



*Non si va più a scuola ?
Allora l'italiano ...
si impara a tavola !*



*Durant le confinement,
la continuité pédagogique en italien
se veut appétissante !*



<https://www.youtube.com/watch?v=0JhQONM7KeU>

*Au programme ?
La compréhension de recettes italiennes
simples en vidéos !*



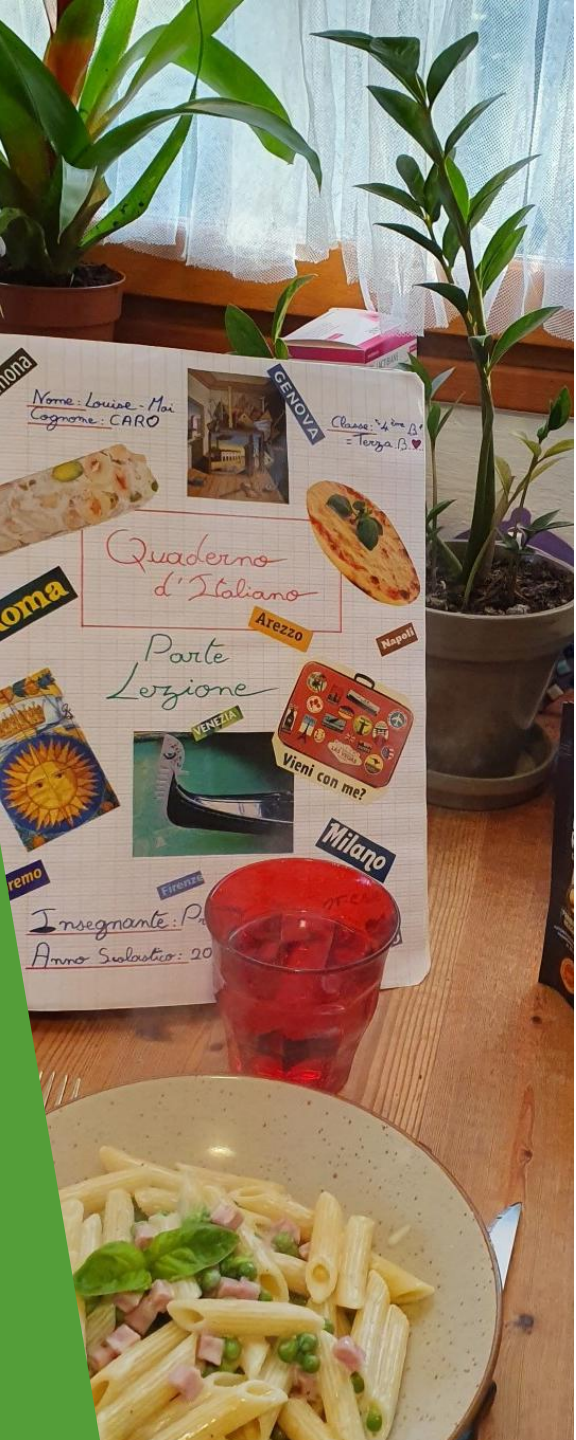
Premier défi ?

« Garganelli, panna, prosciutto e
piselli »



