



Ma culture, Mon point de vue CP-01

WebQuest



WebQuest

THÈME ATTRIBUÉ:	Ma culture, mon point de vue (CP 01)
TITRE DE L'ENQUÊTE EN LIGNE:	Matière à réflexion
INTRODUCTION	
<p>Après les expériences vécues lors de ses récents voyages, Anna se rend compte qu'elle doit continuer à apprendre à connaître d'autres cultures. Elle se rend donc dans une organisation locale qui propose des activités en soirée pour l'aider à améliorer sa sensibilité culturelle. Comme elle est encore très occupée au travail, elle décide de s'inscrire à l'une des activités hebdomadaires qui débutent ce mois-ci, le Cultural Food Club.</p> <p>Anna ne sait pas à quoi s'attendre pour son premier jour de participation à l'activité, mais elle est très motivée et arrive quelques minutes à l'avance. Elle trouve la salle où se déroulera l'activité et, peu après, d'autres participants arrivent. Certains d'entre eux sont des locaux, mais il y a aussi un couple asiatique et quelques personnes qu'elle identifie comme des étrangers à leur accent.</p> <p>Ils s'assoient tous et l'une des femmes qu'elle avait identifiée comme étrangère commence à parler aux autres. Elle se présente comme Isabella, l'organisatrice du Cultural Food Club, et commence par expliquer la raison de cet atelier.</p>	
TÂCHES	
<p>Isabella leur raconte comment elle a quitté l'Italie il y a 20 ans pour s'installer en Espagne pour des raisons professionnelles. Elle leur dit à quel point le type de nourriture qu'elle mangeait chez elle lui a d'abord manqué. Même si la nourriture en Espagne était de grande qualité et qu'elle pouvait même trouver dans les magasins</p>	



certaines des ingrédients auxquels elle était habituée, ce n'était pas la même chose. Elle continue à leur dire que c'est ainsi qu'elle s'est rendu compte que la nourriture signifie beaucoup plus que simplement manger. Ce qui lui manquait, c'était tout le processus de cuisine et de préparation des ingrédients avec sa famille, et même la célébration des anniversaires et des jours fériés lui semblait très différente puisqu'elle était habituée à prendre certains repas traditionnels qui ne signifiaient pas grand-chose en Espagne, son pays d'accueil.

PROCESS

Étape 1) Après avoir parlé de ses expériences, Isabella leur montre cette vidéo sur la relation entre la nourriture et la culture:

- <https://www.youtube.com/watch?v=-eyROtdBU4&t=7s>

Après avoir regardé la même vidéo, pouvez-vous dire ce que signifie Gastrodiplomatie ?

Exactement ! La gastrodiplomatie, c'est communiquer sa culture et son identité à travers la nourriture!

Après avoir visionné la vidéo, Isabella explique qu'elle aimerait que tous deviennent des "Gastrodiplomates", et qu'ils apprennent à connaître la culture des autres tout en explorant des recettes traditionnelles. Elle commence par une spécialité locale, le traditionnel "Cocido" galicien ou "Caldo galicien", comme on l'appelle aussi.

Étape 2) Tout d'abord, ils doivent trouver des informations en ligne sur cette recette (histoire, ingrédients, etc.). En cliquant sur ce lien, vous pourrez également les trouver:

- <https://www.lacasagallega.com/blog/historia-y-tradicion-del-caldo-gallego/?lang=en>

Étape 3) Leur prochaine tâche nécessite un peu de travail de détective. Tout d'abord, elle leur dit que les origines de cette recette remontent au neuvième siècle de notre ère, mais qu'elle a subi quelques modifications au cours de cette période. Ils devront identifier ces changements et recréer la recette originale. Elle leur donne également un indice : "faites attention aux ingrédients".

Étape 4) L'indice donne une idée à Anna, qui commence à chercher en ligne des



informations sur la date d'arrivée de chaque ingrédient en Espagne. Peux-tu deviner ce qu'elle a trouvé ? Si tu ne sais toujours pas, tu peux aussi faire une recherche en ligne pour le savoir.

