

Fiches pratique “La morue : un aliment de base portugais.”

Instructions pour les enseignants

- **Contexte et nature du patrimoine culturel** : Le patrimoine culturel immatériel au Portugal
- **Description et justification**: la consommation de morue, ou "bacalhau" en portugais, fait partie du patrimoine culturel portugais depuis le 14e siècle. Aujourd'hui, elle est un symbole de l'identité portugaise et un aliment de base. Grâce à cette fiche de travail, les élèves peuvent en apprendre davantage sur les raisons pour lesquelles la morue est si populaire au Portugal, l'histoire de sa consommation au Portugal, ainsi que d'autres faits intéressants. En outre, ils découvriront plusieurs façons de la cuisiner et s'exerceront à commander dans un restaurant.
- **Durée** : 45 minutes
- **Niveau de langue** : A2+ - B1
- **Connaissances préalables** : Les étudiants doivent connaître la langue à un niveau A2, notamment pour comprendre la première section.
- **Domaine thématique, notions grammaticales et syntaxiques (objectifs d'apprentissage)** : Dans cette fiche pratique, les élèves apprendront le vocabulaire de l'Histoire et de la nourriture (ingrédients et préparations), ainsi que le vocabulaire/les structures nécessaires pour faire une recette et passer commande dans un restaurant. La fiche pratique est axée sur la compréhension de texte et l'expression orale.
- **Compétences développées (ou intérêt pour les étudiants)** : A la fin de cette fiche pratique, les étudiants auront développé leurs compétences de compréhension de texte et leur connaissance du vocabulaire lié à l'histoire et à la nourriture. Finalement, les élèves auront amélioré leurs compétences d'expression orale en s'exerçant à commander au restaurant.

- **Matériel requis :** Un ordinateur/ordinateur portable/téléphone mobile avec une connexion à Internet, un stylo/crayon, des copies des fiches pratiques.
- **Références et ressources:**
 - Riobom, S. (December 21, 2015) Why are Portuguese obsessed with cod?! [Blog] 'Portoalities'. Disponible sur le site : <https://portoalities.com/en/why-are-portuguese-obsessed-with-cod/>
 - Interpretative Centre of Cod: <https://historiabacalhau.pt/en/bulk>
 - National Geographic (February 11, 2021). A Origem do consumo de bacalhau em Portugal. Disponible sur le site : <https://www.natgeo.pt/historia/2021/02/a-origem-do-consumo-de-bacalhau-em-portugal>
 - Magalhães, M. (April 9, 2021). Os 12 pratos com bacalhau mais famosos em Portugal. 'Ncultura'. Disponible sur le site : <https://ncultura.pt/os-12-pratos-com-bacalhau-mais-famosos-em-portugal/>
 - Bastos, J. (December 13, 2020). History of cod in Portugal – why Portuguese eat so much cod? [Blog] 'Portugalthings.com'. Disponible sur le site : <https://www.portugalthings.com/history-of-cod-in-portugal-why-portuguese-eat-so-much-cod/>

Fiche pratique pour l'élève

EXERCICE 1 :

(Durée : 10 min)

La morue (ou "Bacalhau") est un **aliment de base** du Portugal, mais il n'en a pas toujours été ainsi. La consommation portugaise de morue remonte au 14e siècle, lorsque le Portugal a commencé à échanger du sel contre de la morue avec

l'Angleterre. Jusqu'au 19e siècle, la plupart de la morue consommée au Portugal était importée et consommée surtout par **les classes supérieures** de la société portugaise. Au XXe siècle, elle est également entrée dans le régime alimentaire des classes populaires, notamment dans les campagnes, où il était plus facile de



s'approvisionner en morue qu'en poisson frais. La morue portugaise est facile à stocker et à transporter grâce à un processus de **salaison** qui implique le salage et le séchage du poisson.

Le Portugal est resté fortement dépendant de l'importation de morue jusqu'aux années 1930, avec le début de l'"Estado Novo" (dictature portugaise qui a duré de 1933 à 1974), qui a lancé la "campagne de la morue", afin de réduire **la dépendance** aux importations. Les navires portugais **mettaient les voiles** de Belém, à Lisbonne, en direction de Terre-Neuve (Newfoundland). La campagne a atteint son apogée dans les années 50 et 60, alors qu'environ 80 % de la morue consommée dans le pays était pêchée par des bateaux de pêche portugais. Cette campagne a fonctionné jusqu'en 1974, qui marque la fin de **la dictature** au Portugal.

Aujourd'hui, les Portugais aiment toujours la morue, mais 70 % de la morue consommée au Portugal provient de Norvège. Elle est tellement appréciée dans le pays que la consommation portugaise représente 20% des prises mondiales.

