

AXUDA DE “LA GASTRONOMIE”

La gastronomie está dividida en catro unidades temáticas. Ao premer co rato no título de cada unidade, aparece unha páxina de presentación, e á esquerda temos un menú con seis seccións divididas por destrezas. Tamén se pode navegar por todo o método premendo na ligazón “Précédent” ou “Suivant”, que aparece á dereita nas esquinas inferiores e superiores de cada páxina. A continuación explícase o funcionamento de cada unha das seccións.

[Un peu d'histoire](#)

[La recette](#)




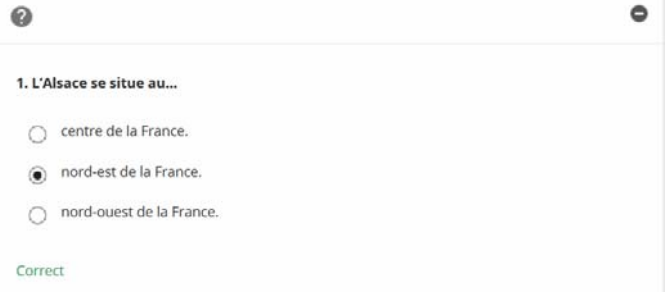
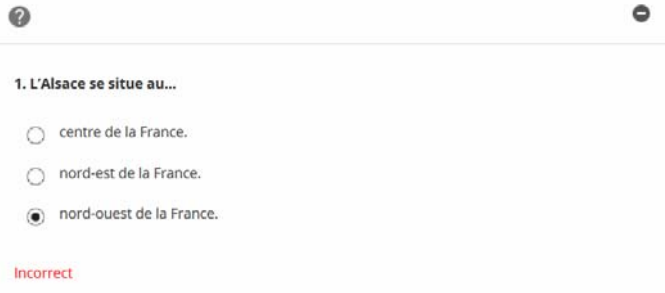
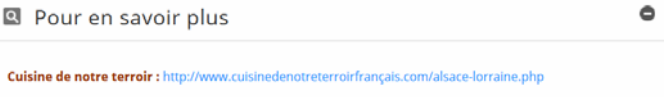
[Grammaire](#)

[Vocabulaire gastronomique](#)

[Actes de parole](#)

[Dialogue guidé](#)

Un peu d'histoire

Icona indicadora dunha comprensión oral.	
Debaixo da(s) fotografía(s) de benvinda aparece un reprodutor. Premendo sobre o símbolo de “play” escoitarase a audición correspondente. No reprodutor podemos subir o volume ou parar a reprodución utilizando o botón esquerdo do rato.	
Se prememos no botón “Montrer la transcription”, aparecerá o texto que se está lendo. Premendo outra vez, desaparecerá a transcripción.	
Se baixamos pola páxina aparecerá a icona dun interrogante. Esta icona indica que imos comezar un exercicio de autocorrección. Neste caso, trátase de escoller a opción correcta de acordo co expresado na audición. A opción que escollamos debe contestar ou completar a oración proposta en negra. Se marcamos co rato a opción correcta, aparecerá a mensaxe en verde “Correct”.	
Se a opción é incorrecta aparecerá a mensaxe en vermello “Incorrect”.	
Debaixo do exercicio, a sección “Pour en savoir plus” ofrécenos unha serie de ligazóns de Internet para afondar no tema tratado.	

La recette

Icona indicadora dunha comprensión escrita.



Debaixo da icona aparece un texto que haberá que ler para facer o posterior exercicio.

La recette de la choucroute

Lisez ce texte et dites si les phrases sont vraies ou fausses:



Maintenant, vous savez tout sur la choucroute ! Alors, c'est le moment de découvrir et de préparer sa recette !

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 3 heures

Se baixamos pola páxina aparecerá a icona dun interrogante. Esta icona indica que imos comezar un exercicio de autocorrección. Neste caso, trátase de decidir se os enunciados presentados son verdadeiros (Vrai) ou falsos (Faux) de acordo coa información presentada no texto. Se a opción seleccionada é correcta, aparecerá en negra a mensaxe "Correct".



1. La cuisson de la choucroute dure une heure.

Vrai Faux

Correct

Se a opción seleccionada é incorrecta, aparecerá en negra a mensaxe "Incorrect".



1. La cuisson de la choucroute dure une heure.

Vrai Faux

Incorrect

Debaixo do exercicio, a sección "Pour en savoir plus", ofrécenos unha serie de ligazóns de Internet para afondar no tema tratado.



Pour en savoir plus



Cuisine de notre terroir : <http://www.cuisinedenotreterroirfrançais.com/alsace-lorraine.php>

Grammaire

Icona indicadora dun exercicio de expresión escrita.



A primeira imaxe que se ofrece é un cadro gramatical.

L'article partitif

L'article partitif est utilisé devant un nom exprimant une quantité non comptable ou devant un nom abstrait.

	SINGULIER	PLURIEL
MASCULIN	Du café, de l'ail, de l'homme	Des fruits
FÉMININ	De la confiture, de l'eau, de l'huile	Des salades
PHRASES NÉGATIVES	Pas de sucre, pas de viande, pas d'olive	Pas de céréales, pas d'agrumes, pas d'herbes aromatiques.

Se baixamos pola páxina aparecerá a icona dun interrogante. Esta icona indica que imos comezar un exercicio de autocorrección. Neste caso, trátase de completar unha serie de oracións coa forma gramatical presentada no cadro anterior. Hai que escribir a palabra utilizando o teclado do ordenador.



