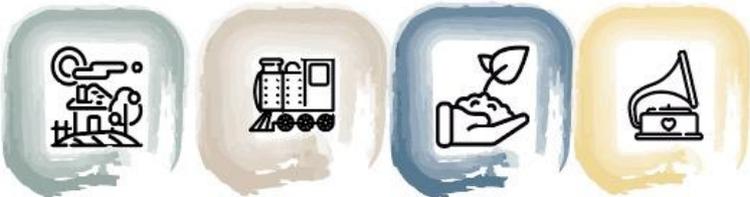


CYBER QUÊTES – IO4

E-Seniors *Tradition*

Past-Times



Cyber quête 1 : Tradition - La Galette des Rois

Introduction

« On aime la galette, savez-vous comment ? Quand elle est bien faite, avec du beurre dedans ! »

https://www.youtube.com/watch?v=gooy_7gn1fk

Aaaaah, la galette des Rois.... Hummm ! Sa pâte feuilletée bien beurrée, son goût de frangipane! A moins que vous ne la préféreriez sous sa forme briochée?



Source : Flickr

La galette est un bien bel emblème de notre tradition française mais savez-vous au juste pourquoi nous mangeons ce dessert ?

Nous vous proposons dans cette cyber quête, de partir à la découverte de cette spécialité culinaire et de nous plonger dans les racines de l'Histoire de France.

Tache

A l'occasion d'une discussion avec votre boulanger préféré, vous vous rendez compte que personne ne sait, dans la boutique, pourquoi nous mangeons la galette des rois. Ce dernier propose d'organiser un concours : il faut créer un poster reprenant l'histoire de la galette des rois et qu'il pourra afficher dans la boulangerie afin que ses clients soient sensibilisés à cette tradition. Vous acceptez le défi et rentrez chez vous téléphoner à votre ami afin de commencer à vous organiser pour répondre au concours.

NB : Les équipes de travail doivent être composées de 2 personnes



Source : Pixabay

Processus

- *Etape 1 : Recherches en ligne*

Pour cette étape, vous aurez besoin d'un PC et d'une connexion Internet.

Le but de cette étape est d'identifier les points d'Histoire majeurs qui sont à l'origine de la tradition de la Galette des Rois et d'en établir une chronologie. Pour ce faire, vous aurez besoin de moteurs de recherche comme Google, Yahoo ou Ecosia mais ne négligez pas non plus des outils comme Google Scholar qui vous permettent d'accéder à des publications scientifiques plus pointues.

Vous pouvez commencer par les sources suivantes que nous avons identifiées et qui vous donneront un aperçu de l'historique :

https://fr.wikipedia.org/wiki/Galette_des_rois

https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/histoire-de-la-galette-des-rois-et-de-la-feve_1637819.html

<https://www.myparisiankitchen.com/origine-et-histoire-de-galette-des-rois/>

<https://www.mariefrance.fr/cuisine/invite-dhonneur/tout-sur-la-galette-des-rois-son-histoire-ses-traditions-40760.html>

- *Etape 2 : Identifier les points clés de l'Histoire*

Comme vous avez pu le constater, l'Histoire de la galette des Rois est jalonnée de différentes étapes. Vous devrez donc les identifier et les mettre dans un ordre chronologique afin de créer une frise historique reprenant les jalons que vous avez identifiés.

Le site web suivant recense des outils disponibles en ligne sans inscription pouvant vous aider à créer votre frise historique :

<https://outilstice.com/2018/02/3-services-pour-creer-des-frises-chronologiques-sans-inscription/>

- *Etape 3 : Ecrire les textes résumant les points clés*

Afin d'éclairer le lecteur de votre poster – qui lui, n'a pas eu accès aux recherches que vous avez faites – il vous faudra contextualiser les jalons que vous avez identifiés. Pour ce faire, il faut écrire un petit texte, faisant appel à votre esprit de synthèse, afin que le lecteur comprenne, en un clin d'œil, l'enchaînement des événements.

