

Reading Recipes

THEME:	BASIC NEEDS (FOOD/FOOD PREPARATION)		
LANGUAGE:	ANY (FRENCH)		
STANDARDS:	COMMUNICATION	CULTURES	CONNECTIONS
	1.2	2.2	3.2

Time Frame:

Two or three 50-minute class periods

Materials Needed:

- Actual foods and utensils used in recipe
- Multiple copies of an authentic recipe (samples provided)
- Recipe books from target culture
- Large wall map of Africa; smaller blank desk maps of Africa
- Crayons/markers/colored pencils
- Butcher block paper

Description of Task:

Context:

This task can take place after a prior survey study has been completed on French-speaking Africa with a focused overview of Senegal. The overview includes including a study of demographics, climate, geography, agriculture, food preparation, and serving. This task builds upon this prior knowledge in context by exposing students to an authentic recipe using ingredients and methods representative of the target culture.

Pre-task:

Creating interest in the unfamiliar:

The teacher breaks students into small groups of five. Each group is given an unfamiliar food item in a see-through, zip-lock plastic bag. Food items should represent ingredients frequently encountered in the target culture. If possible, the teacher will choose ingredients found in the authentic

Level:

Novice-High

Purpose:

To listen for comprehension and role play recipe preparation

Communicative

Functions:

Directive: Reading and responding to instructions

Language Structures:

Imperatives (or others depending upon target language)

Cultural Aspects:

Exploring the interplay of climate and geography with diet and agriculture common to Senegalese culture

Modalities:

Reading

Listening

NOTES

recipe being introduced. Students are invited to use their five senses and hypothesize about the following:

- To which food group does this item belong (fruit, vegetable, fish, etc.)?
- How might one prepare this food item?
- In what kind of recipes might one use this food item (salad, bread, cookies, main course, etc.)?

Each group briefly presents their findings to the whole class and records their hypotheses on a piece of butcher block paper displayed in the classroom. These hypotheses will remain on display in the room throughout the task.

Tapping into prior knowledge:

The teacher introduces an authentic book of recipes (e.g., Chalendar, 1993) to the entire class asking:

- Where do you think this recipe book comes from?
- Do these recipes come from one or more countries?

The teacher shows students that the recipes come from many different French-speaking African countries from various regions (Western Africa, North Africa, Central Africa). Using a large wall map of Africa as a reference, individual students will come forward and point out these regions. To reinforce prior knowledge of Africa, students brainstorm African countries possibly referred to in the cookbook and the teacher lists these countries on the board. Students identify these countries by name and color them in on their blank desk maps.

The teacher asks students to distribute copies of the recipe (*Macédoine africaine*), one copy per student. [Note: Another recipe may be used. Several examples in French, German and Spanish are provided]. Students individually look it over and record their answers to the following questions:

- Is this a recipe for a main course, a salad, a dessert, a soup, etc.?
Why do you think so?
- How much time will this recipe require to prepare?
- How many people will this recipe serve?
- List the ingredients that are familiar to you.
- Which ingredients are unfamiliar to you?

In small cooperative groups of three (possible roles: the scanner, the recorder, and the spokesperson) students:

- Look over the text and find English cognates and other words whose meaning is predictable
- Review the verbs noting the form
- Make a list of all the verbs found in the recipe for the overhead
- Find a few words that provided clues for discovering the type of food being prepared

During task:

Reading task:

The students listen twice as the teacher reads the recipe aloud, once following along silently with their copies of the recipe, the second time watching as the teacher “reads” the recipe and models the preparation with actions.

Role play task:

In pairs, students take turns reading the recipe aloud. While one student reads the instructions, the other role plays the food preparation. This allows students to practice pronunciation and to begin to visualize the particular actions as they say them. After the pair activity, students come forward individually to execute certain commands as directed by either the teacher or other students.

Follow-up discussion:

For class discussion students respond to the following questions:

- How is this recipe similar to recipes from your culture?
- In what ways is this recipe different from recipes in your culture?
- How do climate and geography influence food choices in various cultures?

The spokesperson from each cooperative group presents the groups’ list of verbs on the overhead projector. After all groups have presented, the teacher discusses the formation and use of the imperative (or other structure) in recipes.

Assessment:

To assess students' listening comprehension, students will listen once more as the recipe is read by the teacher at normal speed and intonation and check off on the list all the words that they hear (handout "Écoutez Bien" provided).

During the individual role-plays, students and teacher observe to see if students are able to successfully act out the instructions.

Extensions:

Suggestions for adapting the task for various levels:

For beginning levels (see handouts provided):

- *Associations*—The students match the vocabulary words on the list with their definitions.
- *Le Mot Juste*—Students complete a fill-in-the-missing-word review to check for reading comprehension.
- *Vrai ou Faux?*—Students complete a true or false recipe comprehension check.