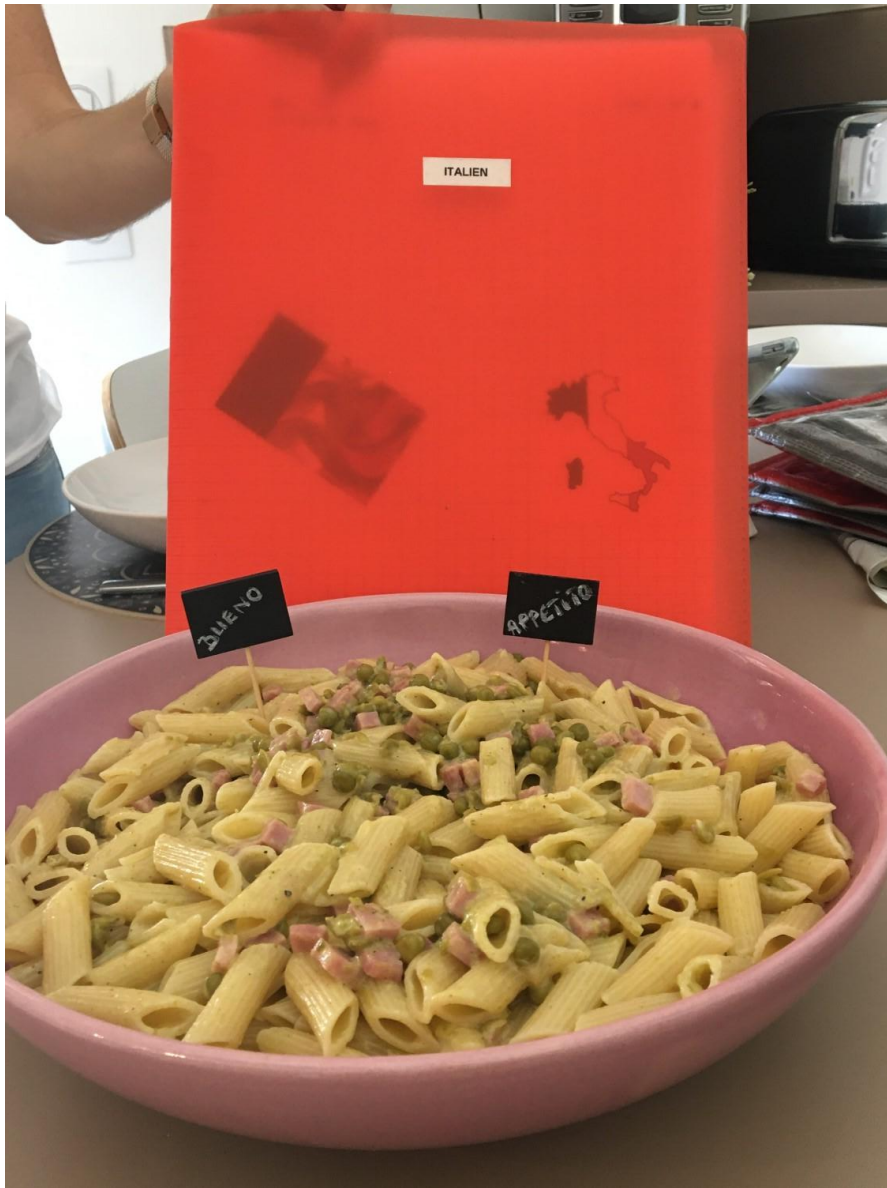
↑
Tom Arniaud – 4^{ème} G

← Louise-Mai Caro – 4^{ème} B





Sacha Boero – 4^{ème} B



↑
Axel Alary – 4^{ème} B



↑
Lilou Allag – 4^{ème} D



← Méissane Durand – 4^{ème} F

Julie d'Alfonso - 4^{ème} G →



← *Enzo Gorgibus - 4^{ème} C*



Buon appetito



Yanis Oukhai – 4^{ème} F



↑
Victor Dein – 4^{ème} B



↑
Fabio Canzian – 4^{ème} F



Nina Owen – 4^{ème} C

Deuxième défi ?

« Spaghetti all'amatriciana »

