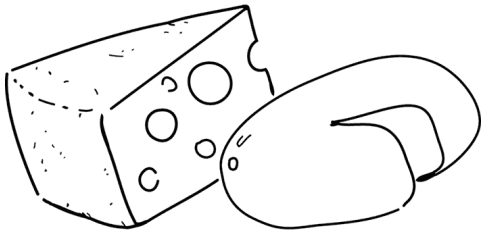
L'Union Européenne
et
dégustation de Fromages français



I) Questions de compréhension sur l'Union Européenne

1.1.) Que symbolisent les étoiles?

1.2) Pourquoi est-ce qu'on fonde l'Union Européenne?

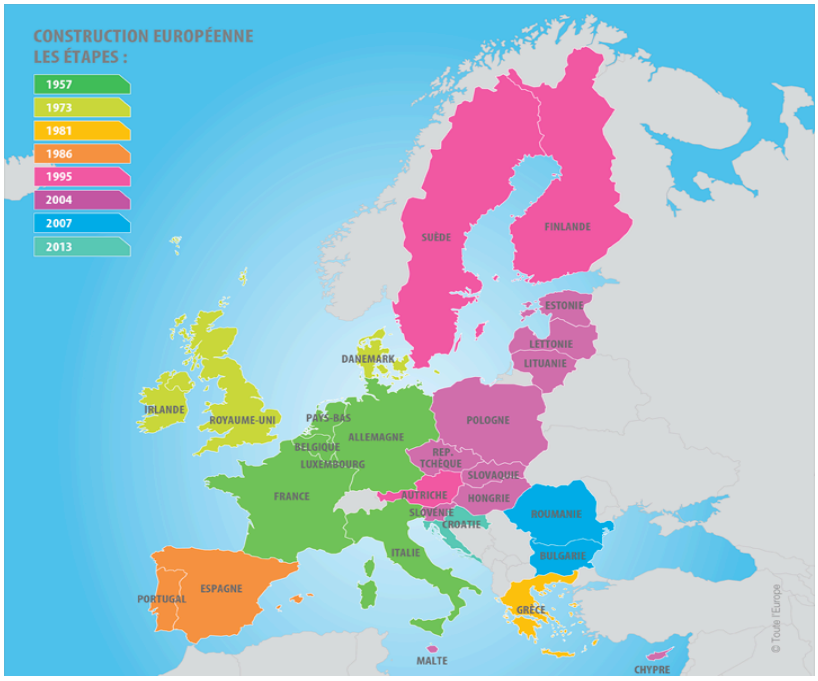
1.3) Combien y-a-t-il d'habitants dans l'Union Européenne?

1.4) Combien de pays font partie de l'Union Européenne maintenant?

1.5) Quel est le jour de la célébration de l'Union Européenne?

1.6) Comment s'appelle la monnaie européenne ?

1.7) Dans la carte ci-dessous, faites une croix (X) dans tous les pays qui ont la monnaie européenne? Basez vos observations sur la carte au tableau.



II Les fromages de France et d'Espagne

2.1. L' origine du mot fromage

Comment s'appelle le fromage en latin?

Comment s'appelle "fromage" en espagnol?

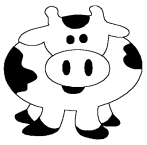
2.2 Les origines de sa fabrication

a) Le fromage est créé du temps des dinosaures. Vrai ou Faux
b) C'est un marchand italien qui crée le fromage intentionnellement. Vrai ou Faux
c) Le lait versé et au contact d'un sac fait à partir d'estomac d'animal s'est transformé. Vrai ou Faux
d) Les températures froides ont aussi joué un rôle. Vrai ou Faux

2.3. Selon votre opinion, combien de fromages y-a-t-il?

2.4. Les animaux qui donnent du lait pour faire du fromage

Légendez le dessin par le nom de l'animal.



_____

_____

_____

III) A la découverte des fromages français et espagnols

Voici quelques fromages français que nous allons découvrir et déguster.