Complétez les phrases avec le partitif qui convient:

1. Il me faut sucre pour faire ce gâteau.
2. Nous ne prenons pas café le matin.

Unha vez escritas todas as formas gramaticais, prememos no botón "Valider". As respostas correctas aparecerán en fondo verde.

9. Tous les jours, je bois de l' eau minérale.
10. Le médecin lui a dit de ne pas boire du vin.

incorrect
correct

Valider

As respostas que conteñan erros ortográficos ou nas que apareza unha forma gramatical diferente á correcta aparecerán en fondo rosa. Deben coincidir as maiúsculas e as minúsculas.

9. Tous les jours, je bois de l' eau minérale.
10. Le médecin lui a dit de ne pas boire du vin.

incorrect
correct

Recommencer

Montrer les réponses

A partir deste momento temos dúas opcións: podemos ver todas as respostas correctas premendo no botón "Montrer les réponses" ou reiniciar o exercicio premendo en "Recommencer".

Debaixo destes dous botóns, aparece unha frase que nos ofrece o resultado estatístico ("score") sobre 10.

9. Tous les jours, je bois de l' eau minérale.
10. Le médecin lui a dit de ne pas boire du vin.

incorrect
correct

Recommencer

Montrer les réponses

Vocabulaire gastronomique

Icona indicadora dun exercicio de expresión escrita.



Debaixo da fotografía de benvida aparecerá a icona dun interrogante, que anuncia un exercicio de autocorrección, e un cadro de vocabulario.



Liste de vocabulaire

desserts	produits
gastronomique	fruits
goûter	pommes
chou	poissons
viande	spécialités

Se baixamos pola páxina atoparemos un texto con ocos para encher. Para completalo, deberemos utilizar o vocabulario proposto no cadro anterior. Hai que escribir a palabra utilizando o teclado do ordenador.

Parmi les plats les plus typiques de l'Alsace, il faut évidemment citer la choucroute faite à base de fermenté et accompagnée de de porc et de pommes de terre. Mais il y a d'autres en Alsace comme la tarte flambée (la *Flammenkuche*). Elle ressemble à une pizza très fine garnie de crème fraîche, de lard et d'oignons. Et pour le dessert, il faut la tarte aux myrtilles ou le kouglof, genre de brioche aux raisins secs.

incorrect
correct

Valider

Unha vez escritas todas as palabras, prememos no botón "Valider".

desserts en Alsace comme la tarte flambée (la *Flammenkuche*). Elle ressemble à une pizza très fine garnie de crème fraîche, de lard et d'oignons. Et pour le dessert, il faut manger la tarte aux myrtilles ou le kouglof, genre de brioche aux raisins secs.

incorrect
correct

Valider

As respostas correctas aparecerán en fondo verde. As respostas que conteñan erros ortográficos ou nas que apareza unha palabra diferente á correcta aparecerán en fondo rosa. Deben coincidir as maiúsculas e as minúsculas.

desserts en Alsace comme la tarte flambée (la *Flammenkuche*). Elle ressemble à une pizza très fine garnie de crème fraîche, de lard et d'oignons. Et pour le dessert, il faut goûter la tarte aux myrtilles ou le kouglof, genre de brioche aux raisins secs.

incorrect
correct

Recommencer

Montrer les réponses

A partir deste momento temos dúas opcións: podemos ver todas as respostas correctas premendo no botón "Montrer les réponses" ou reiniciar o exercicio premendo en "Recommencer".

Debaixo destes dous botóns, aparece unha frase que nos ofrece o resultado estatístico ("score") sobre 10.

desserts en Alsace comme la tarte flambée (la *Flammenkuche*). Elle ressemble à une pizza très fine garnie de crème fraîche, de lard et d'oignons. Et pour le dessert, il faut goûter la tarte aux myrtilles ou le kouglof, genre de brioche aux raisins secs.

incorrect
correct

Recommencer

Montrer les réponses

Actes de parole

Icona indicadora dun exercicio de expresión oral.



Debaixo da icona aparece un documento que evocará unha situación da vida real. O alumnado, distribuído en parellas, deberá dialogar en francés representando os roles propostos.

Vous êtes le responsable d'un groupe de jeunes adolescents, qui, après une grande randonnée, vont déjeuner dans une ferme auberge en Alsace. Réservez une table à l'aubergiste. Jouez la scène.

RESPONSABLE DU GROUPE	AUBERGISTE
<ul style="list-style-type: none">· 15 adolescents de 15 à 17 ans· 2 adultes· Pas de problèmes d'allergie alimentaire· Budget de 15 € par personne· Réserver pour un dimanche· Heure d'arrivée vers 13h00	<ul style="list-style-type: none">· Ouvert tous les jours sauf le lundi.· Horaires du restaurant (de 12h00 à 15h00)· Prix des menus : 15 €, 25 € et 30 € <p><i>Prix pour les groupes : 13 € (entrée, plat principal et dessert)</i></p> <p><i>Menu spécial pour personnes allergiques (réserver d'avance)</i></p>

Dialogue guidé

Icona indicadora dun exercicio de expresión oral:



Debaixo da icona aparece unha fotografía que o alumnado deberá describir oralmente en francés. Baixo a imaxe aparecerá un cadro con expresións que poderán ser utilizadas na descrición.



EXPRESSIONS ET VOCABULAIRE

À la charcuterie	La choucroute
Au marché	Les saucisses
Il me faut...	La viande de porc
J'ai besoin de ...	Des pommes de terre
Donnez-moi...	Du laurier
1 kg de...	Des baies de genièvre
100 grammes de...	De l'ail
Quelques...	Des oignons
Plusieurs...	Du vin blanc
Une bouteille de ...	