



LA SEMAINE DU GOÛT



Η εβδομάδα της γεύσης

Du 9 au 15 octobre, les saveurs sont à l'honneur.

Από 9 έως 15 Οκτωβρίου οι γεύσεις έχουν την τιμητική τους.

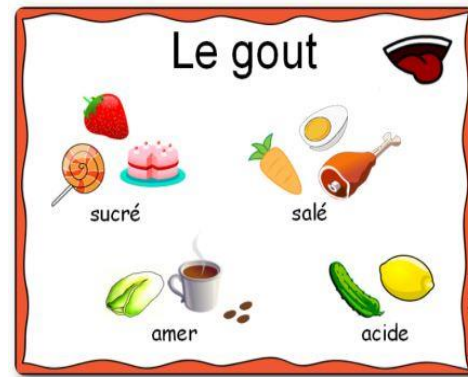
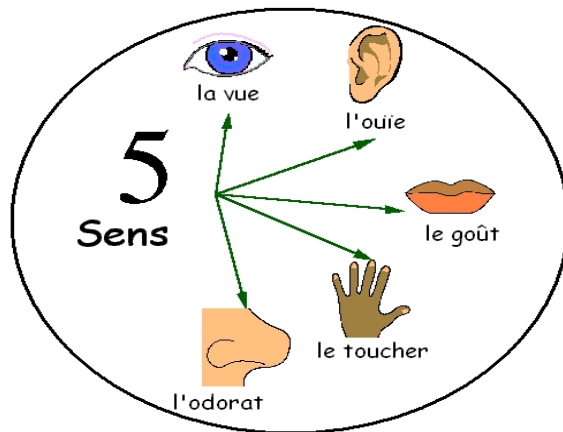


Η εβδομάδα της γεύσης είναι μια γαστρονομική συνάντηση, γύρω από πρωτότυπες και διαφορετικές μαγειρικές. Βασισμένη πάνω στις αξίες της πατροπαράδοτης γαλλικής κουλτούρας έχει σκοπό να μιήσει στην τέχνη της **γαστρονομίας**, στη **διαφορετικότητα** των γεύσεων, στη γνώση της γεύσης και στην **ευαισθητοποίηση** του κοινού σε ένα τρόπο ισορροπημένης ζωής.

Γι αυτόν τον λόγο, **ateliers** προσκαλούν το ευρύτερο κοινό σε μαθήματα μαγειρικής, γευσιγνωσίας, ανταλλαγών...γευμάτων των **chefs**, για τους πιο μεγάλους και δράσεις μέσα στο σχολείο για τους πιο μικρούς, κάνοντας αυτήν την εβδομάδα γευστικότερη. Το να τρως είναι μια εμπειρία, στην οποία χρησιμοποιείς πολλές αισθήσεις.

Έτσι και εμείς εργαστήκαμε πάνω στις

5 αισθήσεις και ενισχύσαμε τη γεύση μας δοκιμάζοντας γαλλικά μπισκότα



Activité-sur-le-gout-Trier-des-aliments-selon-leur-gout-sucré-salé-acide-et-amer.pdf



Des petits-fours, des petits-beurre , des bons-bons , des bâtons- salés, des croissants



Οι μαθητές πειραματίστηκαν μαγειρεύοντας και δοκιμάζοντας **croque-monsieur** et **croque –madame** τυπικά εδέσματα των γαλλικών μπιστρό .



Voilà les recettes



croque-madame

La recette en vidéo

http://www.marmiton.org/recettes/recette_croque-madame_22785.aspx

Préparation : 3 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients

- 4 belles tranches de pain 4 ωραίες φέτες ψωμί

..



•
•
2 oeufs bien frais

2 αυγά πολύ φρέσκα



•
•
2 belles tranches de jambon !

2 φέτες ζαμπόν



•
10 g de beurre

10 γραμμάρια βούτυρο



•
30 g de gruyère râpé

30γραμμάρια τριμμένη γραβιέρα



•
Poivre

πιπέρι

Etape 1

Prenez une tranche de [pain](#) , couvrez d'une tranche de jambon pliée en deux, déposez du [gruyère](#) râpé., salez et poivrez. Recouvrez de la deuxième tranche de pain. Vous préparez ainsi les deux croques.

Etape 2

Dans une poêle, faites fondre le [beurre](#) sans qu'il noircisse. Cassez les œufs : ils doivent être "au plat". Laissez cuire à votre goût, salez et poivrez.

Etape 3

Réservez.

Etape 4

Déposez ensuite les croques dans la poêle, laissez-les dorer gentiment des deux côtés, ou au four, puis déposez sur chacun un œuf au plat tout chaud !

