

REPORT ATTIVITA' PREPARATORIA MOBILITA' STUDENTI FRANCIA PRGETTO ERASMUS+

RELAZIONE DOCUMENTATIVA

Il progetto Erasmus+ è stato presentato alla classe IIIAs, classe nella quale l'alunna Sorice MariaGrazia è stata selezionata come partecipante al progetto Erasmus dal 3 all'8 Giugno 2024 presso le collège de Bonneval in Francia insieme ad altri 4 ragazzi e ai colleghi prof.ssa Testini e prof. Petrarota in qualità di docenti accompagnatori. È stata presentata la scuola di accoglienza inserita nel meraviglioso contesto artistico dei Castelli della Loira attraverso la lettura e la comprensione di una scheda di approfondimento tratta dal libro di testo.

A tal proposito, si sono approfondite le quattro funzioni comunicative relative alla lingua francese attraverso la visione di video corredati da esercizi interattivi di comprensione, scrittura e rielaborazione orale. È stata inoltre proposta la lettura di testi in lingua riassuntivi dei simboli della cultura e civiltà francese, utili a riflettere sulle radici della Comunità Europea, attraverso similitudini e differenze rispetto alle vicende storiche e all'identità del nostro Paese.

La classe ha realizzato degli approfondimenti su alcune figure femminili di rilievo della cultura francese come Marie Curie, Jeanne D'Arc, Simone de Beauvoir, Coco Chanel, Edith Piaf i cui lavori sono allegati al presente report.

Si è ampliata la conoscenza del patrimonio culturale francese anche attraverso un laboratorio tematico sulla gastronomia francese al termine del quale è stato realizzato un cartellone e ognuno ha fatto un approfondimento scegliendo una ricetta francese. Per raggiungere gli obiettivi prefissati, ci si è avvalsi di pratiche attive come l'apprendimento collaborativo, la multidisciplinarietà e la didattica laboratoriale, e il peer tutoring, soprattutto in presenza di alunni con BES. Alla presente relazione si allega una parte dei materiali utilizzati come supporto delle attività su menzionate e alcuni prodotti delle stesse.

Ruvo di Puglia, 13/06/2024

Prof.ssa Grieco Marilena

L'Eclair:

INGRÉDIENTS:

POUR LA PÂTE À CHOUX:

150 g de farine

250 ml d'eau

75 g de beurre

1 cuillère à soupe de sucre

4 œufs

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

POUR LA CRÈME AU CHOCOLAT:

2 cuillères à soupe de farine

300 ml de lait

50 g de beurre

200 g de chocolat noir

1 œuf

3 cuillères à soupe de sucre

2 jaunes d'œufs

PRÉPARATION:

PRÉPAREZ LA PÂTE À CHOUX:

Préchauffez le four à 210°C et ajoutez le sel, le beurre, le sucre et l'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte compacte. Pétrissez le tout jusqu'à ce qu'il soit lisse, puis laissez refroidir. Ajouter les 4 œufs, un à la fois, et pétrir à nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse et dense.

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et transférer la pâte dans une poche à douille. Étaler sur la plaque à pâtisserie, espacés, des bâtonnets de pâte d'environ 15 cm de long. Les badigeonner de jaune d'œuf battu et cuire 25 minutes à

four chaud. Laissez-les reposer 10 minutes dans le four éteint, puis sortez-les du four.

PRÉPAREZ MAINTENANT LA CRÈME AU CHOCOLAT:

faites fondre 50 gr de chocolat haché dans le lait à feu doux. Pendant ce temps, battre l'œuf, les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter la farine, puis verser dans la casserole contenant le lait. Laissez la crème épaissir sur la cuisinière sans cesser de remuer. Éteindre le feu, retirer du feu et ajouter 20 g de beurre. Laisser refroidir. Remplissez les éclairs de cette crème à l'aide d'une poche à douille après les avoir coupés en deux horizontalement et glacez-les avec le chocolat fondu au bain-marie. Saupoudrez de sucre en poudre une fois qu'il s'est solidifié et dégustez.



