



# Irish Food

Ecole élémentaire de Chambon et collège Joseph Crocheton (Onzain)

Pascal Chopard (PE)

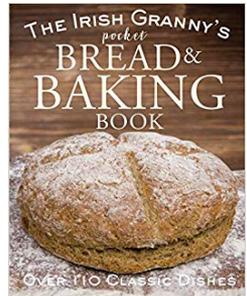
Laure Julien (SVT)

Catherine Pion (Anglais)

# PROJET

## ➤ Réalisation d'un livre de recettes

Il sera composé de quatre recettes illustrées de dessins et photographies, d'une réflexion sur l'alimentation (petits déjeuners, pyramide alimentaire) et le rôle des levures .



## ➤ Rencontre CM – 6<sup>ème</sup> le 3 juin 2019

Elle sera organisée en deux ateliers : observation au microscope en binôme CM/6<sup>ème</sup> et quiz Kahoot sur la culture irlandaise.

Ces ateliers seront suivis de la dégustation des pâtisseries irlandaises.

# 1-Découverte de l'Irlande




**La République d'Irlande**  
Copier le page de l'encyclopédie en ligne 'Wikipédia sur l'Irlande'.

Nom en irlandais	<i>Eire</i>
Nom en anglais	<i>Ireland</i>
Capitale	<i>Dublin</i>
Superficie	<i>70 274 km²</i>
Population	<i>5 millions d'Irlandais</i>
Langues parlées	<i>L'anglais et l'irlandais (gaulois)</i>
Date d'indépendance	<i>le 6 décembre 1921</i>
Type de gouvernement	<i>République parlementaire</i>
Président	<i>Michael D. Higgins</i>
Premier ministre	<i>Leo Varadkar</i>
Hymne national	<i>Amhrán na hÉireann</i>
Monnaie	<i>Euro</i>
Pays frontalier	<i>Royaume-Uni</i>
Date d'entrée dans l'Union Européenne	<i>1<sup>er</sup> janvier 1973</i>
Noms des 4 provinces	<i>Ulster, Connacht, Munster et Leinster</i>
Capitale de l'Irlande du Nord (qui fait partie du Royaume Uni)	<i>Belfast</i>





### THE REPUBLIC OF IRELAND QUIZ

The island of Ireland is divided into **two** countries:

- The United Kingdom (Northern Ireland)
- The Republic of Ireland (Ire)



© edHelper.com

a. Complete the map with the name of the cities  in black and the capital  of Ire in red.  
 Cook - Galway - Dublin - Sligo - Killybegs - Waterford - Limerick - Donegal - Killybegs - Westport

b. Write the name of the seas/oceans in blue.  
 The Atlantic Ocean - The Irish Sea

Tick the right answer.

- Is there a monarch or a President in the Republic of Ireland (Ire)?
  - a president  a monarch
  - Who is it at the moment?
    - Michael D. Higgins  Mary Robinson  WB Yeats
  - Who is the Prime Minister (the Taoiseach) in Ire at the moment?
    - Theresa May  Oscar Wilde  Leo Varadkar
  - What is the national currency (money) in Ire?
    - the Dollar (\$)  the Euro (€)  the Pound sterling (£)
  - What is the Irish national Anthem (song)?
    - Call to Joy  The Star Spangled Banner  Amhrán na hÉireann

d. Colour and write the names of the four traditional provinces of Ireland.  
 Ulster (red) - Munster (yellow) - Leinster (green) - Connacht (blue)



e. What are the names of these symbols of Irish culture?  
 Write the symbol corresponding to the pictures. Colour the picture when it is possible.

Brigit's Cross - the Irish Harp - the Celtic Cross - the Tri-colour flag - the Shamrock - the Claddagh Ring





1. The Tri-colour flag 2. The Shamrock 3. The Irish Harp

Bono (U2)  Winston Churchill  James Joyce  Saoirse Ronan  John Lennon







Sean Connery  Sinéad O'Connor  Emma Watson  Liam Neeson  Samuel Beckett







William Wallace  Saint Patrick  Mickey Mouse  the Leprechaun  Finn Mac Cool








# 2- Alimentation en Irlande



## 1- Irish stew (Irish: "stobhach")

It is a traditional Irish dish which consists of meat and root vegetables. Common ingredients include lamb, or mutton, as well as potatoes, onions, parsley, and, sometimes carrots.

