

Ficha de trabalho

Refeição gastronómica francesa

Diretrizes para educadores/as

- **Contexto e a área do património cultural:** Gastronomia francesa – Património cultural imaterial
- **Descrição e justificação:**

A refeição gastronómica francesa é uma prática social que se destina a celebrar os momentos mais importantes nas vidas dos indivíduos e grupos, tais como nascimentos, casamentos, aniversários, sucessos e reuniões.

É uma refeição festiva na qual os convidados praticam a arte de “comer bem” e de “beber bem” para a ocasião. A refeição gastronómica enfatiza a união, o prazer de saborear, a harmonia entre seres humanos e os produtos da natureza. Os componentes importantes incluem: a escolha cuidadosa de pratos de um conjunto cada vez maior de receitas; a compra de bens, preferivelmente locais, produtos cujos sabores se complementam; acompanhar a comida com vinho, a decoração da mesa; e gestos específicos durante a prova (cheirar e provar o que é servido à mesa).

A refeição gastronómica deve seguir um padrão: começa com um aperitivo e termina com um digestivo, com pelo menos quatro pratos entre eles, nomeadamente uma entrada, carne e/ou peixe com vegetais, queijo e uma sobremesa.

A refeição gastronómica aproxima a família e os amigos e, de forma geral, fortalece os laços sociais.

- **Duração:** 45 minutos
- **Nível linguístico:** A2
- **Conhecimentos prévios:**

Vocabulário básico relacionado com comida; capacidade de ler, escutar material áudio simples, ver vídeos simples e fazer exercícios com base neles. Conhecimento do presente, pretérito perfeito e imperfeito, verbos regulares e irregulares.

- **Área temática, fenómenos gramaticais e sintáticos (objetivos de aprendizagem):**

Nesta ficha de trabalho, os/as alunos/as irão aprender sobre a gastronomia francesa, refeições tradicionais francesas e tradições francesas. Graças ao exercício de leitura, irão melhorar as suas competências de leitura e os seus conhecimentos sobre as tradições francesas. Existem dois exercícios orais nesta ficha de trabalho que irão mostrar aos/às alunos/as como defender o seu ponto de vista e dar instruções a alguém que está perdido/a (direções/coordenadas, esquerda, direita, para cima, para baixo, sul, norte, etc.).

- **Competências desenvolvidas (ou benefícios para os/as alunos/as):**

Ao terminar esta ficha de trabalho, os/as alunos/as serão capazes de falar sobre a refeição gastronómica francesa, irão saber quais são os diferentes pratos numa refeição, e também que ingredientes são usados para preparar um soufflé, uma refeição tradicional francesa. Saberão vocabulário relacionado com a forma como se põe a mesa. Irão saber como ajudar alguém que lhes pede direções e como expressar o seu ponto de vista sobre uma questão cultural.

- **Material necessário:**

Caneta e lápis para tirar notas e apontar as suas ideias sobre o assunto.

Recomendamos imprimir esta ficha de trabalho – desta forma o formando que recebe as instruções será capaz de desenhá-las na sua versão do mapa e os dois participantes serão capazes de comparar os seus mapas.

○ **Referências e recursos:**

Chenal, L. (2021, 11 mai). The French Art Of Table Setting. Leonce Chenal.

<https://leoncechenal.com/french-table-setting/>

Disney, O. M. (2016, 15 avril). Fall Food Inspired by Ratatouille. Oh My Disney.

<https://ohmy.disney.com/food/2013/09/22/fall-food-inspired-by-ratatouille/>

Ratatouille –. (2016, 14 juillet). DisneyMeals.

<http://disneymeals.me/category/ratatouille/>

Ficha de trabalho do aluno

EXERCÍCIO 1: preparação da refeição gastronómica francesa

(Duração: 20 min)

Tarefa 1: Lê o texto abaixo.

Decoração da mesa antes de uma refeição

"A decoração de mesa é uma arte na cultura francesa. É sempre melhor tapar a sua mesa com uma toalha, mesmo se tiver uma mesa bonita. Os franceses preferem uma toalha de mesa branca clássica que fique bem com quaisquer decorações de mesa. Um elegante jantar francês consiste em vários pratos.

Para pôr a mesa como os franceses, existem várias regras que devem ser seguidas no que toca a colocar os talheres (**les couverts** em francês). Primeiro, os garfos devem ficar sempre à esquerda do prato, no guardanapo e com as pontas a apontar para baixo, **à la française** (ou à francesa). De seguida, as facas são colocadas à direita do prato com as superfícies de corte a apontar para o prato. A colher fica à direita da faca, virada para baixo. Os talheres são colocados pela ordem em que vão ser utilizados. Será provavelmente usada, por exemplo, uma faca de carne serrilhada para carne vermelha, e depois uma faca de peixe. Os talheres mais longe do prato são aqueles que irá utilizar primeiro.

