NOM : Prénom : **Classe :**

NOTE : / 40	LIER L'HISTOIRE À SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE — *TRAVAIL EN AUTONOMIE*	Distribué le : / /
	RÉALISER UN MENU DU NOUVEAU MONDE	À faire pour le : / /
	BARÈME • *Contenu des réponses* / 34 pts • *Précision des réponses* / 03 pts • Respect des consignes / 03 pts	

COMPÉTENCES :	*1.5 - Mener une démarche historique, justifier des choix, une production, exercer son esprit critique* *1.6 - Collaborer et échanger en Histoire-Géographie – Travailler en mode projet*	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○

Appréciation	

OBJECTIF	*Réaliser un **MENU (entrée, plat, dessert)** en utilisant un maximum d'**ingrédients du Nouveau Monde**, **inconnus en Europe avant la découverte officielle de l'Amérique** par Christophe COLOMB en 1492.*

Quelques produits du Nouveau Monde, parmi bien d'autres

1493
GUADELOUPE
Découvert par C. COLOMB

L'**ananas** est d'abord expédié en EUROPE entier, confit dans le sucre.

1733
le premier ananas cru aurait été mangé par Louis XV à Versailles.

1880
Une culture d'ananas sous serres chauffées se développe en région parisienne.

1526
PÉROU
Une chronique espagnole en fait mention pour la première fois

L'**arachide**, appelée aussi « cacahuète » vient des Aztèques du Mexique qui la nommait « tlacacahualt . »

Milieu XVIe s.
Des négriers portugais l'importe au PORTUGAL et en AFRIQUE (Sénégambie).

Fin du XIXe siècle, utilisation importante pour transformation en huile, en savon et en beurre.

1502
ÎLE de GUANAJA
C. COLOMB reçoit des fèves de **cacao** et une boisson cacaotée épicée.

« tchacahoua » (en maya) ou « tchocoatl » (en aztèque) ont donné les mots « cacao » et « chocolat. »

1528
CORTÉS en rapporte en ESPAGNE. Adouci par le miel ou sucre de canne, il devient boisson à la mode.

1615
Il arrive à la Cour de France lors des noces d'Anne d'Autriche et de Louis XIII.

1492
ÎLE de CUBA
C. COLOMB découvre les **courges**.

Les **courges** sont des cucurbitacées qui intègrent aussi melons, concombres et pastèques(non-issus du Nouveau Monde).

1786
Antoine-Nicolas DUCHESNE publie son *Histoire naturelle des courges*.

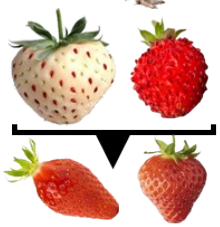
1930
Le nom « courgette » apparaît, appelée antérieurement « courge d'Italie. »

Vers 1500
Hernan CORTÉS décrit la **dinde** dans des lettres à l'empereur CHARLES QUINT.

Appelée d'abord « poule d'Inde » puis « dinde » par raccourci.

Début XVIe s.
Des missionnaires jésuites la ramènent en Europe où elle se diffuse rapidement.

1534
Alençon (NORMANDIE) Marguerite d'Angoulême fait élever des dindes.



fin du XVIe s.
FRANCE
J. Cartier rapporte du Canada des plants de fraisiers de Virginie.

1714
FRANCE
FRÉZIER, botaniste, rapporte des fraisiers du Chili dont un est planté à Plougastel.

Le croisement du Fraisier du Chili et du Fraisier de Virginie (Amérique du Nord) est à l'origine de la **fraise de jardin**.

1740
Plougastel (BRETAGNE), devient le premier lieu de production de la fraise hybride dite Fraise de Plougastel.

1492
ÎLE de CUBA
C. COLOMB découvre les courges, mais aussi le **haricot**.

Appelé « ayacotl » par les Aztèques, le mot s'est « traduit » en « haricot » en Europe.

1528
ITALIE
Le pape Clément VII le fait cultiver sur ses terres.

Dès le XVIIIe s.
On trouve déjà de nombreuses variétés de haricots sur les marchés du Languedoc.

1492
ÎLE de CUBA
C. COLOMB découvre aussi le **maïs**.

En Europe, le maïs est jaune. En Amérique, ils peuvent être de toutes les couleurs. C'est la nourriture de base des amérindiens.

1493 ou 1496
EUROPE du SUD
C. COLOMB ramène le maïs mais sa culture se diffuse lentement.

Vers 1535
EUROPE du NORD
J. CARTIER ramène le maïs du Québec en Normandie.

1492
SAINT-DOMINGUE
C. COLOMB découvre la **patate douce**.

Le mot « patate » vient de l'espagnol « patata », pomme de terre, « douce » évitant la confusion.

Dès le XVIe s.
EUROPE - AFRIQUE
Les Portugais tentent de la cultiver dans l'archipel des AÇORES.

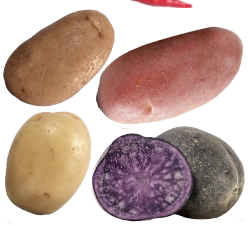
La patate douce s'est répandue dans des îles du Pacifique avant l'arrivée des Européens.

1493
ÎLE de CUBA
C. COLOMB découvre les **piments** et **poivrons**.

Aztèques et Mayas buvaient une boisson réputée aphrodisiaque, composée de piment et de cacao.

Vers 1525
PAYS BASQUE
Des marins de COLOMB aurait ramené le piment à ESPELETTE.

Au XVIe s.
Le piment est utilisé comme épice dans les classes sociales trop pauvres pour pouvoir acheter du poivre.



Vers 1530
AMÉRIQUE du SUD
PIZARRO ramène la **pomme de terre** de l'Empire inca.

Fin XVIe- XVIIe s.
La pomme de terre arrive en Suisse, puis en France et en Belgique.

1748
Le parlement de Paris interdit la culture de la pomme de terre suspectée de véhiculer la lèpre.

XVIII-XXe s.
Aucune source historique n'atteste l'origine précise de la frite. PARMENTIER popularise la pdt.

1492
SAINT-DOMINGUE
COLOMB introduit la culture de la canne à sucre, base du **rhum**.

Dès le VIIIe s.
Originaire de PAPOUASIE, la canne à sucre a été acheminée en Europe par les Arabes.

1748
ÎLE DE LA BARBADE
Première mention écrite de l'existence du rhum. Les Anglais en lance la distillerie.

XVIIIe s.
EUROPE et AMÉRIQUE
Le rhum se répand en tant que boisson.

1519
MEXIQUE
CORTES la découvre lors de la conquête de Tenochtitlán (Mexico).

1523
ESPAGNE
La **tomate** arrive en Europe peut-être sous une variété jaune...

...qui la fait d'abord appeler « pomme d'amour », « pomme d'or », mot resté dans l'italien *pomodoro.*

vers 1750
FRANCE
La **tomate** est encore considérée comme une plante ornementale.

1603
CANADA
Samuel de CHAMPLAIN découvre le **topinambour**.

1607
FRANCE
La plante est rapportée et sa culture facile se développe.

1939-1945
Pendant la guerre, sa consommation augmente car le topinambour n'est pas réquisitionné...

… par les Allemands contrairement à la pomme de terre. D'où sa mauvaise réputation, liée à des périodes de disette.

1519
MEXIQUE
CORTES découvre la **vanille** à Tenochtitlán, chez les Aztèques.

Cultivée par les Totonaques (Golfe du Mexique), la vanille est la fleur puis le fruit (appelée « gousse ») d'une orchidée.

XVIIe-XVIIIe s.
Le Mexique conserve le monopole et reste le premier producteur mondial jusqu'au milieu du XIXe s.

1841
ÎLE BOURBON (LA RÉUNION)
Edmond ALBIUS, esclave, trouve le procédé de pollinisation encore utilisé de nos jours.

NOM de mon MENU « NOUVEAU MONDE » ____ / 4 pts

Pourquoi ce NOM, ce MENU en quelques phrases… ____ / 4 pts

RESPECT DES CONTRAINTES LIÉES A LA CONCEPTION DU MENU ____ / 4 pts

1. Le menu doit utiliser un maximum d'**ingrédients du Nouveau Monde** **(Cf. pages 1-2)**, indiqués par un (*) ;
2. **En prix**, le MENU ne doit pas excéder pour **8 parts** la **somme** de **80€** (Contraintes définies par **MM. GOURDAIN et LOUEDEC**) ;
3. **En temps**, la **préparation** du MENU ne doit pas excéder **4 heures** (Idem) ;
4. Les **3 recettes** du MENU doivent être bien renseignées, détaillées (ingrédients, dosages, ustensiles, étapes) ;
5. Chaque recette doit comporter **8 ingrédients maximum** (sans compter les épices) ;
6. Les **étapes de fabrication** doivent être **bien détaillées** pour simplifier l'utilisation de la recette, au maximum ;
7. Il est **obligatoire** de **faire le travail sur le document numérique** ; le texte doit bien rester dans les champs réponses ;
8. Chaque énumération doit être matérialisée par un **point-virgule** et la dernière doit se terminer par un **point**.

MENU DANS SON ENSEMBLE ____ / 4 pts

ENTRÉE		____ minutes	____,____ €
PLAT *(& accompagnement)*		____ minutes	____,____ €
DESSERT		____ minutes	____,____ €
Proposition d'une à deux boissons d'accompagnement		**Temps total** ____ minutes pour **8 parts**	**Prix total** ____,____ € pour **8 parts**

ENTRÉE : _____ **Temps :** ____ **mn** **Prix :** ____,____ **€**

Composition (ingrédients et dosages) : ____ / 1 pt

[*1 seul ingrédient et son dosage par ligne.*]

Ustensiles et matériels : ____ / 1 pt

[*1 seul ustensile ou matériel par ligne et sa quantité*]

ÉTAPES DE FABRICATION : [*1 étape numérotée par ligne, écrite avec phrases et mots simples.*] ____ / 3 pts

MON GRAIN DE SEL, MA TOUCHE PERSO. *Ingrédient et/ou tour de main personnel pour donner encore un peu plus de valeur à la recette !* + ____ / 1 pt

PLAT : **Temps :** mn **Prix :** , €

Composition (ingrédients et dosages) : /1 pt **Ustensiles et matériels :** / 1 pt

[*1 seul ingrédient et son dosage par ligne.*] [*1 seul ustensile ou matériel par ligne et sa quantité*]

ÉTAPES DE FABRICATION : [*1 étape numérotée par ligne, écrite avec phrases et mots simples.*] / 3 pts

MON GRAIN DE SEL, MA TOUCHE PERSO. *Ingrédient et/ou tour de main personnel pour donner encore un peu plus de valeur à la recette !* + /1 pt

DESSERT : **Temps :** mn **Prix :** , €

Composition (ingrédients et dosages) : /1 pt **Ustensiles et matériels :** / 1 pt

[*1 seul ingrédient et son dosage par ligne.*] [*1 seul ustensile ou matériel par ligne et sa quantité*]

ÉTAPES DE FABRICATION : [*1 étape numérotée par ligne, écrite avec phrases et mots simples.*] / 3 pts

MON GRAIN DE SEL, MA TOUCHE PERSO. *Ingrédient et/ou tour de main personnel pour donner encore un peu plus de valeur à la recette !* + / 1 pt