Tâche 1

En utilisant le texte ci-dessus, choisissez l'option correcte : (10 minutes)

1. Les Portugais ont commencé à consommer de la morue au :
 - a. 14^{ème} siècle
 - b. 19^{ème} siècle
 - c. 20^{ème} siècle

2. La morue est soignée par :
 - a. Décapage et marinage
 - b. Séchage et fumage
 - c. Séchage et salage

3. L'"Estado Novo" portugais a lancé la "campagne de la morue" pour :
 - a. Augmenter les exportations
 - b. Baisser les prix de la morue
 - c. Réduire la dépendance à l'égard des importations

4. Pendant la "campagne de la morue", la plupart de la morue consommée au Portugal provenait :
 - a. Norvège
 - b. Angleterre
 - c. Terre-Neuve

5. Aujourd'hui, la majeure partie de la morue est consommée au Portugal :
 - a. Est capturé à Terre-Neuve
 - b. Est importé de Norvège
 - c. Est capturé par des bateaux portugais



Séchoir à morue traditionnel en Norvège Source : pixabay.com

EXERCICE 2 :

(Durée : 15 minutes)

Tâche 1 (6 minutes)

Tu peux voir ici une recette de morue à la Gomes de Sá, un plat traditionnel portugais à base de morue. Faites correspondre le nom de l'ingrédient avec l'image.



1. _____



2. _____



3. _____



4. _____



5. _____



6. _____



7. _____



8. _____



10. _____



11. _____

Morue salée	500 g
Pommes de terre	400 g
Feuilles de laurier	3
Poivre noir	Selon les besoins
Huile d'olive	150 ml
Ail	3 gousses
Oignon	2
Sel	1 c. à café.
Œufs durs	4
Olives noires	16
Persil	Selon les besoins



9. _____

Sources d'images :
La morue : pixabay.com ;
Autres aliments : freepik.com

Tâche 2

Maintenant, placez les étapes dans l'ordre chronologique nécessaire à la réalisation de la recette. (9 minutes)

Ensuite, mettez le mélange dans un plat à gratin, ajoutez les œufs durs et les olives par-dessus, puis assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.	_____
Une fois le cabillaud cuit, retirez la peau et les os et déchiquetez-le à la fourchette.	_____
Garnissez le plat de persil frais et dégustez-le !	_____
Faites bouillir la morue avec les pommes de terre dans une marmite de 3 litres d'eau, avec une feuille de laurier et une pincée de poivre noir. Faites cuire les œufs à la coque séparément.	_____
Après avoir effiloché la morue, faites caraméliser l'ail haché et l'oignon émincé dans l'huile d'olive avec les feuilles de laurier.	_____
Ajoutez la morue déchiquetée et les pommes de terre au mélange caramélisé et mélangez délicatement le tout.	_____
Pendant que la morue et les pommes de terre cuisent, hachez l'ail et émincez l'oignon.	_____
Préparez la morue salée. Rincez-le à l'eau froide et placez-le dans un bol rempli d'eau.	_____

Faites tremper la morue pendant au moins 16 heures, en changeant l'eau deux fois.	
Faites cuire le plat au four pendant 10 minutes.	_____

Ceci devrait être le produit final :



Source: Adriaio (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bacalhau_à_Gomes_de_Sá.jpg), "Bacalhau à Gomes de Sá", <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/legalcode>

EXERCICE 3 :

(Durée : 20 minutes)

Tâche 1

Michael était au Portugal et s'est rendu dans un restaurant spécialisé dans la morue. Complétez la conversation qu'il a eue avec le serveur à partir des mots de l'encadré. (5 minutes)

aider	soupe aux légumes	fromage	entrée	monnaie
plat principal	rien	déjeuner	addition	boisson

Serveur : Bonjour, puis-je vous _____ ?

Michael : Oui, j'aimerais avoir _____.

Serveur : Certainement. Voulez-vous un _____ ?

Michael : Oui, je voudrais un bol de _____, s'il vous plaît.

Serveur : Et que voulez-vous pour votre _____ ?

Michael : Voyons voir, comment est préparé _____ ?

Serveur : C'est un plat composé de morue sautée recouverte d'une sauce à la crème et de _____ râpé.

Très délicieux.

Michael : Ça a l'air bien, je vais le prendre.

Serveur : Et que voulez-vous _____ ?

Michael : Un Coca, s'il vous plaît.

(Après que Michael ait pris son déjeuner.)

