**Du champ à l’assiette : cuisine et alimentation médiévale (histoire-français)**

****

# À nos cerveaux :

**Consigne** : A l’aide de la double page du magazine *Histoire Junior* (n°49 du mois de Février 2016, pp.16-17) sur le thème « en cuisine », et des ressources du CDI dans lesquelles tu peux puiser (pensez aux dictionnaires du Moyen-âge par exemple) et de ce que tu as déjà appris en histoire sur les différences entre paysans et seigneurs et sur la production agricole, tu dois préparer le futur travail de rédaction de français.

Pour faciliter ton travail, tu peux compléter le tableau suivant :

|  |  |
| --- | --- |
| **Ressources alimentaires disponibles pour les paysans.** | **Ressources alimentaires disponibles pour les seigneurs.** |
|  |  |
| Ce qui peut varier au fil de la journée ou des saisons : | Ce qui peut varier au fil des saisons ou des événements : |

# Qu’avons-nous retenu ?

**Consigne :** **1) Coloriez sur la Marguerite** en haut de la page, les pétales qui concernent notre travail parmi P (=Production), N (=Nutrition), C (C=Commercialisation) et SA (=Solidarité alimentaire) puis justifiez votre choix par une phrase.

**2) Complétez votre livret de suivi de projet** en réalisant votre recette médiévale (partie français) : vous devez écrire le **brouillon** de votre recette imaginaire pour un repas paysan ou un repas de seigneur en utilisant les informations rassemblées. **Attention** : pour écrire la recette il faut utiliser l’impératif