Caribbean Week du 7 au 11 février 2022

publié le 01/03/2022 - mis à jour le 14/03/2022

Bonjour à tous !

Comme chaque année, les professeurs d'anglais du collège ont proposé à tous leurs élèves de mettre en avant un pays anglophone : au programme, **la Jamaïque et les îles de la Caraïbe** !

Les professeurs d'espagnol ont également travaillé en classe sur cette thématique culturelle.

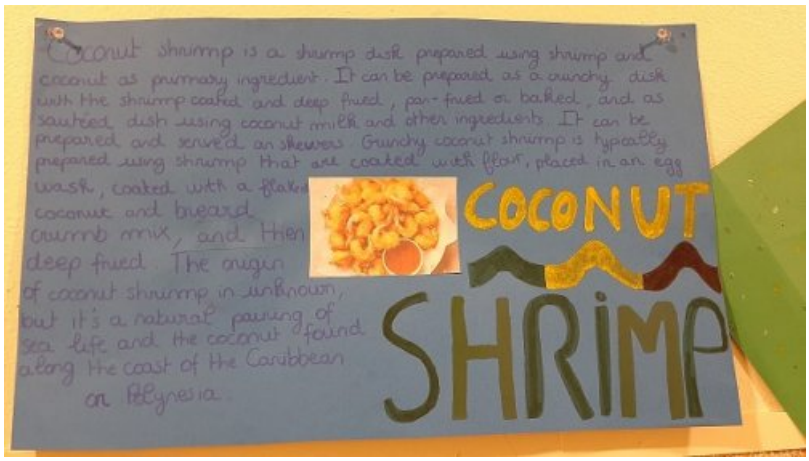
Au cours de cette dernière semaine avant les vacances, voici ce qui a été proposé :

Accueil des élèves en musique dans le hall

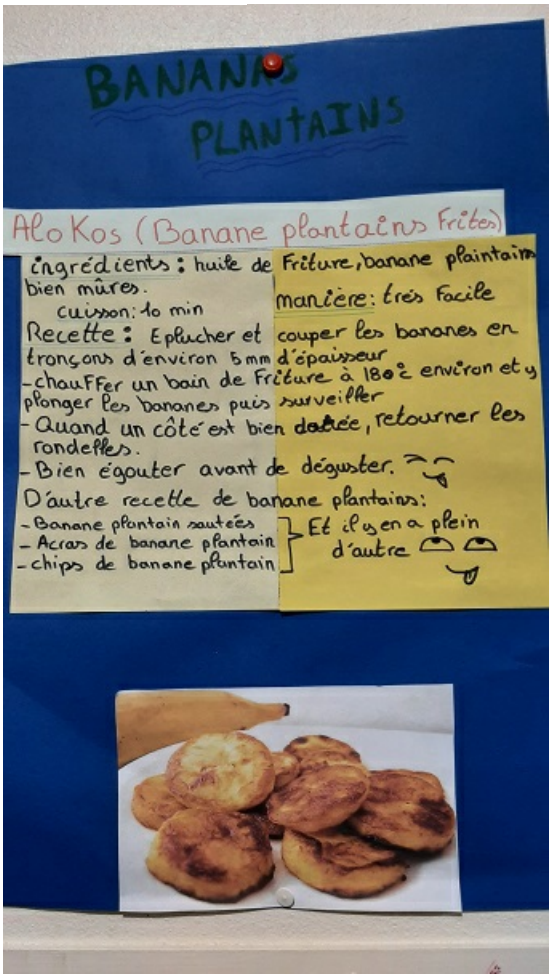
Menu spécial au self le jeudi : les personnels de la restauration avaient assuré pour le décor et la musique !

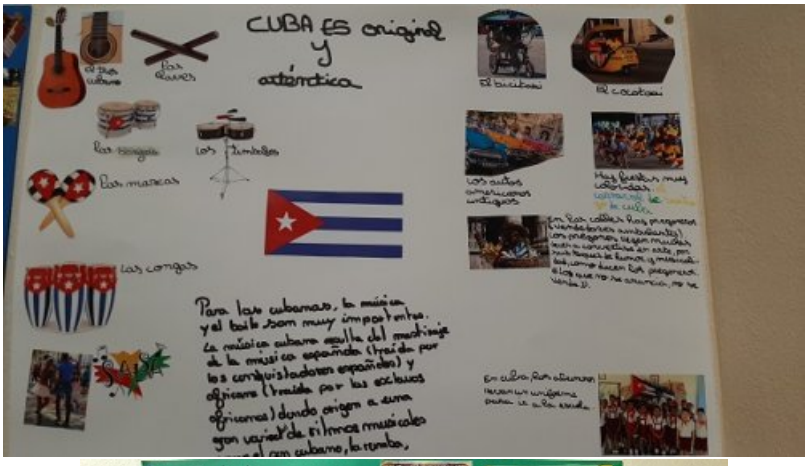
Activités sur le 13h-14h toute la semaine : fabrication de bracelets, projection de documentaires, le jeu *The mysterious pirates's treasure* pour les 5èmes et quiz conçu par des élèves de 3ème.