La Maison de la morue Restaurant	
Entrée	Prix
Soupe aux légumes	1.50 €
Gâteaux de morue	2 €
Ceviche de morue	5 €
Olives	2 €
Plat principal	
Morue à la mode de Gomes de Sá	9 €
Riz de morue	8.50€
Morue à la crème	8 €
Morue à la brasse	9 €
Morue cuite au four avec des pommes de terre	8.50 €
Boissons	
Eau	1.20 €
Jus de pomme	1.20 €
Coca-Cola	1.50 €
Dessert	
Glace au chocolat	2.50 €
Pudding au caramel	2.50 €

Serveur : Je peux vous apporter autre chose ?

Michael : Non merci. Juste le _____.

Serveur : Certainement.
(Le serveur revient)

Michael : Voilà, gardez le _____. Merci beaucoup.

Serveur : De _____. Passez une bonne journée.

Michael : Merci. De même pour vous.

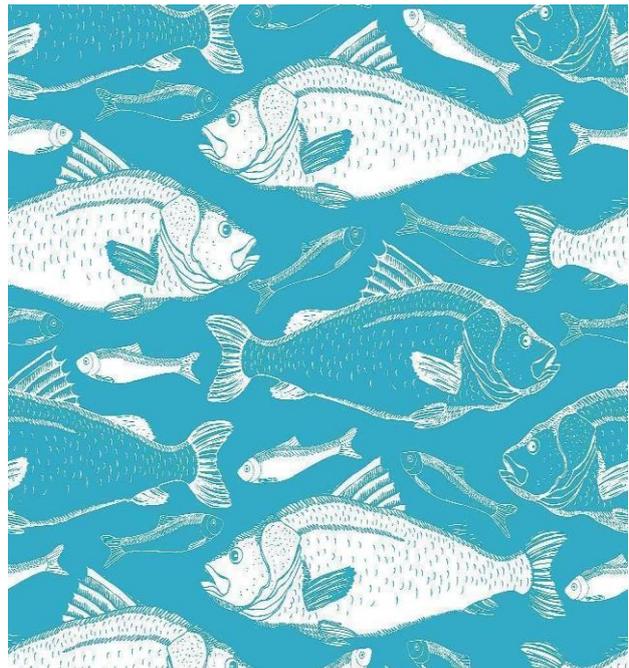
Tâche 2

Utilisez le menu de l'exercice précédent. Faisons un peu de jeu de rôle ! Nous avons besoin de deux personnes pour cette activité : (10 minutes)

- La personne A sera **le client** et commandera un repas.
- La personne B sera **le serveur/serveuse** et prendra la commande.

Vous pouvez suivre la structure du dialogue de l'exercice précédent pour vous guider.

Prenez quelques minutes pour rechercher sur Google les plats figurant au menu. Effectuez le dialogue, puis changez de rôle.



Source: Créé par Nenilkime, disponible sur www.freepik.com

CLÉ DES RÉPONSES

Exercice 1

Task 1 :

1 – a ; 2 – b ; 3 – c ; 4 – c ; 5 – b

Exercice 2

Task 1 :

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 1. Huile d'olive | 7. Pommes de terre |
| 2. Œufs durs | 8. Ail |
| 3. Poivre noir | 9. Morue salée |
| 4. Oignon | 10. Sel |
| 5. Olives noires | 11. Persil |
| 6. Feuilles de laurier | |

Task 2 :

Ensuite, mettez le mélange dans un plat à gratin, ajoutez les œufs durs et les olives par-dessus, puis assaisonnez le tout avec du sel et du poivre.	7
Une fois le cabillaud cuit, retirez la peau et les os et déchiquettez-le à la fourchette.	4
Garnissez le plat de persil frais et dégustez-le !	9
Faites bouillir la morue avec les pommes de terre dans une marmite de	2

3 litres d'eau, avec une feuille de laurier et une pincée de poivre noir. Faites cuire les œufs à la coque séparément.	
Après avoir effiloché la morue, faites caraméliser l'ail haché et l'oignon émincé dans l'huile d'olive avec les feuilles de laurier.	5
Ajoutez la morue déchiquetée et les pommes de terre au mélange caramélisé et mélangez délicatement le tout.	6
Pendant que la morue et les pommes de terre cuisent, hachez l'ail et émincez l'oignon.	3
Préparez la morue salée. Rincez-le à l'eau froide et placez-le dans un bol rempli d'eau. Faites tremper la morue pendant au moins 16 heures, en changeant l'eau deux fois.	1
Faites cuire le plat au four pendant 10 minutes.	8

Exercice 3 :

Tâche 1 :

- | | |
|-------------|-------------|
| 1. aider | 7. fromage |
| 2. déjeuner | 8. boisson |
| 3. entrée | 9. addition |

4. soupe aux légumes

10. monnaie

5. plat principal

11. rien

6. morue à la crème

Tâche 2 :

Réponses des élèves