## 2- Bacon and cabbage (Irish: "báin agus cabáiste")

The dish consists of sliced back bacon boiled with cabbage and potatoes. It is often served with white sauce, which consists of flour, butter and milk, sometimes with a flavouring of some sort (often parsley).

## 3- Spiced beef (Irish: mairteoil spiosraithe)

It is traditionally served at Christmas or the New Year. It is a form of salt beef, cured with spices and saltpetre, and is usually boiled, broiled or semi-steamed in water, and then optionally roasted for a period after.

## 4- Boxty (Irish: bacstai)

It is a traditional Irish potato pancake. The most popular version of the dish consists of finely grated, raw potato and mashed potato with flour, baking soda, buttermilk and sometimes eggs.

## 5- Seafood chowder (Irish: "Seabhdar")

It is a particular method of preparing a seafood soup, often served with milk or cream. It consists of onions, potatoes, haddock, salmon, mussels, cream, and parsley.

## 6- Colcannon (Irish: "cail ceannann")

It is a traditional Irish dish of mashed potatoes with kale or cabbage. It can contain other ingredients such as scallions (spring onions), leeks, onions.



# Comparaison d'un petit déjeuner traditionnel irlandais et français



Petit déjeuner traditionnel irlandais

**Nutrition Facts**  
Serving Size: 1 slice  
Servings In Recipe: 6

Soda bread

Amount Per Serving	Calories from Fat 9
	% Daily Value*
Calories 161	
Total Fat 1.0 g	2%
Saturated Fat 0.1 g	1%
Unsaturated Fat 0.2 g	
Cholesterol 0.0 mg	0%
Sodium 254.6 mg	11%
Total Carbohydrate 32.6 g	11%
Dietary Fiber 3.0 g	12%
Sugars 0.1 g	
Protein 6.2 g	

Breakfast Sausage :)