Exposition de masques inspirés du Carnaval de Notting Hill dans le hall, et **affichage des travaux des élèves** au 2ème étage, suite à leur travail en classe, sur le thème de la nourriture en 4ème, ou des histoires de pirates en 5ème par exemple.
En voici une sélection :

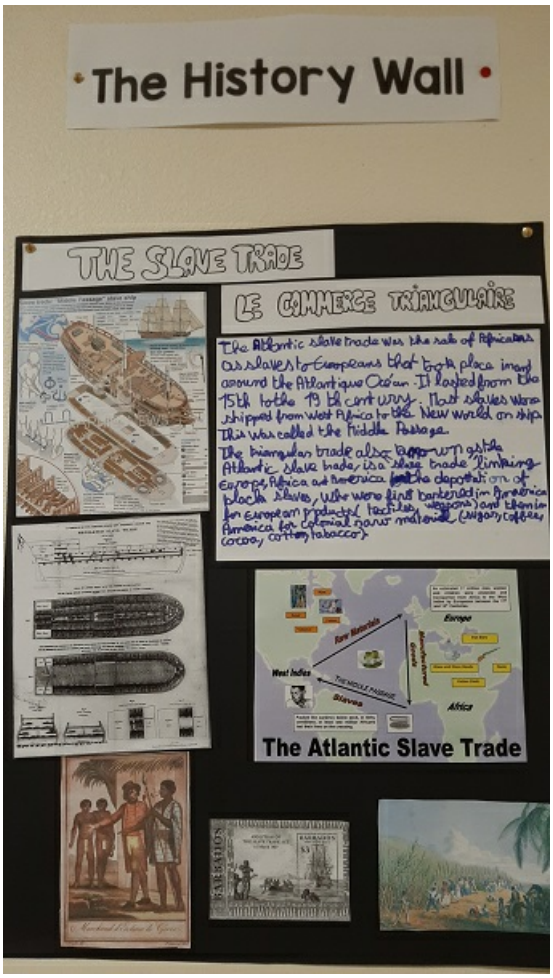

Coconut shrimp is a shrimp dish prepared using shrimp and coconut as primary ingredient. It can be prepared as a crunchy dish with the shrimp coated and deep fried, pan-fried or baked, and as sautéed dish using coconut milk and other ingredients. It can be prepared and served on skewers. Crunchy coconut shrimp is typically prepared using shrimp that are coated with flour, placed in an egg wash, coated with a flake coconut and breaded crumb mix, and then deep fried. The origin of coconut shrimp is unknown, but it's a natural pairing of sea life and the coconut found along the coast of the Caribbean or Polynesia.
COCONUT
SHRIMP

LA FAUNA
La jutia
Las tortugas marinas
El tocororo es el ave nacional de Cuba. (Es del mismo color que la bandera cubana).
El crocodilo de Cuba
la iguana terrestre cubana
El ave más pequeña del mundo: el zunzuncito
Los flamencos rosados