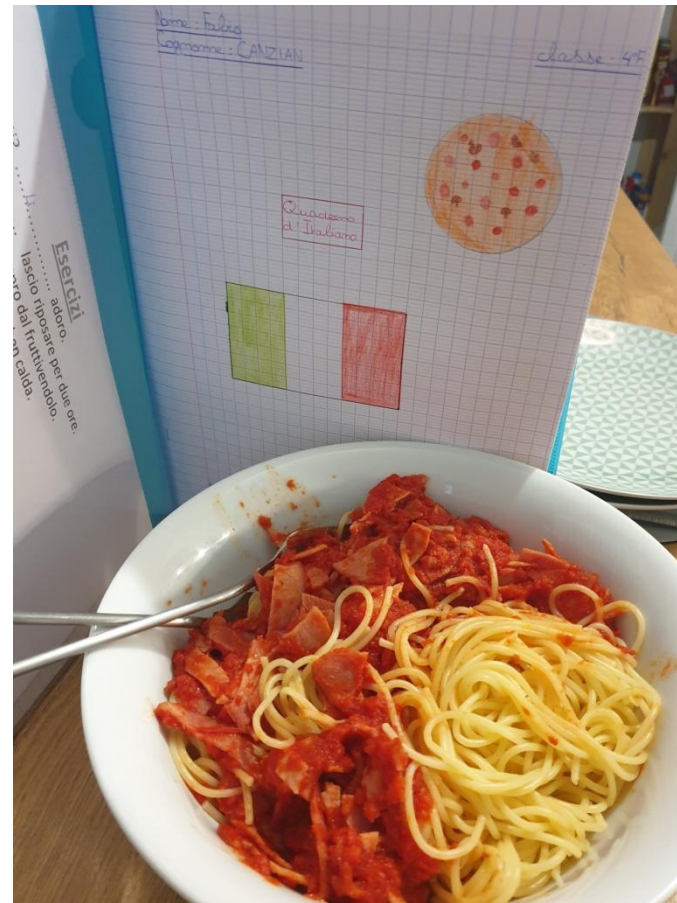


<https://ricette.giallozafferano.it/Spaghetti-all-Amatriciana.html>

Méissane Durand – 4^{ème} F →



Enzo Gorgibus – 4^{ème} C



Fabio Canzian – 4^{ème} F

Titouan Ferrero – 4^{ème} B

AP N° 10 comprendre une vidéo

1^{ère} étape : s'aider des images et des inscriptions qui apparaissent à l'écran

Exemple avec cette vidéo en langage des signes :

<https://video.repubblica.it/cucina/segni-di-pusto-chef-rubio-bucatini-alla-amatriciana/242357/242368?video>

Regarde-la puis repère les éléments suivants : (réponds en français)

- Le titre de la recette : *Bucatini alla Amatriciana*
- L'origine géographique de la recette : *Elle vient de la ville d'Amatrice*
- Le type de recette : *Préparation culinaire pour les pâtes*
- Les ingrédients : *Il y a 500 g de bucatini, 150 g de lard fumé, 200 g de tomates pelées, 100 g de fromage persino, 2 arroses de poivre noir à discrétion, du sel.*
- La 1^{ère} étape de la recette : *mettre le lard, le digérer et le couper en cubes.*
- La 2^{ème} étape de la recette : *le mettre à cuire dans une poêle.*
- Comment doit être le feu ? *Il doit être doux.*
- Qu'est-ce qu'on ajoute pour donner du goût ? *On y ajoute du poivre.*
- Qu'est-ce qu'on enlève de la poêle ? *On y enlève les cubes.*
- Qu'ajoute-t-on ensuite ? *On ajoute ensuite la sauce tomate.*
- Pendant ce temps, que met-on à bouillir ? *On met de l'eau pour la cuisson des pâtes.*
- Quel type de pâte convient le mieux pour cette recette ? *Ce sont les bucatini.*
- Que fait-on une fois les pâtes cuites « al dente » ? *On verse les pâtes dans la poêle et on y ajoute la préparation culinaire.*

2^{ème} étape : comprendre la bande son d'une recette vidéo

<http://ricette.giallozafferano.it/Spaghetti-all-Amatriciana.html>

Ecoute toute la recette et retrouve le nom des ingrédients en Italien cette fois :

Ci sono: 500g di bucatini, 150g di lard di maiale, 200g di passata di pomodoro, 100g di formaggio persino, 2 arrosi di pepe nero, acqua bollente.

Réécoute la recette plusieurs fois si nécessaire et retrouve les termes suivants (en Italien !) :

- La couenne du lard : *la cotta di maiale*
- La poêle : *la padella*
- La cuisson : *la cottura*
- La sauce : *la salsa*
- (fromage) rapé : *formaggio persino grattugiato*

Légende les photos suivantes en précisant en Italien le verbe à l'infinitif de l'action décrite :



<i>bucatini</i>	<i>lardo</i>	<i>passata</i>	<i>aggiungere</i>	<i>piatto</i>
<i>persino</i>	<i>maiale</i>	<i>acqua</i>		
<i>cuocere</i>				

Nina Owen – 4^{ème} C



Louise-Mai Caro – 4^{ème} B



Victor Dein – 4^{ème} B →





Quentin Fernandez – 4^{ème} F

Noi restiamo a casa
e cuciniamo
italiano !

