

Anglais :

Lesson 7 : "English Food"

Objectifs : découvrir le nom de quelques aliments anglais ; connaître le nom des repas anglais ; lire une recette.

Vocabulaire : breakfast, lunch, dinner, tea, fish and chips

Formulations attendues : This is...

Matériel : cahier d'anglais, cd pistes 53 , fiches élève pour trace écrite n°1 et 2, dvd avec la recette expliquée en anglais.

ANGLAIS : "English food"

. **Démarrage :** Ecrire au tableau la date avec seulement le jour en anglais. Poser la question "what's the day today ? Today is monday..."

. **Enquête :** Demander aux élèves quels sont les plats anglais qu'ils connaissent ? Quels sont les noms des 3 principaux repas (breakfast, lunch, dinner) ? Quel est la boisson préférée des anglais (tea) ?

. **Activity book p.26** (fiche English food 1) : Observer les images.

. **Ecoute CD piste 53**

Image 1 : English breakfast : œufs, bacon, saucisses, toasts, champignons, haricots sauce tomate. De nos jours, le traditionnel English breakfast est dégusté surtout le week-end, au moment du brunch vers 11h. Le matin, le petit déjeuner des petits anglais est composé de céréales, de toasts, de confiture et d'une tasse de thé au lait ou de café.

Image 2 : Afternoon tea and cakes : il se déguste vers 16h, comme le goûter français : une tasse de thé avec un nuage de lait, nature ou avec un zeste de citron, des petits gâteaux comme des scones que l'on peut recouvrir de crème et de confiture de fraise, les muffins, buns, crumpets (petites crêpes épaisses et soufflées) ou des sandwiches au concombre.

Image 3 : Fish and chips. Ce plat est un classique de la nourriture à emporter "Take away food". C'est du poisson frit accompagné de grosses frites. Le tout est emballé dans une barquette ou du papier (autrefois dans du papier journal).

Image 4 : Roastbeef : Ce plat traditionnel familial du dimanche est un rôti de bœuf accompagné de pommes de terre rôties, de carottes ou légumes verts (petits pois, choux...) cuits à la vapeur. Il est servi avec une sauce gravy (jus de viande) et Yorkshire pudding (crêpe soufflée salée)

. **Activity book p.26** (fiche English food 1 bas) : Observer la BD.

Tim et Lucy arrivent devant le palais de Buckingham, et c'est le majordome qui les accueille. Tim et Lucy entrent dans le salon du palais pour prendre le thé avec la Reine. Tim et Lucy dégustent des sandwiches au concombre et des fairy cakes, petits gâteaux de fée, genre cupcakes.

. **Vidéo :** Pour clore la séance, observer la recette (Projeter English food 2) et déterminer les ingrédients nécessaires à sa réalisation. Visionner ensuite la recette sur le DVD.