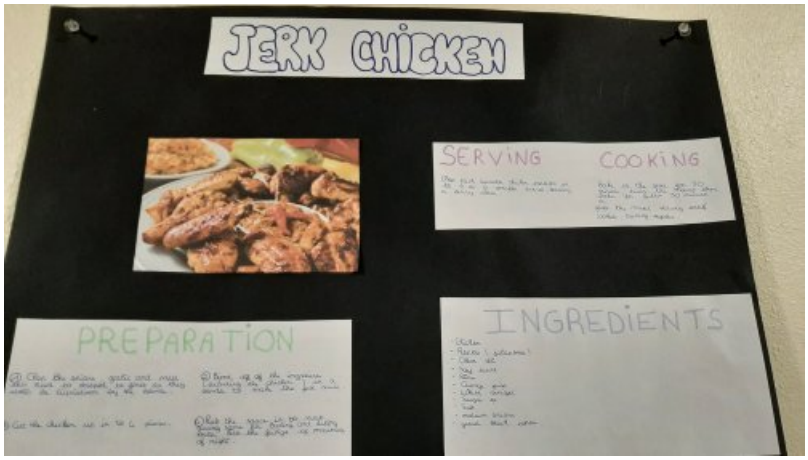

BANANAS
PLANTAINS
Alo Kos (Banane plantains Frites)
ingrédients: huile de Friture, banane plaintains bien mûres.
cuisson: 10 min
manière: très Facile
Recette: Eplucher et couper les bananes en tronçons d'environ 5mm d'épaisseur
-chauffer un bain de Friture à 180° environ et y plonger les bananes puis surveiller
- Quand un côté est bien doré, retourner les rondelles.
- Bien égouter avant de déguster.
D'autre recette de banane plantains:
- Banane plantain sautées
- Acras de banane plantain
- chips de banane plantain
Et il y en a plein d'autre

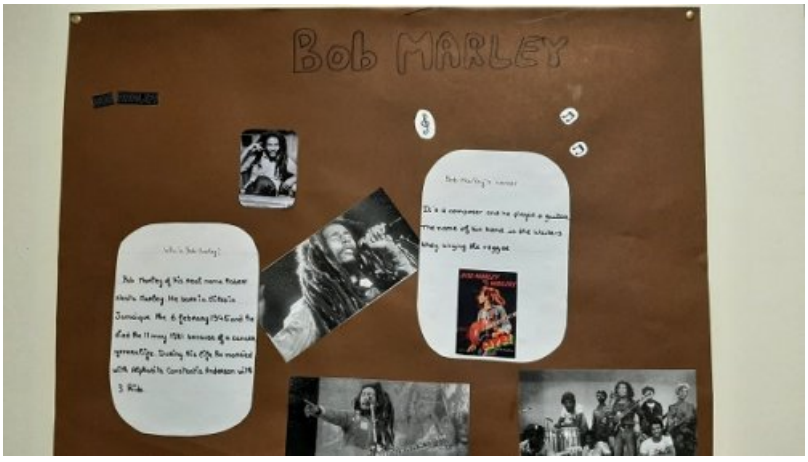

CUBA ES original y auténtica
Para los cubanos, la música y el baile son muy importante. La música cubana es la del mestizaje de la música española (traída por los conquistadores españoles) y africana (traída por los esclavos africanos) dando origen a una gran variedad de ritmos musicales

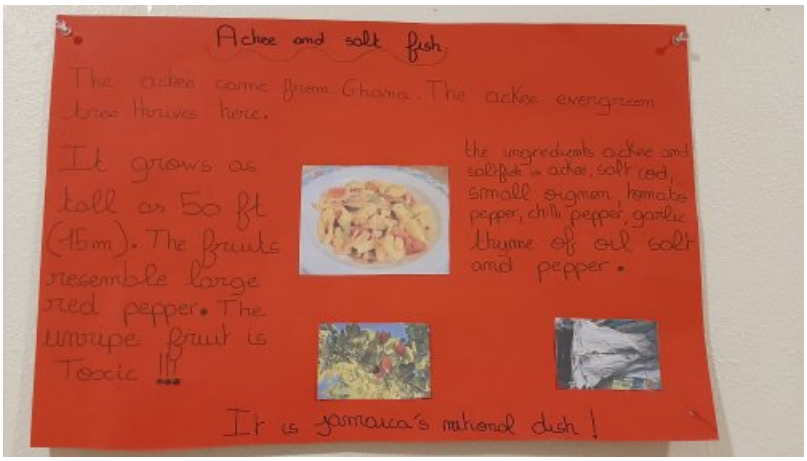
JAMAICA
FAST FACTS


The History Wall
THE SLAVE TRADE
LE COMMERCE TRIANGULAIRE
The Atlantic slave trade was the sale of Africans as slaves to Europeans that took place in and around the Atlantique Océan. It lasted from the 15th to the 19th century. Most slaves were shipped from west Africa to the New World on ships. This was called the Middle Passage.
The triangular trade also known as the Atlantic slave trade, is a slave trade linking Europe, Africa and America. It is the deportation of black slaves, who were first bartered in Africa for European products (textiles, weapons) and then in America for colonial raw materials (sugar, coffee, cocoa, cotton, tobacco).
Europe
West Indies
Africa
The Atlantic Slave Trade

PIRATE FLAGS


JERK CHICKEN
SERVING
COOKING
PREPARATION
INGREDIENTS


Bob MARLEY



Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.