Cet article peut vous aider à synthétiser les résultats de vos recherches en ligne :

<http://bernardsady.over-blog.com/article-35527173.html>

- *Etape 4 : Chercher des photos libres de droit pour illustrer*

Afin que le public soit « accroché » par votre poster, il faut présenter les informations de manière à ce qu'elles soient visuellement attirantes et cela passe par l'intégration de photos. Or, comme vous le savez, la plupart sont soumises à des droits d'auteur. Plusieurs sites proposent une banque de données de photos libres de droit que vous pouvez donc utiliser. Parmi eux, on peut citer :

- <https://pixabay.com/fr/>
- <https://www.stocklib.fr/>
- <https://www.flickr.com/>
- <https://fr.freeimages.com/>

Assurez-vous que la base de donnée a bien un moteur de recherche en français. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez utiliser un traducteur en ligne pour chercher vos images:

- <https://translate.google.com/?hl=fr>
- <https://www.deepl.com/translator>

- *Etape 5 : Créer le poster*

Maintenant que vous avez tous les éléments constitutifs de votre poster, vous pouvez utiliser le site <https://www.canva.com/> afin de le créer. Ce site propose des modèles déjà définis que vous pouvez utiliser. Faîtes appel à votre esprit créatif pour développer le poster que votre boulanger choisira !

- *Etape 6 : Présenter le poster*

Le formateur jouera ici le rôle du boulanger à qui vous devez présenter le poster finalisé et créé. Il choisira, à l'issue de cette séance de pitch, celui qui lui semble le plus approprié à ses clients et décernera donc le Roi de cette activité.

Evaluation

Connaissances	Compétences	Attitude
<ul style="list-style-type: none"> - Conduire des recherches en ligne - S'assurer de la véracité des informations - Chercher des images libres de droit - Créer un poster - Présenter le fruit d'un travail en équipe 	<ul style="list-style-type: none"> - Travailler en équipe - Capacité d'analyse - Exercice de l'esprit de synthèse - Compétences techniques 	<ul style="list-style-type: none"> - Se rendre compte du poids de l'Histoire dans l'établissement des traditions - Apprécier le poids de l'Histoire dans la société française

Conclusion

Maintenant que vous savez tout sur ce bon dessert, lancez-vous à la maison. Pas besoin d'être le 6 janvier pour s'en régaler !

○ Ingrédients

- 125g de poudre d'amande
- 125g beurre mou
- 100g de sucre roux
- 3 œufs
- 2 disques de pâte feuilletée pur beurre
- 1 oeuf (pour faire dorer la pâte)

○ Progression

Mélanger le beurre pour avoir une texture pommade, ajouter progressivement le sucre roux, puis les œufs (tempérés un à un).

Finir le mélange avec la poudre d'amande.

Le mélange doit être souple et homogène.

Acheter chez votre pâtissier (ou dans le commerce) deux disques de 30 cm de diamètre de la pâte feuilletée.

Sur le premier disque à l'aide d'une poche, garnir la pâte de crème d'amande ou avec une cuillère. Attention : l'épaisseur de la crème d'amande doit être régulière.

Laisser tout autour 2/3 cm de pâte sans crème d'amande, humidifier cette partie avec de l'eau froide à l'aide d'un pinceau, puis poser un autre disque de pâte feuilletée sur le premier disque.

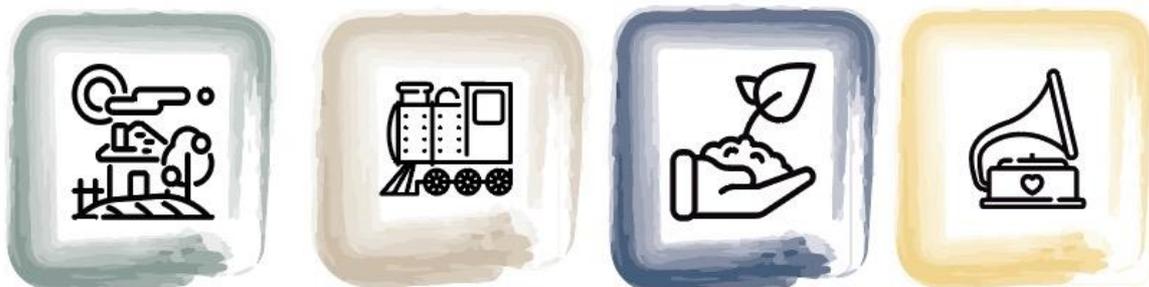
Avec les doigts, appuyer sur les rebords pour sceller les deux parties.

Utiliser le dos d'un couteau pour réaliser un décor sur le dessus, dorer la pâte.