1. Le Camembert
2. Le Roquefort
3. Le Petit Basque

1. Le Manchego
2. Le Cabrales
3. Le Idiazal

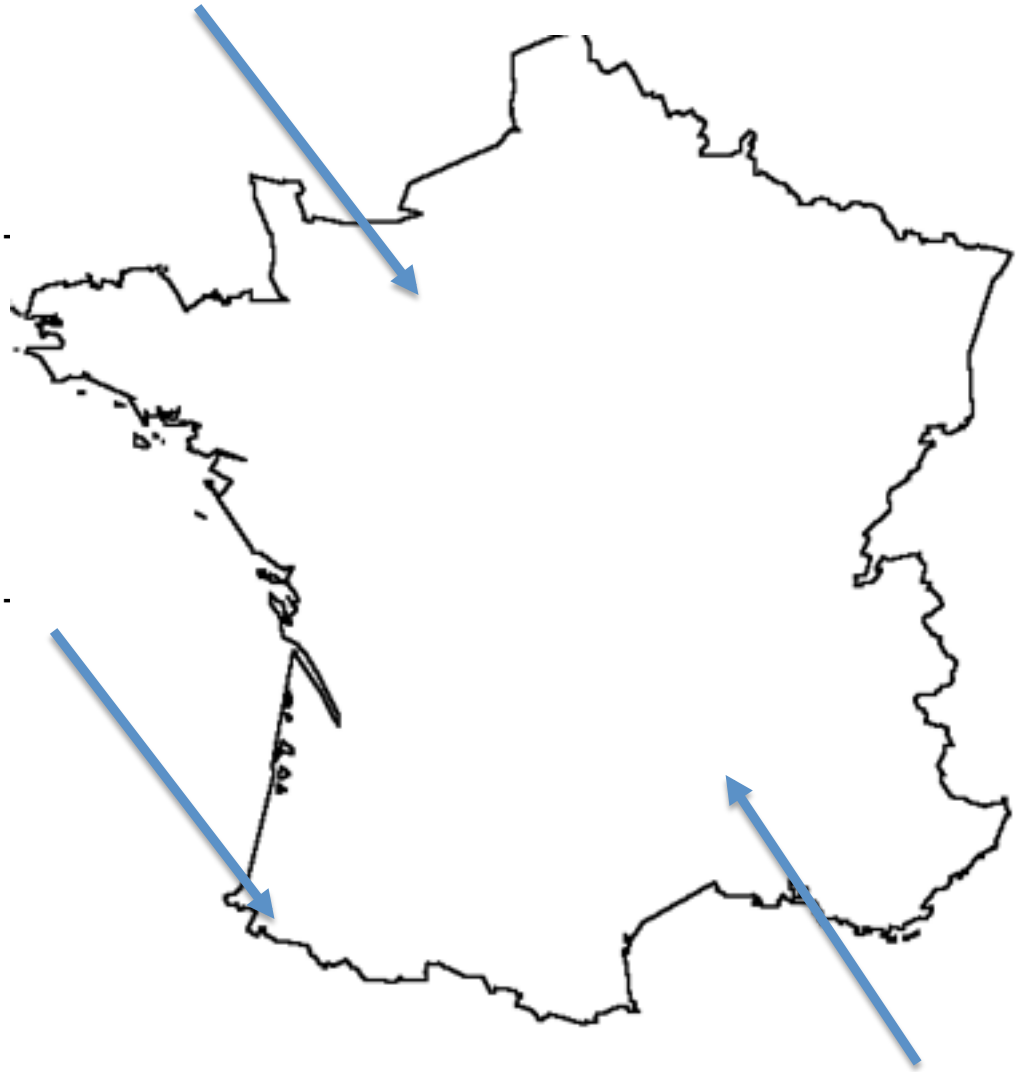
1) Observez les fromages français, les étiquettes puis lisez la descri ption de chaque (every) fromage et nommez le fromage dans l'espace de droite. Cochez (mettre une croix) devant le lait d'origine, aidez-vous de l'image de l'animal sur l'étiquette.