For advanced levels: Students can do the task in small groups, but with a more difficult recipe. Each group can work on a different recipe which they can then present to the class.

Other extensions:

Students work in pairs. One student in each pair is given the pictures of the fruits and vegetables in the recipe, the other receives a list of the imperative phrases in the recipe. The former must find the correct photo when they hear the instruction involving that ingredient.

Cultural extensions:

Students research and report on the diet and food preparation techniques of other francophone countries and regions.

References and Resources:

Shrum, J. L., & Glisan, E. W. (1994). *Teacher's handbook: Contextualized language instruction*. Boston: Heinle & Heinle.

- **The recipe for *Macédoine africaine* is from:**

Chalendar, P. (1993). *La cuisine Africaine*. Editions S.A.E.P. Ingersheim 68040 Colmar, France.

- **The recipes for *Tortilla de Patatas*, *Ensalada Rusa*, *Arroz con Leche*, and *Flan* were adapted from recipes found in:**

Manual de cocina. (27 Edicion). (1982). Madrid, Spain: Ediciones Poniente.

- **The recipes for *Deftige Kartoffelsuppe* and *Pommes frites mit scharfer Tomatensauce* are from:**

Schinharl, C. (1993). *So gelingt's Kartoffeln: Das klappt auf Anhieb: Salate und Suppen, Puffer und Pürees....* Munich, Germany: Gräfe und Unzer.

- **The recipe for *Apfelkuchen* is reprinted with permission from:**

Nettleton, L. A. (Ed.). (1983). *Guten Appetit: Recipes from Waldsee, the German Language Village*. Moorhead, MN: International Language Villages, Concordia College.

- **The recipes for *Crêpes aux fruits*, *sauce chocolat* and *Crêpes soufflées à la mirabelle* are from:**

Fischer, P. (1988). *Recettes de Desserts*. Editions S.A.E.P. Ingersheim 68000 Colmar, France.

- **The recipe for *Tarte aux pommes fines du Québec* is from:**

Petit-Martinon, C. (1984). *Les Bonnes Recettes de nos Chefs du Québec*. Montréal, Canada: Les Éditions Quebecor.

Reflections:

Macédoine africaine (Afrique occidentale)

Prép.: 40 mn. – Cuiss.: 5mn.
Repos: 1 h. – 6 pers.

500 g de gombos	2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
2 mangues vertes	2 citrons verts
2 avocats	2 g de gingembre
50 g de noix de cajou	2 gousses d'ail.
Sel	

Nettoyer les gombos en ôtant les pédoncules et les pointes. Les faire cuire dans l'eau salée durant 5 minutes. Les égoutter. Les rafraîchir les réserver.

Eplucher les mangues vertes. Couper leur chair en petits cubes. Eplucher les avocats. Les couper en petits dés. Peler le gingembre. Le couper en fins bâtonnets.

Faire griller les noix de cajou.

Dans un saladier, mélanger avocats, mangues et gombos. Saupoudrer de noix de cajou. Ajouter le gingembre.

Dans un mortier, piler l'ail avec le sel et 2 cuillerées d'huile d'arachide. Y mettre le jus des citrons verts. Assaisonner. Incorporer le tout à la salade et laisser macérer pendant 1 heure.

Servir très frais.

ÉCOUTEZ BIEN – Crochez les mots que vous entendez pendant la lecture orale de la recette.

- ___ NETTOYER
- ___ GOMBOS
- ___ GAMBIE
- ___ POINT
- ___ POINTES
- ___ FAIRE
- ___ SALIR
- ___ SALÉE
- ___ RAFRAÎCHIR
- ___ RÉSERVER
- ___ RÉSERVATION
- ___ MANGUES
- ___ CHAIR
- ___ CHAISE
- ___ PELER
- ___ SALADE
- ___ SALADIER
- ___ ADJOUTER
- ___ CITRONS
- ___ CITROËNS
- ___ INCORPORER
- ___ CORPS
- ___ FRAISE
- ___ FRAIS

ASSOCIATIONS – Associez les mots français à gauche avec leurs définitions à droite

- | | |
|---------------|---|
| _____gombos | 1. présenter un repas |
| _____servir | 2. des petits cubes |
| _____mangue | 3. secher en plein air |
| _____égoutter | 4. on les appelle aussi “okra” |
| _____huile | 5. extrait naturel d’arachide |
| _____sel | 6. un fruit tropical |
| _____dés | 7. il se trouve toujours avec le poivre |

LE MOT JUSTE

Completez les phrases suivantes avec le mot juste.