Très bon appétit !

Etape 5 PS : on les déguste avec les doigts !

La recette en grec

- 1. Πάρτε μια φέτα ψωμί, καλύψτε με μία φέτα ζαμπόν διπλωμένη, βάλτε τριμμένη γραβιέρα, αλατοπιπερώστε. Καλύψτε με τη δεύτερη φέτα ψωμί. Έχετε ετοιμάσει δύο croques.
- 2. Σε ένα τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο. Σπάστε τα αυγά μάτια. Ψήστε και αλατοπιπερώστε.
- 3 Αφήστε στην άκρη
- 4 Βάλτε τα croques στο τηγάνι ή στο φούρνο μέχρι να ροδίσουν. Βάλτε στο καθένα ένα αυγό μάτι.
- 5 Και το τρώμε με τα δάχτυλα....

avis sur cette recette

Donnez votre avis :

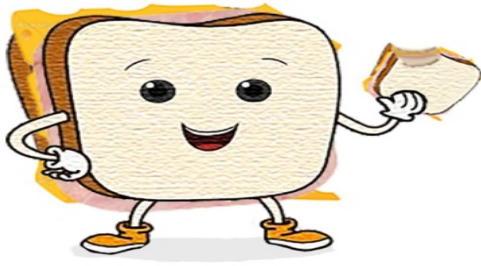
Super facile !

J'aime beaucoup le croque-madame !

Très bonne recette simple pour le repas du soir, accompagnée d'une bonne salade!

Croque-monsieur à la crème

Préparation



Ingrédients

- 2 tranches de pain



- 2 tranches de Fromages (cheddar ou autre)



- 1 tranche de jambon blanc (sans gras)



- 2 cuillères à soupe de crème fraîche 2 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος



- 1 poignée de gruyère râpé 1 χούφτα γραβιέρα τριμμένη

Etape 1

Badigeonner les tranches de [pain](#) d'une face de crème fraîche, y déposer 1 tranche de cheddar (ou autre [fromage](#) , une demi-tranche de jambon blanc puis à nouveau 1 tranche de fromage et enfin la tranche de pain que l'on recouvre de crème fraîche et de [gruyère](#) râpé.

Etape 2

Mettre au four thermostat 8 pendant 6 mn, puis sur grill pendant 3 minutes

La recette en grec

- 1.Πασαλείψτε το ψωμί από τη μια πλευρά με την κρέμα γάλακτος ,βάλτε επάνω μια φέτα τυρί τσένταρ ή άλλο τυρί, μισή φέτα ζαμπόν έπειτα πάλι μια φέτα τυρί και τέλος μια φέτα ψωμί την οποία καλύπτουμε με κρέμα γάλακτος και τριμμένη γραβιέρα.
- 2.Βάλτε στο φούρνο για έξι λεπτά, έπειτα στο γκριλ για τρία λεπτά.

Donnez votre avis :

Super simple!!!! Je trouve cette recette savoureuse!

C'est vraiment parfait. Délicieux !

C" est délicieux !!!!

Les élèves en action



Οι μαθητές εν δράση

Les élèves cuisinent





Proposez une recette de votre pays



Recette



Temps de préparation :

Cuisson :

Ingrédients:

.....

.....

.....

.....

.....

VOCABULAIRE :

laver
mettre
éplucher
(dé)couper
mélanger
ajouter
verser
pétrir
frir
faire revenir
(faire) cuire
préchauffer le four
mettre au four

QUANTITES :

100 grammes de...
un kilo de...
10 centilitres de...
une boîte de...
un pot de...
une cuillère à café de...
une cuillère à soupe de...
un sachet de...



Préparation :



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Cet activité a pour objectifs :

- D'éduquer les enfants au goût.
- D'éduquer à la diversité et au plaisir des goûts
- D'informer de manière pédagogique sur les produits, leur origine, leur mode de production et leurs spécificités.
- D'encourager les comportements et consommations alimentaires s'inscrivant dans un mode de vie équilibré et durable.

Αυτή η δράση στοχεύει:

- να εκπαιδεύσει τα παιδιά να δοκιμάσουν.
- να εκπαιδεύσει στην ποικιλομορφία και την ευχαρίστηση των γεύσεων .
- να ενημερώσει παιδαγωγικά για τα προϊόντα, την προέλευσή τους, τη μέθοδο παραγωγής τους και τις ιδιαιτερότητές τους.
- να ενθαρρύνει τη συμπεριφορά και την κατανάλωση τροφίμων ως μέρος ενός ισορροπημένου και βιώσιμου τρόπου ζωής.

le professeur

Antypa Dorothée.