Os franceses usam guardanapos de tecido e não de papel. Podem ser colocados à esquerda do prato de jantar ou no prato superior. Em cada mesa elegante, existe sempre uma garrafa de vinho aberta e um lindo jarro de água. Evite garrafas de plástico. Também pode colocar pão, manteiga e outros condimentos em pequenas formas, para uma mesa bonita."

Tarefa 2

Depois de ler o excerto do artigo, escolhe os talheres necessários para a refeição gastronómica francesa da lista abaixo. Atenção, existem duas palavras a mais!

Para um jantar típico francês, iremos precisar de (rodeia as respostas corretas):

Uma colher - saleiro - guardanapos - uma toalha - uma faca - croissants - um garfo - um jarro de água - pratos - copos

Tarefa 3

Direções: esquerda, direita, acima, abaixo, o lado, em frente a...

EM PARES

A gastronomia francesa traduz-se também na procura de produtos locais da melhor qualidade. Em França, existem pequenas lojas que se especializam na venda de queijo, vinho ou peixe e que são um elemento agradável da vida diária e importantes para a preparação de refeições gastronómicas. Começando do ponto A – a tua casa, tenta dizer ao teu colega como chegar ao ponto B – a tua loja de queijo local. Usa as direções, virar à esquerda, à direita, em frente, etc. Preparámos uma caixa com palavras úteis que podes usar:

Entre	No meio de duas coisas
Ao lado	De lado de algo
Atrás	Na parte de trás de algo
À frente de	Em posição oposta
Perto	A pouca distância
Longe	Distante
Na esquina	O ângulo em que duas estradas convergem
À esquerda	Na direção oeste
À direita	Na direção este
Em frente	Não virar

E algumas frases úteis:

Passa o restaurante.

Segue por esta rua.

Segue em frente.

Vai pelo túnel.

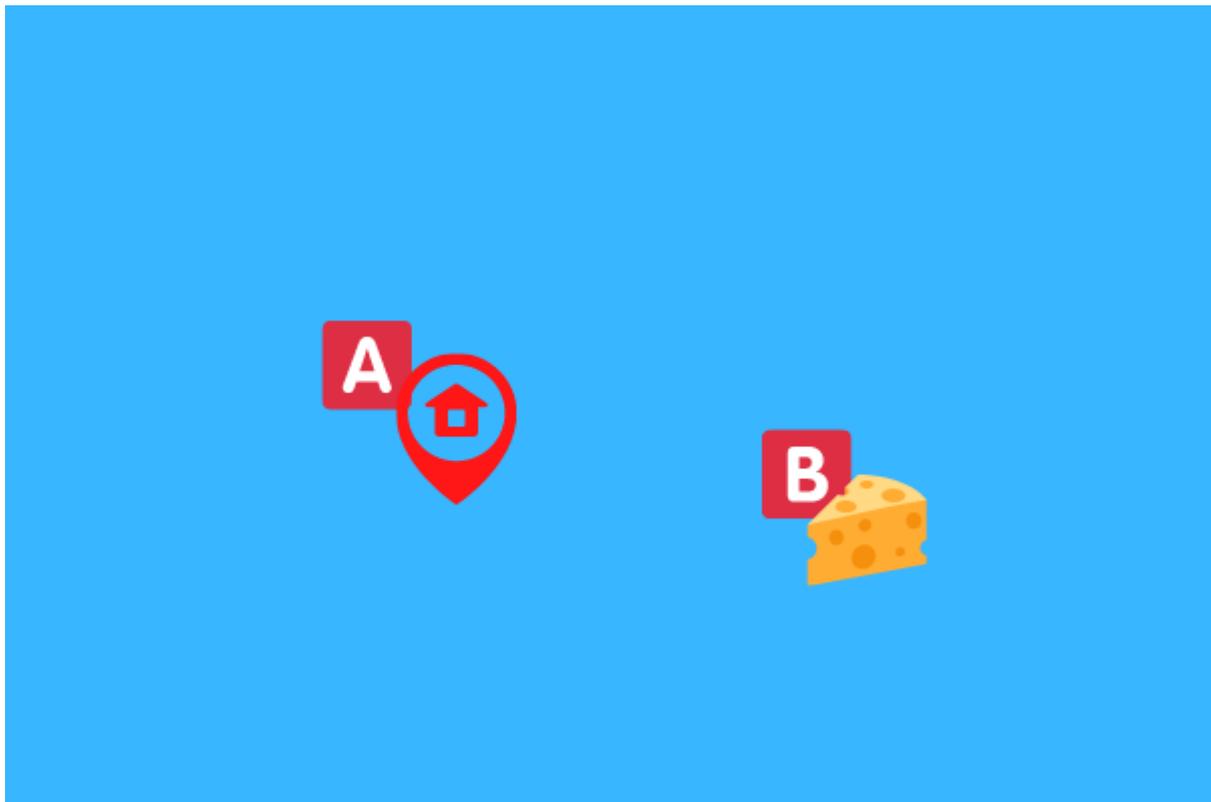
À tua esquerda.

Vira à esquerda/à direita.