La Quiche Lorraine:

INGRÉDIENTS:

- Quantités pour 8 personnes:
- 230 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 60 gr de beurre
- 40 gr de saindoux
- 10 tranches de bacon, pas trop maigres
- 4 œufs moyens
- 1 1/2 dl de crème
- 1 1/2 dl de crème fraîche
- sel et poivre noir moulu
- 1 pincée de muscade râpée
- 150 gr de gruyère râpé
- une poignée de haricots secs
- cresson pour la garniture

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: environ 1 heure

PRÉPARATION:

Tout d'abord, vous devez préchauffer le four à 200 degrés. Ensuite, vous devez tamiser le sel et la farine dans un bol. Il faut ajouter le beurre et le saindoux et ajouter 2 ou 3 cuillères à soupe d'eau froide pour obtenir un mélange moelleux. Il faut ensuite le pétrir du bout des doigts pour le pétrir. Vous devez ensuite tapisser un moule rond de 23 cm de diamètre avec la pâte en pinçant les bords pour les soulever. Cuire la « croûte » blanche (tapissée de papier ciré et remplie de haricots) pendant environ 15-20 minutes. À ce stade, vous devez couper le bacon en morceaux d'environ 1 cm et les faire frire pendant deux ou trois minutes, en remuant de temps en temps, le tout en drainant l'excès de graisse. Ensuite, vous devez travailler avec le fouet, les œufs, la crème, le sel et la muscade. Saupoudrer le fromage et le bacon sur la « croûte » vide. Versez ensuite le mélange d'œufs et de crème sur ces ingrédients et faites cuire au four pendant 30-40 minutes. En fin de cuisson, garnir de cresson frais.



BON APPÉTIT!!

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE

HISTOIRE de la CUISINE française

Une grande partie de l'histoire de la cuisine française est liée à l'histoire de la France. Les techniques de cuisine ont évolué au fil du temps, influencées par les traditions locales et les échanges culturels. La cuisine française est reconnue dans le monde entier pour sa diversité et sa qualité.



Les PAINS et les FORMAGES

La France est célèbre pour ses pains et ses fromages. Les pains français sont variés, allant du pain de campagne au pain de mie. Les fromages français sont également très diversifiés, avec des variétés comme le brie, le camembert, le cheddar, etc.

Et la PÂTISSERIE ?

La France est aussi connue pour sa pâtisserie. Les pâtisseries françaises sont délicieuses et variées, allant des croissants au pain de sucre. Elles sont souvent servies avec du café ou du thé.





BIENVENUE!





Suzanne Bonnaire

La Biographe



Text describing the life and work of Suzanne Bonnaire, a French writer and journalist.

Giovanna D'Arce



Text describing the life and work of Giovanna D'Arce, an Italian writer and journalist.

EDITH Piaf



Text describing the life and work of Edith Piaf, a French singer and songwriter.

Jeanne d'Arc



Text describing the life and work of Jeanne d'Arc, a French heroine and saint.

MARIE CURIE



Text describing the life and work of Marie Curie, a Polish and French physicist and chemist.

Coco Chanel

Text describing the life and work of Coco Chanel, a French fashion designer and businesswoman.

Je veux une société sans violence sexuelle. Au travail, au travail, au travail.



ESSENTIEL: NOUS POUVONS NOUS DEBATTRE!
Toutes les femmes ont le droit à une société libre et égale.

5 CONTRETOURS pour l'égalité

SIMONE DE BEAUVOIR



Text describing the life and work of Simone de Beauvoir, a French philosopher, writer, and feminist.

COCO CHANEL

Text describing the life and work of Coco Chanel, a French fashion designer and businesswoman.

GIOVANNA D'ARCE



Text describing the life and work of Giovanna D'Arce, an Italian writer and journalist.

GEORGE SAND

INTRODUCTION

La société me doit
RÈGLES ÉGALES, DES LOIS
QUI NE S'OPPOSENT
AUCUNE DE LA SOCIÉTÉ

GEORGE SAND

Jeanne d'Arc







Text describing the life and work of Jeanne d'Arc, a French heroine and saint.

HELMUTH GÖTTNER



Text describing the life and work of Helmut Gottner, a German writer and journalist.

COCO CHANEL



Text describing the life and work of Coco Chanel, a French fashion designer and businesswoman.

GIOVANNA D'ARCE



Text describing the life and work of Giovanna D'Arce, an Italian writer and journalist.

Marie Curie



Text describing the life and work of Marie Curie, a Polish and French physicist and chemist.