques coloriages. Et surtout nous avons confectionné un délicieux gâteau aux pommes selon la recette de Tatie Rosette (dans le livre).


Nous vous avons mis la recette du gâteau au cas où vous auriez envie d'y goûter vous-même (cf. page suivante).



Un gâteau aux pommes

par Valérie Wright (enseignante de CIF) et ses élèves

Gâteau aux pommes de Tatïe Roseïte



125g de farine
125g de beurre demi-sel
125g de sucre
3 oeufs
3 pommes
1 sachet de levure

- 1 **Faire fondre le beurre.**
- 2 **Mélanger le beurre fondu et le sucre avec un fouet.**
- 3 **Ajouter les oeufs et mélanger.**
- 4 **Ajouter la farine et la levure.**
- 5 **Mettre les pommes coupées en petits morceaux.**
- 6 **Verser dans un moule beurré et faire cuire à 180°C pendant 40 minutes.**



Pour voir la recette complète en vidéo, scanner le QR code ci-contre.

Voici la recette et quelques pas expliqués par les chefs de cuisine...

1 : "Faire fondre le beurre puis verser le sucre. Mélanger."



2 : "Ajouter les oeufs puis verser la farine."



3 : "Et mélanger encore et encore..."