Petit déjeuner traditionnel français

# Comparaison d'un petit déjeuner traditionnel irlandais et français



Beaucoup de viande et de matières grasses



Petit déjeuner traditionnel irlandais

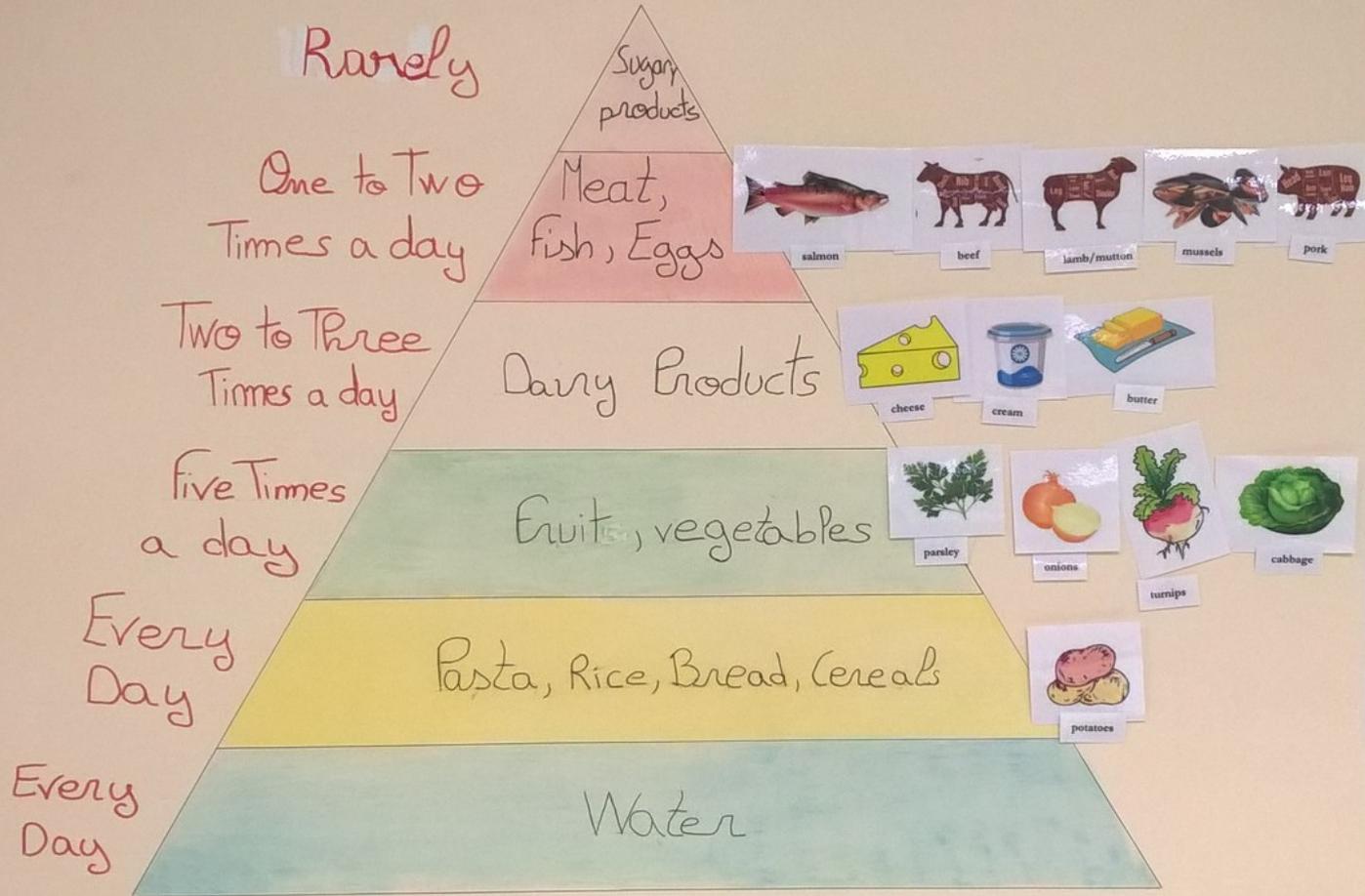
Beaucoup de sucre et de matières grasses



Petit déjeuner traditionnel français

# Construction d'une pyramide alimentaire

500 litres pour les pays développés



Food Pyramid

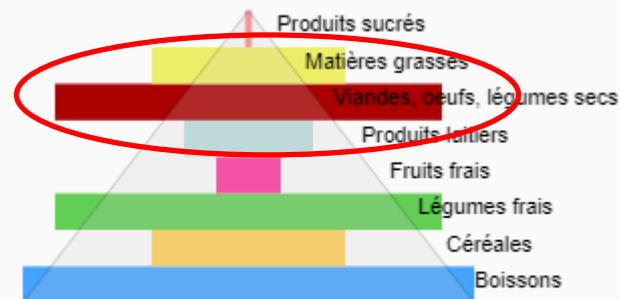
# Déterminer les apports nutritionnels journaliers d'un irlandais

Breakfast (7 -8 am)	Lunch (1-2 pm)	Dinner (6-7 pm)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- soda bread</li> <li>-beurre</li> <li>-bacon</li> <li>- saucisse</li> <li>- omelette</li> <li>- tasse de thé ou café</li> <li>- tomate</li> <li>- haricot blanc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- sandwich au jambon et fromage</li> <li>- soupe de légumes</li> <li>- pain</li> <li>- fruit</li> <li>- tasse de thé</li> <li>- eau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- côtelette d'agneau</li> <li>- chou</li> <li>- pomme de terre</li> <li>- carotte</li> <li>- eau</li> </ul>



Glucides Protides Lipides

Proportions (par rapport à leur énergie) des différents nutriments énergétiques



Pyramide alimentaire, chaque étage représentant une catégorie d'aliments

# Etude d'un aliment issu d'une culture: la pomme de terre



Le mémorial

Avantages	Inconvénients
pomme de terre servie niva	- Peut être paralysée par le mildiou
certaines cultures de pomme de terre sont sensibles au mildiou.	- Ils poussent pas assez vite donc on met des pesticides. (toxique)
des produits chimiques de lutte contre mildiou	Toxique pour l'homme
engrais chimiques pour obtenir de grosses pommes de terre	