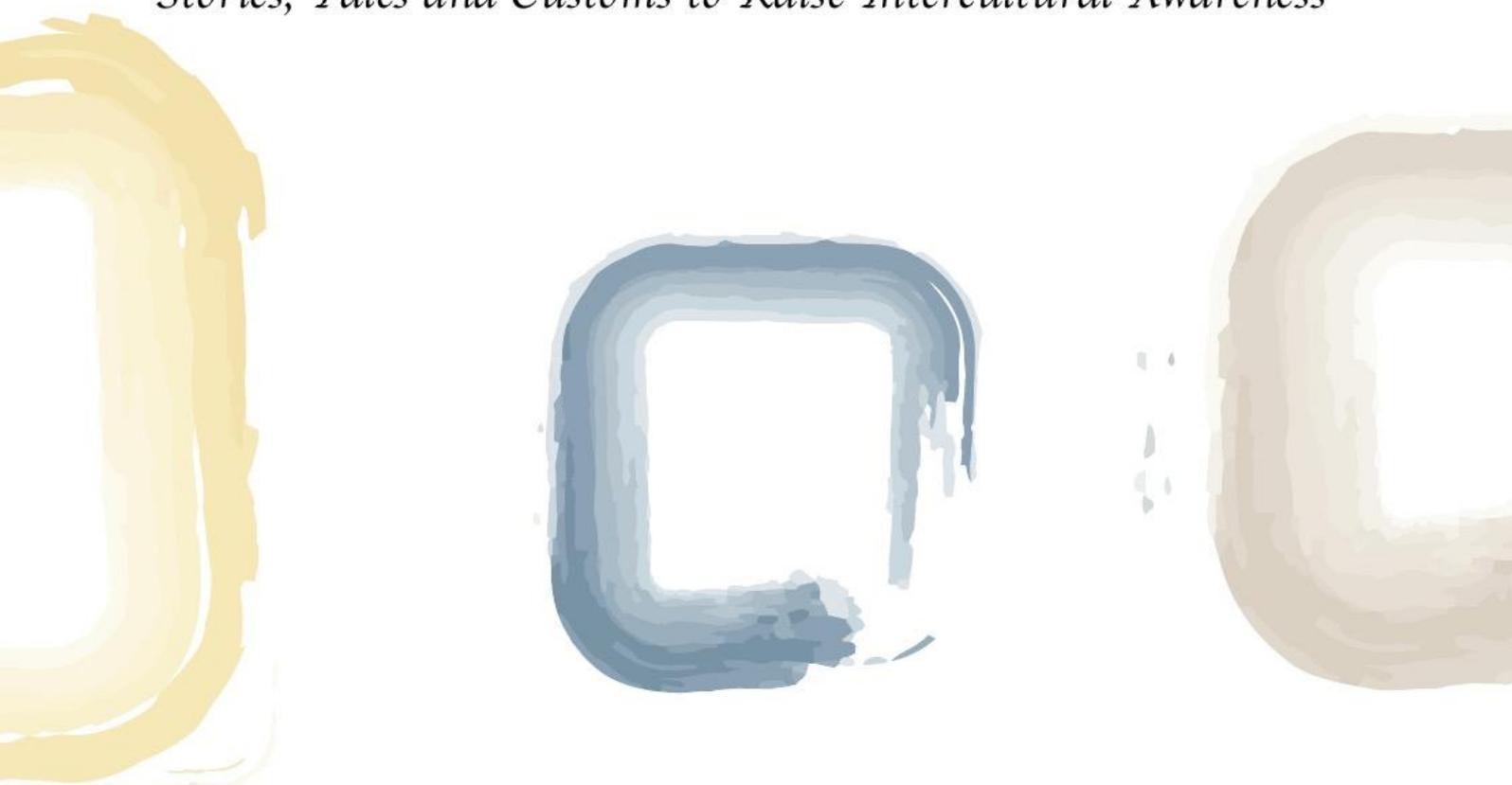
Laisser reposer 24 heures au frais.

Cuire à four chaud, 180°C pendant environ 1H00, attention le temps de cuisson est variable d'un four à l'autre.

PAST-TIMES



Stories, Tales and Customs to Raise Intercultural Awareness



inn^oventum



INNEO

S V E B ■
F S E A ■



The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

Project Number:2018-1-FR01-KA204-047883