

Nom _____

Classe _____ Date _____

Grandes Lignes



Groep 8 / klas 1 vmbo

Frans

Duur: 2 lesuren

Dag van de Franse Taal: De Franse keuken

In Frankrijk kun je heel lekker eten en drinken. De Franse keuken is bekend over de hele wereld. Welke Franse gerechten ken jij? En kun je een beetje (Frans) koken? In deze lesbrieven gaan we daarmee aan de slag.

Bonne chance! Et bon appétit!

Étape 1

A In het Nederlands gebruiken we aardig wat Franse woorden, ook in de keuken. Ken jij deze woorden? Trek lijnen van links naar rechts.

- | | | | |
|---|----------------|---|------------|
| 1 | eetgelegenheid | A | frites |
| 2 | kok | B | menu |
| 3 | toetje | C | diner |
| 4 | frietjes | D | restaurant |
| 5 | avondeten | E | dessert |
| 6 | kaart | F | chef |

B Jullie gaan een wedstrijd doen. Maak twee groepen en vorm twee rijen. Welke groep kan de meeste Franse woorden noemen die met eten en drinken te maken hebben? Elke keer dat je een goed antwoord geeft (dat nog niet geweest is) mag je achteraan de rij van jouw groep sluiten. Is je antwoord fout of al geweest? Ga dan terug op je plek zitten. Jullie winnen door de andere groep helemaal weg te spelen.

C Doe deze opdracht met je hele klas. Bekijk de 10 foto's in de PowerPoint. Welke gerechten zijn typisch Frans?

Denk je dat het een typisch Frans gerecht is? Ga dan staan!
Denk je dat het **geen** typisch Frans gerecht is? Blijf dan zitten!

D Speel nu klassikaal levend memory. Dat doe je zo:

- Wijs twee leerlingen aan als zoekers. Zij worden de klas uitgestuurd.
- Ondertussen vormt de rest van de klas tweetallen.
- Elk tweetal kiest een Frans woord dat met eten en drinken te maken heeft. Gebruik een woord uit één van de opdrachten hiervoor of bedenk samen een ander woord dat wij in het Nederlands ook gebruiken.
- Ga daarna allemaal voor je eigen tafel staan.
- De zoekers mogen terugkomen en het levend memory kan beginnen.
- De eerste zoeker begint: hij of zij noemt twee namen. Beide leerlingen noemen hun Franse woord.
- Zijn beide woorden hetzelfde? Dan krijgt de zoeker een punt, moet het tweetal gaan zitten en mag de zoeker opnieuw twee leerlingen kiezen.
- Zijn beide woorden niet hetzelfde? Dan is de andere zoeker aan de beurt.
- De zoeker met de meeste punten heeft gewonnen

Étape 2

- A** Wist je dat ze in Frankrijk gek zijn op pannenkoeken? Er zijn zelfs twee soorten: *crêpes* en *galettes*. Maar wat is het verschil? Een *galette* is meer een lunchgerecht en een *crêpe* eet je als toetje. Nu je dit weet: zet de juiste ingrediënten op de juiste plek.

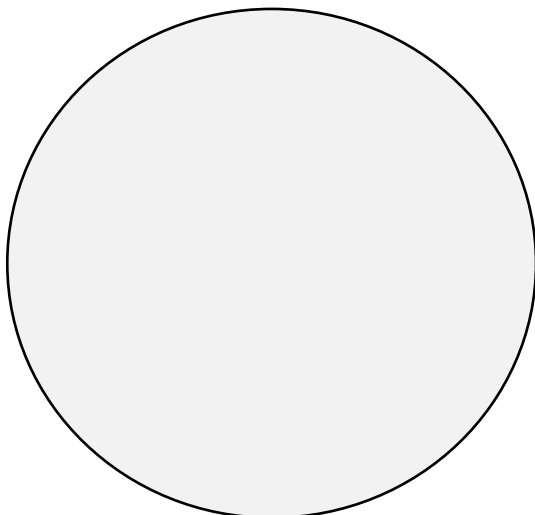
<i>boekweitmeel</i>	<i>hartig beleg</i>	<i>witte bloem</i>	<i>zoet beleg</i>
---------------------	---------------------	--------------------	-------------------

crêpe	galette

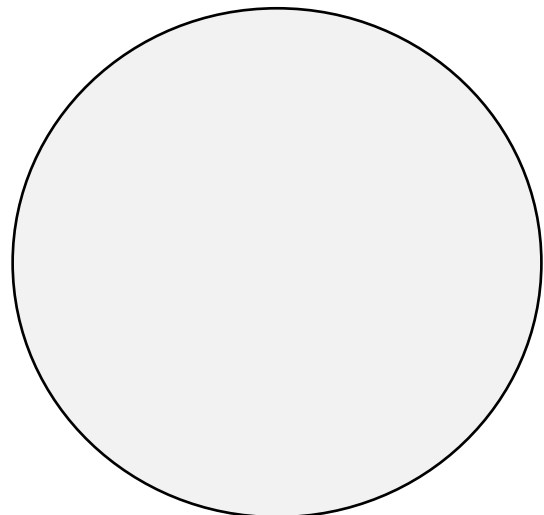
- B** Eens testen of jij een goede Franse pannenkoekenbakker zou zijn. Waarop doe je onderstaande ingrediënten? Op een *crêpe* of een *galette*? Teken het ingrediënt op de goede plek.

<i>verse aardbeien</i>	<i>gebakken ei</i>	<i>slagroom</i>
<i>gegrilde worstjes</i>	<i>chocoladesaus</i>	<i>kaas</i>

crêpe



galette



C Lees onderstaand recept voor crêpes. Vul de ontbrekende woorden in. Let op! Je houdt twee woorden over.

<i>garde</i>	<i>beslag</i>	<i>boter</i>	<i>koekenpan</i>
<i>keukenpapier</i>	<i>eieren</i>	<i>rusten</i>	<i>zout</i>

Ingrédients (ingrediënten):

- 2 eieren
- 250 ml melk
- 30 gram gesmolten boter, 20 gram boter voor het bakken
- 100 gram bloem
- zout

Préparation (bereidingswijze):

Voorbereiden

Klop in een kom met een garde de (1) _____ met de melk en gesmolten (2) _____ door elkaar.

Meng in een andere kom de bloem met twee snufjes (3) _____. Maak een kuiltje in het midden. Giet er al kloppend geleidelijk het eimengsel in. Klop met een (4) _____ tot alles goed gemengd is.

Bereiden

Vet een (5) _____ licht in met boter en verhit de pan. Giet een klein beetje beslag in de pan. Zwenk de pan zodat het (6) _____ uitloopt. Bak tot de rand van de crêpe krimpt. Neem een spatel en keer er de crêpe mee om. Laat nog 1 minuut bakken.

Étape 3 **Aan de slag!**

- A** Maak nu groepjes van vier personen en ga aan de slag in de keuken. Gebruik het recept uit de vorige opdracht.

- B** Versier je crêpes met lekkere dingen zoals poedersuiker, Nutella of vers fruit! Welk groepje maakt de mooiste crêpe? En welke groepje de lekkerste?

En natuurlijk:

Bon appétit! Eet smakelijk!

Einde van de lesbrief