Printemps



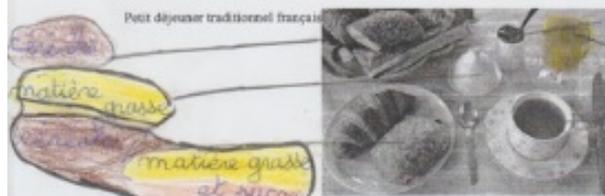
Charlotte»  
sensible au mildiou  
à la vapeur  
mandée  
quantité moyenne  
de tubercules

**Sciences : Comparaison des petits déjeuners traditionnels irlandais et français**

> comprendre les besoins alimentaires de notre corps

1. A l'aide de la pyramide alimentaire projetée et des types d'aliments (p63 du manuel), indique les types d'aliments qui apparaissent sur ces photos et ce qu'ils apportent à notre corps.

Petit déjeuner traditionnel français

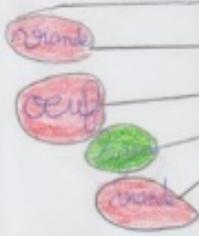
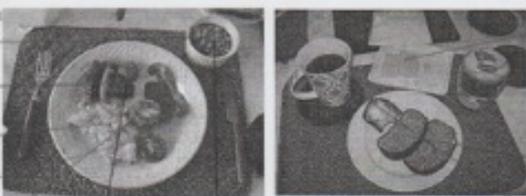


Vit et sucre

Boissons

matière grasse

Petit déjeuner traditionnel irlandais



et sucre

sucre

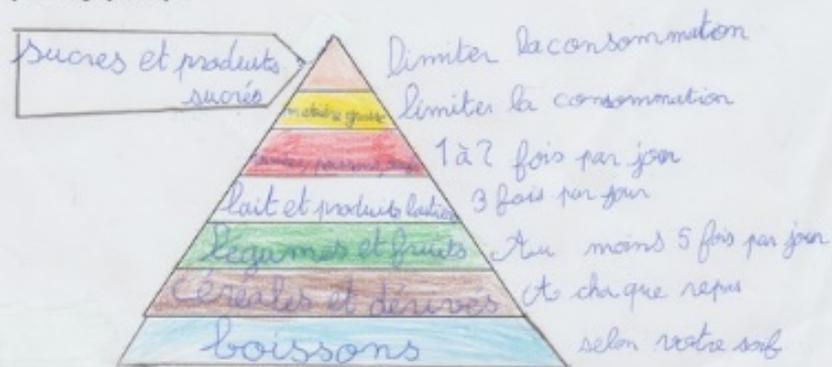
Boisson

2. Conclusion :

Le petit déjeuner français est riche en sucre et en graisse. Le petit déjeuner irlandais est riche en viande, en graisse et en produits laitiers, pain, céréales, il fait également des produits laitiers, les produits laitiers sans matière grasse et les matières grasses, sans oublier l'eau.

3. Complète la pyramide alimentaire :

- écris les noms des groupes d'aliments
- indique les apports journaliers nécessaires
- ajoute l'étage qui manque



## 3- Recettes irlandaises



**Barmbrack**



**Shortbread**

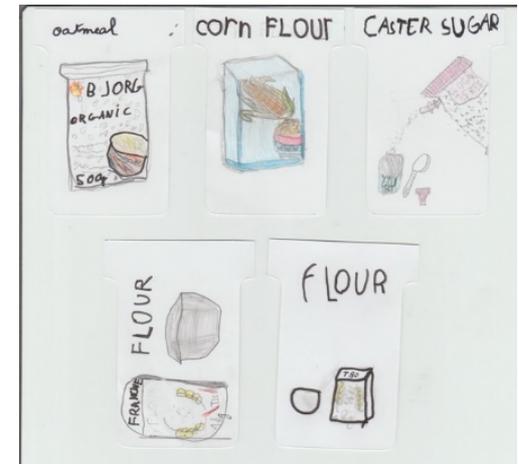


**Scones**



**Soda bread**

# Illustrations des ingrédients (CM)



# Illustrations des étapes (6ème)

