

Noël en France

Wie feiert man Weihnachten in Frankreich? Mit einem leckeren Rezept stimmen Sie Ihre Lernenden in den letzten Kursstunden auf die Festtage ein – und trainieren ganz nebenbei Sprachmittlung, Wortschatz und Landeskunde.



Weihnachten hat viele Gesichter und wird auch in Frankreich ganz unterschiedlich gefeiert – abhängig von regionalen und kulturellen Bräuchen, vom sozialen Status oder der Zugehörigkeit zu einer Glaubensgemeinschaft. In einigen Regionen Frankreichs herrscht an Weihnachten Sommer (z. B. la Martinique, la Réunion) und Länder, die zur „Frankophonie“ gehören, feiern Weihnachten auf ihre eigene Weise (z. B. le Québec, le Liban, ...). Auch in Frankreich selbst gibt es Regionen, in denen Weihnachten auf ganz spezifische Weise gefeiert wird. Aber gerade diese Vielfalt an Aspekten macht Noël zu einem dankbaren Thema, bei dem es viel zu entdecken gibt.

Wer sich in den letzten Unterrichtsstunden vor Weihnachten mit seinen Lernenden auf eine weihnachtliche Entdeckungsreise begeben möchte, findet in der Kopiervorlagen-Sammlung *Il était une fois Noël...* eine vielfältige Auswahl von *Les origines de Noël* und *Le sapin, l'arbre de Noël* über *Noël et l'islam* bis zu *Noël en Provence*. Die Materialien können unabhängig oder kapitelweise eingesetzt werden

und sind dank differenzierter Bearbeitungsvorschläge für verschiedene Lernniveaus anpassbar.

Das Beispiel *Pas de Noël sans bûche !* aus dem Kapitel *Fêter Noël en France* verbindet Tradition mit einem sehr leckeren Erlebnis. Viel Freude damit und guten Appetit!

Dauer:

(je nach Vorkenntnissen) etwa 1 Stunde

Lernziel:

- Übertragung eines Rezeptes in die Muttersprache/Sprachmittlung
- Handlungsanweisungen sinngemäß (nicht wörtlich) weitergeben können

Sozialform:

Partnerarbeit

Kompetenzen:

Sprachmittlung/Mediation: den französischen Ausgangstext anhand der Aufgabenstellung in einen deutschen Text übertragen

Methodenkompetenz: die Strategien bei der Sprachmittlung/ Mediation

im konkreten Fall anwenden; Umgang mit dem zweisprachigen (Online-)Wörterbuch

Vorbereitung:

- Kopiervorlage *Pas de Noël sans bûche !*
- evtl. Internet-Zugang zu (Online-)Wörterbüchern
- Online-Code: w8f9n5
www.klett-sprachen.de
(*Petit lexique de cuisine*)

Varianten:

Man kann das Rezept auch in 3 Gruppen bearbeiten lassen (entsprechend der Einteilung oben). Denkbar ist auch eine Sprachmittlung (Deutsch/Französisch) zu einer deutschen Weihnachtsspezialität, z. B. das Rezept eines Christstollen für einen französischen Empfänger.



MEHR ENTDECKEN

Il était une fois Noël ...
ISBN 978-3-12-597073-1

www.klett-sprachen.de



SO GEHT'S ONLINE

Hier finden Sie die digitale Version der Kopiervorlage für Ihren Online-Unterricht:

www.klett-sprachen.de/KT72-franzoesisch



Pas de Noël sans bûche !

Préparation : 90 min / cuisson : 10 min

Pour 8 personnes :

Biscuit :

5 œufs

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

100 g de farine

Crème :

100 g de sucre

1/2 tasse d'eau

3 jaunes d'œuf

250 g de beurre doux mou

2 ml d'extrait de café

100 g de chocolat noir fondu dans un peu d'eau

1. Biscuit roulé

Faites préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6 - 7).

Prenez 4 œufs. Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les 4 jaunes d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé.

Quand le mélange est crémeux, ajoutez un œuf entier, et travaillez quelques minutes à la spatule.

Ajoutez peu à peu la farine au mélange, puis les blancs battus en neige ferme.

Recouvrez une plaque de four d'un papier sulfurisé légèrement beurré et étalez la pâte régulièrement.

Mettez à four chaud pendant 10 minutes.

Sortez le biscuit, retournez-le sur une surface froide (idéal = plaque marbre), sans enlever le papier, recouvrez-le d'un torchon très humide (il sera plus facile à rouler).

2. Crème au beurre

Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux pour obtenir un sirop épais.

Versez lentement le sirop chaud sur les 3 jaunes d'œuf sans cesser de remuer avec un fouet jusqu'à complet refroidissement.

Ajoutez le beurre mou et mélangez afin d'obtenir une crème lisse.

Partagez la préparation en deux. Parfumez une moitié avec le café, l'autre avec le chocolat fondu dans un peu d'eau.

3. Montage

Retirez le papier sulfurisé du biscuit. Tartinez de crème au café, et roulez le tout dans le sens de la longueur. Recouvrez de crème au chocolat. À l'aide d'une fourchette imitez l'écorce du bois. Décorez votre bûche comme il vous plaît et réservez au frais.

