

How to...

1. Print either page 2 or 3 (dependant on language skills.) Print half as many pages as you need as there are 2 identical sections on the page. Cut the pages in half and give a piece to each student.
2. Print page 4 and handout to every student or student group depending on how you are doing the activity. Page 5 is the answer key.
3. Have students watch one of the three videos, chosen based on student's needs or on what you are working on (oral comprehension vs. visual comprehension.)
4. To extend this activity, have students swap recipes and complete another one of the activities, or have students make the recipe if the resources are available.

Oops!

Oh no! You were preparing to make your grandma's famous "Pouding Chômeur" but you accidentally spilled all over your only recipe. Then you remember that your cousin created a "How to" video for a school project. Go on to YouTube and watch the video to help fill in the missing information, so you can get baking this delectable dessert!

Oops!

Oh no! You were preparing to make your grandma's famous "Pouding Chômeur" but you accidentally spilled all over your only recipe. Then you remember that your cousin created a "How to" video for a school project. Go on to YouTube and watch the video to help fill in the missing information, so you can get baking this delectable dessert!

Oups!

Ah non! Vous vous apprêtiez à faire le fameux, « pouding chômeur » de votre mamie, mais vous avez accidentellement tout sali la recette unique. Mais, vous vous souvenez que votre cousine a créé une vidéo « comment faire » pour un projet scolaire. Allez sur YouTube et regardez la vidéo pour vous aider à remplir les informations manquantes, afin que vous puissiez préparer ce dessert délectable !

Oups!

Ah non! Vous vous apprêtiez à faire le fameux, « pouding chômeur » de votre mamie, mais vous avez accidentellement tout sali la recette unique. Mais, vous vous souvenez que votre cousine a créé une vidéo « comment faire » pour un projet scolaire. Allez sur YouTube et regardez la vidéo pour vous aider à remplir les informations manquantes, afin que vous puissiez préparer ce dessert délectable !

POUDING CHÔME

À LA MAMIE

LES INGRÉDIENT

PÂTE:

1 TASSE DE FARINE
1/4 TASSE DE SUCRE
4 CUILLÈRES À THÉ DE LEVURE
1/4 CUILLÈRES À THÉ DE MUSCADE
2 TASSE DE LAIT
1 TASSE DE BEURRE FONDU

SAUCE:

1 TASSE D'EAU TIÈDE
1 TASSE DE CASSAÏDA
2 CUILLÈRES À SOUPE DE BEURRE
1 CUILLÈRE À THÉ DE FÉCULE DE MAÏS

FOUR À 375°F

LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four et beurrer le plat à four.
2. Mélanger les ingrédients secs.
3. Fondre du beurre. Ajouter le sucre et mélanger le tout.
4. Verser le lait dans le bol et mélanger. Mettre la pâte dans le plat à four.
5. Dans l'eau tiède, mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble. Verser la sauce uniformément sur la pâte et mettre au four.
6. Quand le pouding est cuit, le servir chaud avec la crème glacée.

POUDING CHÔMEUR

À LA MAMIE

LES INGRÉDIENTS

PÂTE:

1 TASSE DE FARINE
1/4 TASSE DE SUCRE
4 CUILLÈRES À THÉ DE LEVURE
1/4 CUILLÈRES À THÉ DE MUSCADE
3/4 TASSE DE LAIT
1/4 TASSE DE BEURRE FONDU

SAUCE:

1 TASSE D'EAU TIÈDE
1 TASSE DE CASSONADE
2 CUILLÈRES À SOUPE DE BEURRE
1 CUILLÈRE À THÉ DE FÉCULE DE MAÏS

FOUR À 375°F

LES ÉTAPES

1. Préchauffer le four et beurrer le plat à four.
2. Mélanger les ingrédients secs.
3. Fondre du beurre. Ajouter le beurre dans le bol et mélanger le tout.
4. Verser le lait dans le bol et mélanger.
Mettre la pâte dans le plat à four.
5. Dans l'eau tiède, mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble. Verser la sauce délicatement sur la pâte et mettre au four.
6. Quand le pouding est cuit, le servir chaud avec de la crème glacée.