

Los postres típicos de Semana Santa

Chaque année, à Pâques, l'Espagne accueille des milliers de touristes pour la semaine sainte. Tous se pressent pour assister aux nombreuses processions mais ont-ils déjà goûté aux desserts traditionnels qui envahissent les vitrines des pâtisseries ?

Script

Marcos López: Y muchos de los turistas que visitan nuestro país seguro que no se marcharán sin probar los dulces típicos de estas fechas. Monas de Pascua y torrijas inundan hoy los escaparates de las pastelerías de toda España. Recetas que con los años han cambiado para adaptarse a todos los gustos.

Locutora en off: Éste es el Velázquez más dulce que conocemos. Forma parte de una mona de Pascua inspirada en las Meninas y al igual que el cuadro, se ha hecho con mucho esmero. Diseños modernos de chocolate de hasta dos metros para una receta, la de las monas que se remonta a los árabes, nada que ver con la de toda la vida, un roscón adornado con huevo duro. En un lugar intermedio está esta receta.

Vicente Marios: Bueno, la base es el bizcocho, el bizcocho que va después lo rellenamos bien de trufa, bien de mermelada, albaricoque con yema y de mantequilla.

Locutora en off: Para decorar desde plumas a casas de caramelo. Otras monas son las infantiles. El ránking de las más vendidas, Bob esponja, Dora exploradora y Hello Kittie pero la Semana Santa sabe también a torrijas. Nos llevan haciendo la boca agua desde el siglo XVI, las clásicas, pan del día anterior y a remojar en leche con algo más.

Una pastelera: Lleva su canela, lleva limón...

Locutora en off: Se escurren, se pintan con huevo y ¡a la sartén! Éstas son de pan pero también las hay de bizcocho, de relleno, una capa de crema pastelera y se fríen en aceite sólo tres segundos.

Ángel Villamil: Para que precisamente nada más caer se saquen y se haya frito solamente el huevo y por dentro estén jugosas. Así la crema puesto que ya está cocida pues bueno no se seca más y está más jugosa de comer.

Un cliente: Es un sacrificio comerlas...

Locutora en off: Sacrificio para unos y pecado para otros aunque en casos así, si hay que pecar, ¡se peca!

Objectifs et démarche pédagogique

Objectif culturel

- Les desserts typiques de la semaine sainte

Objectifs linguistiques

- Les adverbes en *-mente* : *precisamente, solamente*.
- Les irréguliers du présent de l'indicatif : *es, conocemos, está, va, son, hay, se fríen*.
- Le gérondif : *nos llevan haciendo*.
- Les prépositions : *de toda España, para adaptarse, inspirada en, para una receta, en leche, para unos, para otros*.
- L'enclise : *comerlas*.
- Les adjectifs démonstratifs : *estas fechas, esta receta*.
- Le passé composé : *han cambiado, se ha hecho*.
- Le superlatif : *es el Velázquez más dulce, las más vendidas*.

Lexique

- La pâtisserie : *un dulce, una mona de Pascua, las torrijas, la pastelería, una receta, el chocolate, un rosco, un bizcocho, rellenar, la mermelada, el albaricoque, la mantequilla, remojar, la leche, la canela, el limón, escurrir, un huevo, la crema pastelera, freír, el aceite, estar jugoso, comer*.

CECRL

Peut se débrouiller assez bien dans les situations courantes de la vie quotidienne, pour se nourrir par exemple.

Parler, A2.

Peut expliquer en quoi une chose lui plaît ou pas. – **Parler, A2**

Peut suivre une recette de cuisine. – **Lire, A1**

Peut écrire une liste de choses à acheter. – **Écrire, A1**

Peut comprendre des consignes simples. – **Écouter, A1**

Démarche possible

Vous pouvez étudier cette séquence en la présentant aux élèves une ou deux fois sans le son. Ils parleront sans doute des desserts qui apparaissent à l'écran, ce qui vous permettra d'introduire « *monas de Pascua, torrijas, un rosco, dulces, una pastelería, un pastelero...* ». Vous pourrez ensuite procéder à un visionnement fractionné en deux parties : la première concerne les *monas de Pascua* avec la très belle reproduction du tableau de Vélasquez qui impressionnera peut-être vos élèves ; la seconde fait référence aux *torrijas* qui leur feront sûrement penser à notre pain perdu. Ils devront retrouver les différents ingrédients qui servent à la réalisation de ces recettes « *un bizcocho, la trufa, la mermelada, el albaricoque, la mantequilla, el pan, la leche, la canela, el limón* ». Puis, ils reprendront les étapes d'élaboration de ces desserts : « *la base es un bizcocho, rellenar, decorar, escurrir, pintar con huevo, freír* ». Enfin, ils pourront donner leur avis sur ces pâtisseries et sur la fête de Pâques en Espagne : ces gâteaux sont-ils appétissants ? Existe-t-il la même chose en France ?...