Le nom du fromage français	La description du fromage	Origine du lait *exemple* brebis X
	La vue: cylindrique et banchâtre (blanc-jaune). **Le toucher:** à pâte dure. C'est un fromage à pâte cuite **Le gout:** Il est doux au goût. **L'ofaction:** Il n'a pas d'odeur forte. **L'origine:** Il est du Pays Basque.	Vache Brebis Chèvre
	La vue : rond et blanc. **Le toucher:** pâte molle. C'est un fromage à pâte molle fleurie, il a un croûte blanche. **Le goût:** Il est assez fort et parfois très fort. **L'olfaction:** L'odeur peut être très forte. **L'origine:** Il est de Normandie.	Vache Brebis Chèvre
	La vue: Il est triangulaire, blanc et bleu. **Le toucher:** C'est un fromage à pâte persillée. Il est un peu granuleux **Le goût:** fort **L'olfaction:** fort **L'origine**: Il est des Causses.	Vache Brebis Chèvre

Vocabulaire important: la vue (sight), le toucher (touch), le goût (tast), pâte molle (soft cheese), pâte dure (hard cheese) pâte persillée (with blue penicillium), l'origine (from), croûte (cheese rind), granuleux (granular), odeur (smell) attention odeur peut être bonne ou mauvaise

La France et quelques fromages

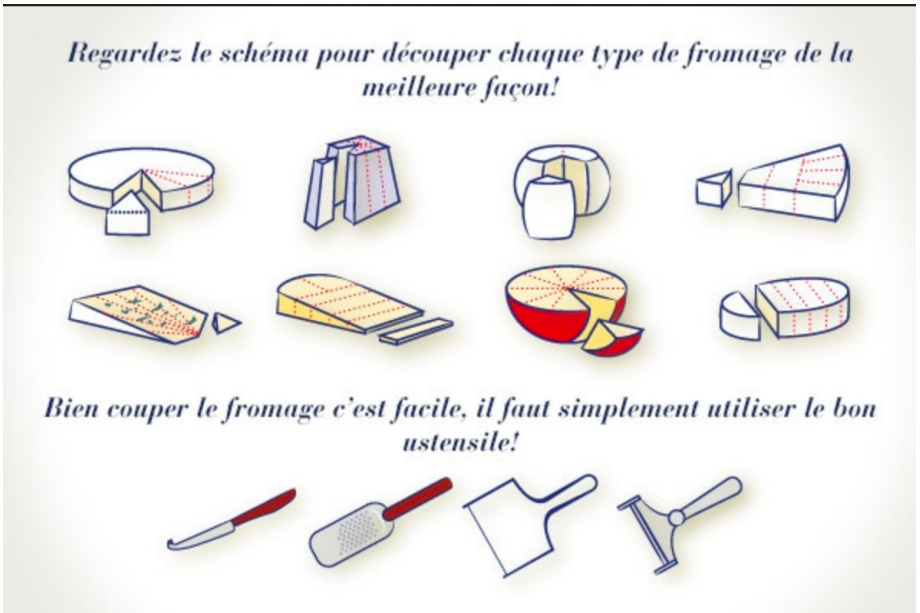
2) Observez la carte ci-dessous et localisez le lieu d'orgine des fromages étudiés. Ecrivez le nom du pays d'origine et le nom du fromage.



3) Comment couper les fromages?

Voilà les différentes façons de couper les fromages en fonction de leur forme.

L'objectif de savoir découper un fromage est de permettre à tout le monde d'y goûter et donc d'éviter de laisser au dernier juste la "croûte".



Sources

http://www.touteleurope.eu/les-pays-de-l-union-europeenne.html

https://europa.eu/european-union/index_fr

https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_de_fromages_fran%C3%A7ais

http://www.produits-laitiers.com/article/le-chiffre-du-mois-1200

http://www.president.ch/sites/default/files/styles/immagine_gallery/public/magazine-img_francese.jpg?itok=9ymB3ZMl