Étape 5) Anna a finalement identifié 2 ingrédients qui ne pouvaient pas être présents dans la recette originale. Pouvez-vous dire lesquels et pourquoi ils n'ont pas pu être présents ? Une recherche sur Google montre que les haricots et les pommes de terre ont été introduits pour la première fois en Espagne à partir des pays d'Amérique du Sud au XVI^e siècle !

Étape 5) Maintenant qu'elle a identifié les ingrédients "modernes", il ne lui reste plus qu'à trouver les ingrédients originaux qui étaient utilisés à la place. Elle trouve des informations ici:

- <https://blog.turismo.gal/experiences-en/the-keys-to-a-good-cocido-galego/>
- <https://www.globalbean.eu/publications/chickpea/>
- https://joint-research-centre.ec.europa.eu/european-atlas-forest-tree-species/sweet-chestnut_en

Étape 6) Anna a enfin tous les ingrédients de la recette originale, qui contenait des pois chiches à la place des haricots et des châtaignes à la place des pommes de terre.

Isabella la félicite et elles partagent les résultats avec les autres participants. Bien sûr, quand on pense à la date d'introduction de ces ingrédients en Europe, la réponse semble facile. Mais au début, ce n'était pas si facile, n'est-ce pas ?

Cette activité a permis à Anna de réaliser à quel point la culture et l'histoire d'un lieu ont un impact sur la nourriture locale, et que lorsque les recettes traditionnelles cessent d'être cuisinées et partagées, une partie de cette culture risque d'être oubliée.

ÉVALUATION



Veillez indiquer votre position sur les affirmations suivantes :

- 1) J'ai appris comment ma culture a façonné mon point de vue (oui, non, pas sûr).
- 2) J'ai appris l'importance de la conscience de soi pour identifier mes préjugés culturels (oui, non, pas sûr).
- 3) Je peux maintenant discuter des concepts de race, de genre et de nationalité en tant que facteurs sociaux qui influencent ma perception (oui, non, pas sûr).
- 4) Je peux apprécier les différentes perspectives culturelles (oui, non, assez)
- 5) Je comprends que la nourriture, les traditions et les croyances font toutes partie d'une culture (oui, non, pas sûr)

CONCLUSION

Pour mieux comprendre le rôle que joue l'alimentation en nous aidant à nous rapprocher de nos identités culturelles, nous devons d'abord saisir l'histoire, les traditions et la signification des repas que nous consommons et les raisons pour lesquelles nous les préparons. Vous est-il déjà arrivé de découvrir une nouvelle cuisine et d'être encouragé à en apprendre davantage sur la culture de ce lieu à la suite de cette expérience ? En revanche, que nous déménagions ou que nous nous installions dans une nouvelle région ou un nouveau pays, un repas préparé à la maison peut souvent nous apporter réconfort et sécurité tout en nous permettant de rester en contact avec nos origines.

La culture et les traditions alimentaires jouent un rôle important dans la définition de nos préférences, notamment en ce qui concerne ce que nous mangeons et la manière dont nous préparons nos aliments. Manger des aliments que l'on apprécie avec d'autres favorise les liens et construit des communautés. L'apprentissage des différentes cultures culinaires nous aide à comprendre leur histoire et leur identité.

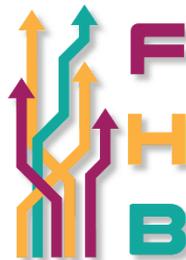


CQ⁺

De-escalating Polarisation in Europe



USTANOVA ZA
OBRAZOVANJE
ODRASLIH | ADULT
EDUCATION
INSTITUTION



Co-funded by
the European Union

"The European Commission's support of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission can not be held responsible for any use which may be made of the information therein." Project Number: 2021-BE02-KA220-ADU-00003862

Project Number: