



Let's cook !

Après la recette des *Cookies* américains pendant les *Spring Missions*, voici la recette de la *Jelly* anglaise !

A vous d'enregistrer, en anglais, les consignes pour faire la recette !

A envoyer au Maître du jeu : la vidéo avec les images de la recette et les consignes orales dites les par élèves.

Nous vous proposons en images la recette de la *Jelly*, réalisée spécialement pour les Défis anglais par le chef cuisinier Loïc Farizy.

Le défi consiste à enregistrer les consignes orales pour réaliser la recette, en les associant aux images.

Pour cela, vous pouvez projeter les images et enregistrer vos élèves, et filmer le tout. Vous nous enverrez alors la vidéo.

Si vous n'avez pas le moyen de filmer, faites au moins un enregistrement audio.

Nous mettons à votre disposition la recette et deux supports différents :

- un diaporama au format .pdf
- un diaporama « animé » au format vidéo .mp4

A vous de choisir avec quel support vous préférez travailler. Si vous utilisez la vidéo, vous pouvez la mettre sur pause aussi souvent que nécessaire pour laisser le temps aux élèves de parler.

Bien sûr, vous pouvez aussi réaliser la recette en classe et utiliser vos propres images !

Pour éviter d'envoyer des vidéos trop lourdes par mail, vous pouvez les héberger en ligne et nous envoyer le lien de téléchargement. Solutions d'hébergement en ligne ou d'envoi de fichiers volumineux : Owncloud académique (accessible par le PIA Dijon), EFIVOL (PIA Dijon), Dropbox, We transfer, Google drive...



JELLY'S RECIPE

INGREDIENTS



- ✓ 2 teaspoons of unflavored gelatin
- ✓ 2 tablespoons of lemon juice
- ✓ 2 cups of apple juice or any fruit juice
- ✓ 2 cups of sugar



DIRECTIONS



- ✓ Squeeze the lemon.
- ✓ Mix gelatin and lemon juice.
- ✓ Stir in fruit juice.
- ✓ Boil, stirring constantly for 2 minutes.
- ✓ Remove from heat.
- ✓ Stir in sugar.
- ✓ Fill jelly jars.
- ✓ Store and wait for 3 hours.

HELP !



to stir in = incorporer **to stir** = mélanger **to boil** = faire bouillir
heat = chaleur **to fill** = remplir **to squeeze** = presser
to remove = enlever **to store** = mettre de côté **to wait** = attendre