Compléments

Manuels

- Pascua en Sevilla, *¡Anda!* 3^e, p. 181.
- Semana Santa, *Continentes* 3^e, p. 110.
- Andalucía, *Nuevo Encuentro* 4^e, p. 116-117.
- Andalucía, *¡Anda!* 3^e, p. 181.
- La Semana Santa y la feria de Sevilla, *¡En directo!* 4^e, p. 145.

TVLangues

- *Las torrijas, postres típicos de Semana Santa*, séquence 2, revue collège n° 20, janvier-mars 2011.
- *La Semana Santa*, séquence 1, revue collège n° 20, janvier-mars 2011.
- *La Semana Santa (I)*, séquence 16, revue collège n° 11, janvier-mars 2008.
- *La Semana Santa (II)*, séquence 17, revue collège n° 11, janvier-mars 2008.

Internet

- www.mundorecetas.com

Corrigé des activités

Actividad n° 1

1. El tema principal del reportaje es **la Semana Santa y sus postres típicos**.
2. Se desarrolla en el momento de **Pascua**.
3. **Las torrijas y las monas de Pascua** son dos postres típicos de estas fechas.
4. Las monas infantiles más vendidas son las de **Bob esponja, Dora exploradora y Hello Kittie**.
5. Las torrijas tradicionales están hechas con **pan del día anterior remojado en leche con canela o limón**.
6. Pero las torrijas también se pueden hacer con **bizcocho relleno de crema pastelera**.
7. Los ingredientes que se mencionan en el reportaje son **la mantequilla, el pan, el limón, el huevo, la mermelada, el chocolate, la leche y la canela**.

Actividad n° 2

1. **Falso: las monas de Pascua se preparan para Semana Santa.**
2. **Falso: en el reportaje, una de ellas representa un cuadro de Velázquez: las Meninas.**
3. **Falso: la receta de las torrijas se remonta al siglo XVI.**
4. **Verdad.**

Nom :	Classe :	Date :												
Actividad n° 1: Comprensión Escucha atentamente el reportaje y contesta las preguntas. 1. ¿Cuál es el tema principal del reportaje? 2. ¿En qué momento del año se desarrolla? 3. Da el nombre de dos postres típicos de estas fechas. 4. ¿Cuáles son las monas infantiles más vendidas? 5. ¿Con qué están hechas las torrijas tradicionales? 6. ¿Con qué ingredientes se pueden hacer también las torrijas? 7. Señala los ingredientes que se mencionan en el reportaje: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>☐ La mantequilla</td> <td>☐ El pan</td> <td>☐ El limón</td> <td>☐ El huevo</td> </tr> <tr> <td>☐ La margarina</td> <td>☐ El azúcar</td> <td>☐ La mermelada</td> <td>☐ El chocolate</td> </tr> <tr> <td>☐ El agua</td> <td>☐ La harina</td> <td>☐ La leche</td> <td>☐ La canela</td> </tr> </table>			☐ La mantequilla	☐ El pan	☐ El limón	☐ El huevo	☐ La margarina	☐ El azúcar	☐ La mermelada	☐ El chocolate	☐ El agua	☐ La harina	☐ La leche	☐ La canela
☐ La mantequilla	☐ El pan	☐ El limón	☐ El huevo											
☐ La margarina	☐ El azúcar	☐ La mermelada	☐ El chocolate											
☐ El agua	☐ La harina	☐ La leche	☐ La canela											
Actividad n° 2 ¿Has comprendido bien? Corrige las frases cuando hay errores. 1. Las monas de Pascua se preparan para las fiestas navideñas. V F 2. En el reportaje, una de ellas representa un cuadro de Goya. V F 3. La receta de las torrijas se remonta al siglo XIX. V F 4. Una torrija tradicional está hecha con pan del día anterior remojado en leche. V F 														
Actividad n° 3 Proyecto final ¿Cómo celebran los españoles la Semana Santa? Explícalo en unas cinco o seis frases utilizando lo más posible tus conocimientos sobre esta fiesta religiosa y las tradiciones que la acompañan. Para ayudarte, puedes entrar en el sitio Internet siguiente: http://noticias.terra.es/2010/espana/0325/actualidad/semana-santa-tradiciones-costumbres-torrijas-procesiones-pascua.aspx 														