

Nouveauté en DVD

Disponible à la

DREF

Direction des ressources
éducatives françaises

Les marmitons

Public cible : Intermédiaire

Une série jeunesse qui a pour but d'éveiller le goût de la bonne cuisine et le désir d'une saine alimentation chez les jeunes de 9 à 12 ans. Avec l'aide du chef cuisinier Christophe Alary, un groupe de jeunes marmitons explorent le monde culinaire et font découvrir aux jeunes téléspectateurs les principes et les astuces pour préparer de bons repas. Pendant que le chef s'affaire à exécuter toutes les étapes nécessaires au succès de la recette, un marmiton part à la recherche d'informations qu'il ramène sous forme de reportages.



La série comprend 26 épisodes de 27 minutes chacun.

Cette série appuie les regroupements suivants des programme d'études :

Sciences de la nature

- 4^e année : Les habitats et les communautés
- 5^e année : Le maintien d'un corps en bonne santé
- 5^e année : Les propriétés et les changements des substances
- 6^e année : La diversité des êtres vivants
- 7^e année : La théorie particulaire de la matière

Sciences Humaines

- 4^e année : L'histoire du Manitoba
- 5^e année : Les Premiers peuples
- 7^e année : Cultures d'ailleurs (Asie, Afrique, Australasie)
- 7^e année : Des sociétés développées (Europe, Amériques)
- 7^e année : La qualité de vie dans le monde

Éducation Physique et Éducation à la santé

- 4^e année : Habitudes de vie saines
- 5^e année : Habitudes de vie saines
- 6^e année : Habitudes de vie saines
- 7^e année : Habitudes de vie saines

Vous trouverez ces titres dans le Catalogue d'accès public (CAP), à l'adresse suivante : <http://dref.mb.ca>.
Pour toutes questions, n'hésitez pas à communiquer avec les préposées à la circulation en composant le 945-8594 ou le 1 800 667-2950.

Automne 2008

Directions des ressources éducatives françaises
DREF.mb.ca

Votre alliée en classe depuis 30 ans

DREF



Titres des épisodes :

1. 2 recettes de moules

Mollusques et crustacés qui logent au fond de la mer.

2. Barbécue amérindien

Culture alimentaire amérindienne en visitant la reconstitution d'un village indien.

3. Boîte à lunch

L'huile d'olive et ses vertus. Fabrication de son propre beurre.

4. Brochettes de fruits et trempette aux guimauves

Présentation des principes du guide alimentaire canadien. Explication du phénomène de brunissement de certains fruits.

5. Charlotte au chocolat et aux abricots...

Visite d'une chocolaterie. Démonstration scientifique que le son fait vibrer l'air qui nous entoure.

6. Courges d'été, courges d'hiver

Promenade dans un champ rempli de citrouilles et de courges de différentes couleurs et grosseurs.

7. Couscous au poulet

Découverte des céréales et visite d'un moulin. Préparation de couscous, un mets traditionnel de l'Afrique du nord.

8. Crêpes aux fruits de mer

Découverte de l'importance de l'eau dans notre vie.

9. Croustades aux pommes et crème anglaise

La cueillette de la pomme. Préparation d'une croustade aux pommes.

10. Des bons petits cocos

Visite d'une ferme où on élève les cailles. Comparaison des œufs de cailles à ceux d'autres oiseaux!

11. Doigts de poulet, sauce au miel

Découverte de l'apiculture pour nous en apprendre un peu plus sur le miel et sur les abeilles.

12. Gaufres bon matin

L'importance de prendre un bon déjeuner et comment s'alimenter tout au long de la journée. Les œufs de cailles à ceux d'autres oiseaux.

13. Grattin de pommes de terre et de bœuf au fromage raclette

La pomme de terre : le légume le plus consommé par les Canadiens.

14. Limonade, thé glacé et barbotine

Visite d'une usine de filtration d'eau.

15. Des sucrées de bonnes recettes

La cabane à sucre! Desserts à base de sirop d'érable.

16. Moussaka et salade grecque

Cuisiner à la grecque.

17. Muffins variés

Consignes de sécurité sur les allergies aux noix et aux arachides.

18. Papilote de truite et banque indienne

Visite d'une pisciculture.

19. Quiche aux poireaux, maïs et saucisses à hot dog

Recherche sur les aliments. Démonstration scientifique, sur les coquilles d'œufs.

20. Soupe tonkinoise

La cuisine asiatique. Le tai-chi.

21. Spécial temps des fêtes : on reçoit

Visite d'une fudgerie où on prépare des gâteries.

22. Sushis version marmitons

Rencontre d'un véritable Japonais qui parle de sa culture et des traditions culinaires de son pays.

23. Terrine végétarienne et méli-mélo du potager

Rencontre des jardiniers en herbe qui montrent des petits trucs pour bien cultiver un potager.

24. Tortillas au jambon et salsa de légumes

Voyage autour du monde pour présenter des aliments de divers pays. Fabrication de la célèbre pinata.

25. Tourte forestière à la dinde

Champignons sauvages en forêt. Visite d'une usine où sont cultivés les champignons blancs.

26. Trio de laits frappés

Les produits laitiers sont essentiels au bon développement des jeunes en pleine croissance. Visite une ferme laitière.