1. C'est _____ qui a des pédoncules.
le gombo la mangue le citron
2. Dans cette recette on pile _____.
l'avocat le citron l'ail
3. Cette recette sert _____ personnes.
12 2 6
4. On sert la macédoine très _____.
chaude fraîche froide
5. L'huile dans cette recette est l'extrait de _____.
l'arachide le noix de coco le noix de cajou
6. C'est _____ qui s'appelle aussi "okra."
le gingembre le gombo la figue
7. Dans cette recette on grille _____.
le noix de cajou le gingembre les mangues
8. On fait cuire les gombos dans l'eau _____.
fraîche froide salée
9. Le gingembre est _____.
un fruit une racine un noix
10. La préparation de cette recette est _____ minutes.
55 10 40

VRAI OU FAUX?

Si la phrase est vraie, marquez Vrai; si elle n'est pas vraie, marquez Faux.

1. L'eau salée est l'eau avec du sel. _____
2. On grille les noix de cajou dans un saladier. _____
3. Les mangues ont des pédoncules et des pointes. _____
4. On coupe la chair du gingembre en petits cubes. _____
5. La macédoine est une mélange de fruits et légumes coupés en dés et de fins bâtonnets. _____

Tortilla de Patatas

Ingredientes y Cantidades:

- 1 1/4 kilos de patatas
- 6 huevos
- 1 decilitro de aceite de oliva
- 1 cebolla
- sal

Modo de Hacerlo:

Se mondan las patatas y después de lavarlas se cortan muy finitas. Se pica la cebolla muy fina también.

En una sartén se pone el aceite de oliva, y cuando está caliente se echa la cebolla. Se empieza a rehogar y en seguida se echan las patatas, a las que se añade sal, y se tapan, moviéndolas de vez en cuando, hasta que estén tiernas.

Se baten los huevos con un poco de sal y se hacen dos tortillas a buena lumbre, dándoles la vuelta en seguida que se cuajen por un lado para que no se resequen. Se sirven en una fuente grande, una al lado de otra.

Ensalada Rusa

Ingredientes y Cantidades:

- 1 kilo de patatas
- 1/2 kilo de zanahorias
- 1/2 kilo de judías verdes
- 1/4 kilo de remolacha
- 1/4 kilo de guisantes desgranados
- 1 1/2 decilitro de aceite de oliva
- 1 huevo
- 1 cucharada de alcaparras
- sal, pimienta y vinagre

Modo de Hacerlo:

Un una cacerola se ponen las patatas con piel, cubiertas de agua fría y un poco de sal. Se acercan al fuego y se dejan cocer hasta que estén tiernas, pero sin deshacerse. Cuando están cocidas se dejan enfriar un poco, se les quita la piel y se cortan en cuadritos.

Se ponen las remolachas en otra cacerola con agua fría y se dejan cocer hasta que estén tiernas (unas dos horas). Se pelan y una parte se corta en cuadritos y la otra en rodajas finas para el adorno.

Se cuecen por separado las restantes verduras, picándolas menuditas, como las anteriores.

Para preparar la mayonesa, se abre el huevo, se separa la yema de la clara, poniendo aquélla en un tazón; se le agrega un polvo de sal y unas gotas de vinagre y se bate de prisa. A continuación se va agregando el aceite poco a poco, batiendo sin parar hasta que absorba todo y tenga consistencia; entonces se separa un poco para el adorno y el resto se ablanda con la clara batida a punto de nieve y se sazona de sal y pimienta.

En un recipiente se ponen la mitad de las patatas con la mitad de cada una de las otras verduras y, bien mezcladas, se les agrega un poco de mayonesa aclarada, se coloca en el centro de una fuente ovalada formando un poco de montículo y se cubre con unas cucharadas de mayonesa.

Cada una de las verduras restantes se mezclan con una cucharada de mayonesa y se van colocando alrededor del centro, formando montoncitos y alternando los colores. En el borde de la fuente se colocan las medias rodajas de remolacha y, por último, se pone la mayonesa reservada en una manga con boquilla fina rizada y se marcan unas florecillas, poniendo una alcaparra en medio. Con el resto de las alcaparras se adorna el montículo del centro.

Arroz con Leche

Ingredientes y Cantidades:

- 250 gramos de arroz
- 1 litro de leche
- 200 gramos de azúcar
- canela en polvo o chocolate rallado
- vainilla o limón

Modo de Hacerlo:

En una cacerola se pone el arroz, se cubre de agua fría y se pone a cocer durante cinco minutos. Se refresca con agua fría y se vuelve a la cacerola echándole la leche hirviendo con la vainilla o una cáscara de limón. A media cocción se echan ciento cincuenta gramos de azúcar, dejándolo cocer durante veinte minutos.

Se echa en una fuente y se deja enfriar. Ya frío se cubre con cincuenta gramos de azúcar bien extendida y se tuesta con un hierro candente.

También puede espolvorearse de canela en polvo o chocolate rallado en vez de azúcar tostada.