Está do outro lado da estrada.

Estás a ir na direção errada.

Versão 2 para a pessoa que irá receber as instruções



EXERCÍCIO 2: COZINHAR COM O REMY

(Duração: 25 min)



Provavelmente conheces o Remy – trata-se do amigável ratinho do filme da Pixar, **Ratatui**. Este filme é também um bom exemplo para mostrar pratos franceses e uma refeição gastronómica francesa. Por essa razão, decidimos pedir ao Remy para nos ajudar com estes exercícios. Esperemos que gostem!

Tarefa 1 Lê o texto abaixo

Os franceses são conhecidos pelo seu gosto pela comida. A cozinha francesa é diversa e elegante. Aqueles que nunca experimentaram um jantar francês devem estar preparados para uma longa noite. Os franceses saboreiam cada pedaço e gostam de levar o seu tempo. Uma refeição gastronómica tradicional divide-se em diferentes pratos. Um prato refere-se a itens servidos ao mesmo tempo. Por exemplo, uma salada, tempero e pão são um prato. As refeições podem durar até cinco ou seis horas – os jantares tradicionais franceses têm até sete pratos. Podemos mencionar pratos como:

L'Entrée (Entrada)

Le Potage (Sopa)

Le Plat Principal (Prato Principal)

Le Fromage (Queijo) and La Salade (Salada)

Le Dessert (Sobremesa)

Le Café (Café)

O Remy diz que um **soufflé** é uma ótima entrada. Ele até nos deu a receita do Gusteau! Vamos, então, a uma mercearia comprar os ingredientes necessários. Lê a receita abaixo para descobrir os ingredientes que vamos precisar para preparar este prato delicioso!

Nesta receita, precisamos de:

Base

- ½ chávena de leite
- 1 ½ chávena de crème fraîche
- 4 gemas
- 225 gramas de açúcar
- 85 gramas de farinha
- 1 colher de chá de amido de milho

Para o Soufflé

- 1 ½ colher de chá de base de soufflé
- 2 claras, batidas em castelo

Tarefa 1 Escolhe o nome correto da lista e associa à imagem. Escreve o nome dos produtos sob cada imagem. Existem duas imagens a mais.

Ovos - leite - açúcar - farinha



Tarefa 2

O Remy convidou os seus amigos para jantar. Contudo, eles não estão habituados a todos os pratos franceses e estão sempre a perguntar quando é que vão comer queijo. Podias ajudar-nos a preencher os espaços no texto, para que os amigos do Remy saibam a ordem dos pratos? Para uma dica, olha para a Tarefa 1 do Exercício 2.

Em França, começamos a nossa refeição com uma _____ - é uma pequena quantidade de comida servida antes da refeição. Depois da _____, comemos _____ para aquecer a barriga. Depois, finalmente, a atração principal: o _____!!! Normalmente é carne com um acompanhamento, como batatas, espargos ou outros vegetais. Depois, comemos _____. Se fores um fã de _____, França é o local ideal. Existem até 400 variedades de _____ em França. Diferentes tipos vêm de diferentes regiões e têm sabores diferentes. Mas uma coisa não muda – cheiram todos mal! Nas famílias francesas, comemos uma _____ com queijo – apenas para termos algo verde no nosso prato! Depois vem a _____, ou como gostamos de

dizer, algo doce para a nossa alma. Pode ser um bolo como **um éclair, um mil-folhas**, ou um **fondant au chocolat**, que é um bolo de chocolate com recheio de chocolate líquido! É demais, acredita! Depois, finalmente, para terminar este banquete, tomamos _____. O seu sabor amargo contrasta bem com todos os doces que já comemos! Um _____ preto, forte e quente é o final perfeito para uma refeição gastronómica francesa.

Tarefa 3: Lê o excerto e discute em pares.

A gastronomia francesa faz parte do património nacional do país. É oficial desde 2010, quando a refeição gastronómica foi colocada na lista de património nacional da UNESCO. É um elemento muito importante da cultura francesa e essencial para cada pessoa francesa. Uma boa refeição é uma parte necessária do estilo de vida francês! Mas porquê? Pensa sobre algumas razões pelas quais a refeição gastronómica francesa é tão importante para a cultura francesa. Tenta pensar sobre razões para além das necessidades fisiológicas e dá pelo menos 3 razões.

fondant au chocolat, que é um bolo de chocolate com recheio de chocolate líquido! É demais, acredita! Depois, finalmente, para terminar este banquete, tomamos café. O seu sabor amargo contrasta bem com todos os doces que já comemos! Um café preto, forte e quente é o final perfeito para uma refeição gastronómica francesa.

Tarefa 3

Uma refeição gastronómica é tão importante para a cultura francesa porque é uma reunião social. Durante uma refeição assim, podemos ver os membros da nossa família ou amigos. Uma refeição gastronómica francesa é uma ocasião para falar ou rir em companhia, mas também para comer comida deliciosa. Fortalece os laços sociais e reforça a nossa identidade nacional... etc.