Flan

Ingredientes y Cantidades:

- 4 huevos
- 1/2 litro de leche
- 200 gramos de azúcar
- vainilla o cáscara de limón

Modo de Hacerlo:

En una flanera se ponen cincuenta gramos de azúcar y unas gotas de limón y se acerca al fuego. Se hace un almíbar de caramelo. Se coge el molde y se mueve en todos sentidos para que se embadurne el fondo y paredes con el azúcar quemada. Se deja enfriar.

Se pone a hervir la leche con la vainilla o cáscara de limón. En un recipiente se mezclan los huevos con el azúcar, se batan un poco y se agrega poco a poco la leche hervida y caliente.

Se vierte en el molde preparado y frío y se pone a cocer al baño de maría en el horno durante treinta y cinco o cuarenta minutos. Se pincha con una aguja de calceta y si sale limpia se saca del horno, se deja enfriar y se desmolda en plato de cristal.

Crêpes aux fruits, sauce chocolat

6 pers.

Prép.: 10 mn. – Cuiss.: 5 mn.

12 crêpes

Le jus d'un citron

500 g. de fraises ou framboises

100 g. de chocolat fondant

100 g. de sucre

10 cl. de crème

Laver, sécher les fraises et les mettre macérer avec le jus de citron et le sucre 1 heure.

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Quand il est bien lisse, y incorporer la crème.

Plier les crêpes en quatre et, dans les deux plis, mettre des fraises égouttées.

Servir nappé de sauce chocolat.

Crêpes soufflées à la mirabelle

6 pers.

Prép.: 10 mn. – Cuiss.: 30 mn.

18 crêpes

2 œufs

12,5 cl. de lait

50 g. de sucre

40 g. de beurre

1 dl. d'alcool de mirabelles

40 g. de farine

100 g. de sucre glace

Faire un roux avec le beurre et la farine, y verser le lait en remuant 5 minutes pour obtenir une sauce épaisse. Hors du feu y ajouter 30 g. de sucre, l'alcool de mirabelles et les jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige ferme avec 20 g. de sucre. Mélanger à la préparation précédente tiédie.

Tariner chaque crêpe avec 1 cuillerée de cette crème et les rouler. Déposer dans un plat à gratin et cuire au four, thermostat 5, 20 minutes. Saupoudrer avec le sucre glace en fin de cuisson.

Apfelkuchen

30 Portionen

2 Tassen Mehl	4 grosse Backäpfel
$\frac{1}{3}$ Tasse Zucker	$\frac{1}{2}$ Tasse Rosinen
$\frac{1}{2}$ Tasse und 2 Eßlöffel kalte Butter	$\frac{1}{2}$ Tasse feingehackte Mandeln
2 ganze Eier	$\frac{1}{2}$ Tasse Zucker
1 Eigelb	2 Teelöffel Zimt
$\frac{1}{8}$ Teelöffel Salz	$\frac{1}{2}$ Tasse zerlassene Butter
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel kaltes Wasser	1 Eiweiss
	Puderzucker

In einer Schüssel Mehl and $\frac{1}{3}$ Tasse Zucker mischen; die in kleine Stücke geschnittene Butter, Eier, Eigelb, Salz und nach und nach das Wasser hineinrühren. Erst mit den Fingerspitzen, dann mit Hand, zu einem ziemlich festen Teig verarbeiteten Teig vom Schüsselrand herunterkratzen! Teigkugeln formen und 30 Minuten kaltstellen.

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden; Ofen auf 350°F vorwärmen.

Den Teig 30x45 cm groß ausrollen und eine Hälfte davon in eine $25\frac{1}{2}$ x $39\frac{1}{2}$ cm große Backform legen, die andere Hälfte auf dem Handrücken hochhalten, während man die untere Teigschicht mit der Hälfte der Äpfel und den halben Mandeln, der halben Zucker und-Zimtmischung belegt. Rundherum 4 cm freilassen.

Die obere Teigschicht auf die untere legen und restliche Füllung darauf auslegen. Die Ränder der oberen Teigschicht ordentlich, erst oben und unten, dann seitlich so falten, dass sich ein etwas erhöhter Rand ergibt, der mit leicht geschlagenem Eiweiss bestrichen wird.

In 35-45 Minuten goldbraun backen, in lange, schmale Stücke schneiden ($2\frac{1}{2}$ x $12\frac{1}{2}$ cm) und mit Puderzucker bestreuen.

© 2006, Regents of the University of Minnesota. These materials were created by members of the Minnesota Articulation Project and were edited by Diane J. Tedick. Permission is granted to duplicate these materials for educational purposes. Permission to reprint must be sought from the Center for Advanced Research on Language Acquisition.

Originally published in Tedick, D.J. (Ed.). (2002). Proficiency-oriented language instruction and assessment: A curriculum handbook for teachers. CARLA Working Paper Series. Minneapolis, MN: University of Minnesota, The Center for Advanced Research on Language Acquisition.