SECURITE ALIMENTAIRE
ET
AGRICULTURE DURABLE
MILANO EXPO 2015

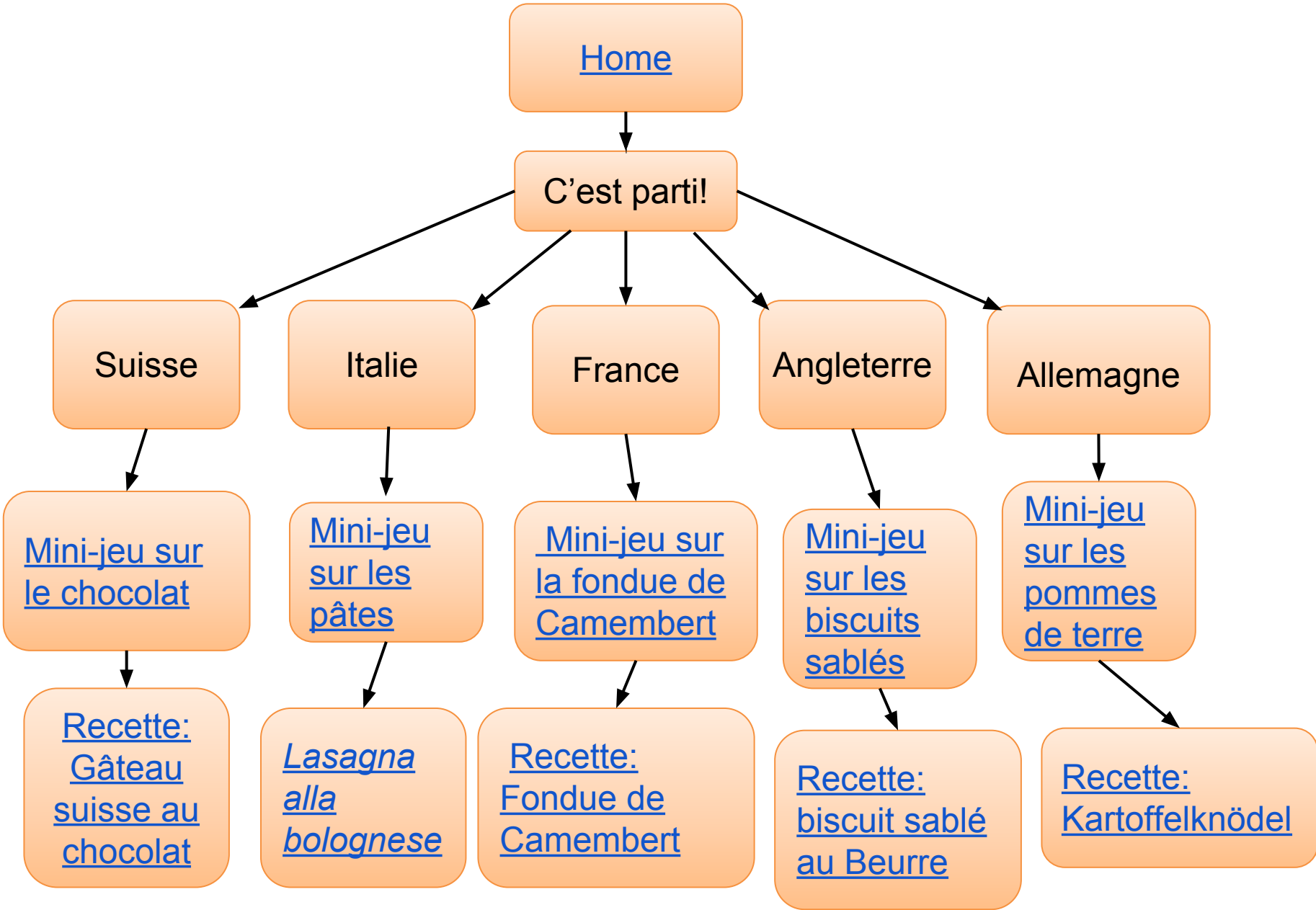
CLASSE 2L
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA

EXPO
MILANO 2015

Auteurs: Albarello Elisa, Canino Giulia, Cecchini Andrea, Saulino Maria
Professeur référent: Françoise Altamura
Nom de l'école: Liceo Ignazio Vian
Classe: 2L
Ville et pays: Bracciano, Italia

Il s'agit d'une application native, basée sur l'Expo 2015 de Milan « Nourrir la Planète, Énergie pour la Vie » qui a pour thème "la Sécurité alimentaire et l'agriculture durable".

La structure



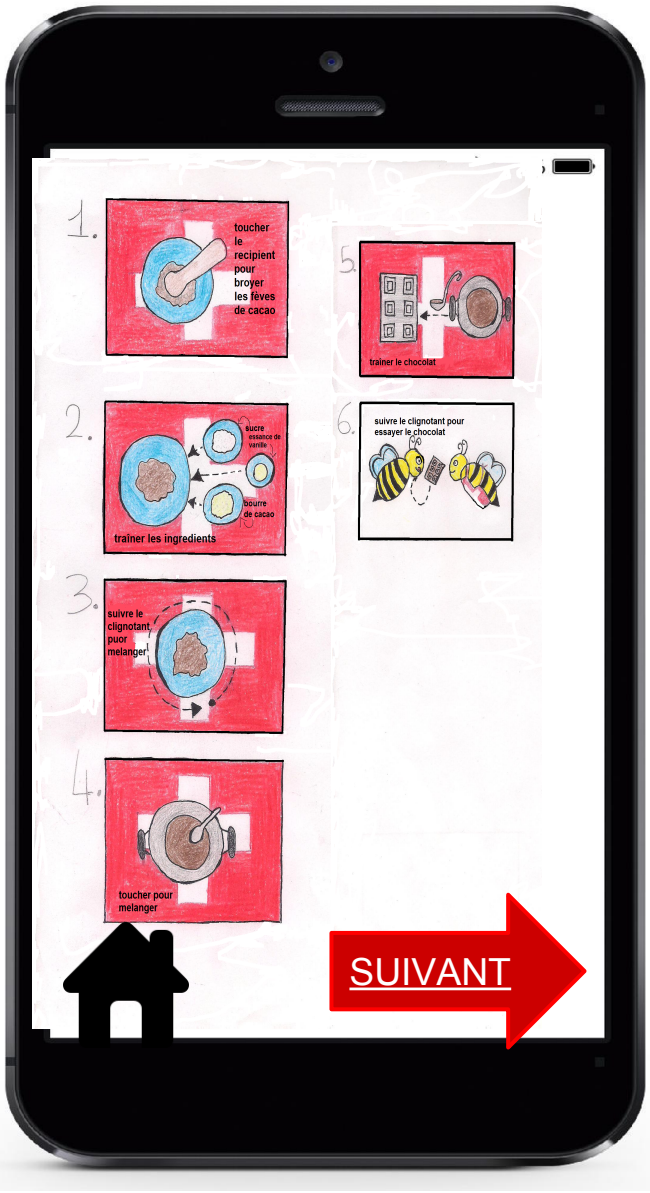
Abeille vagabonde

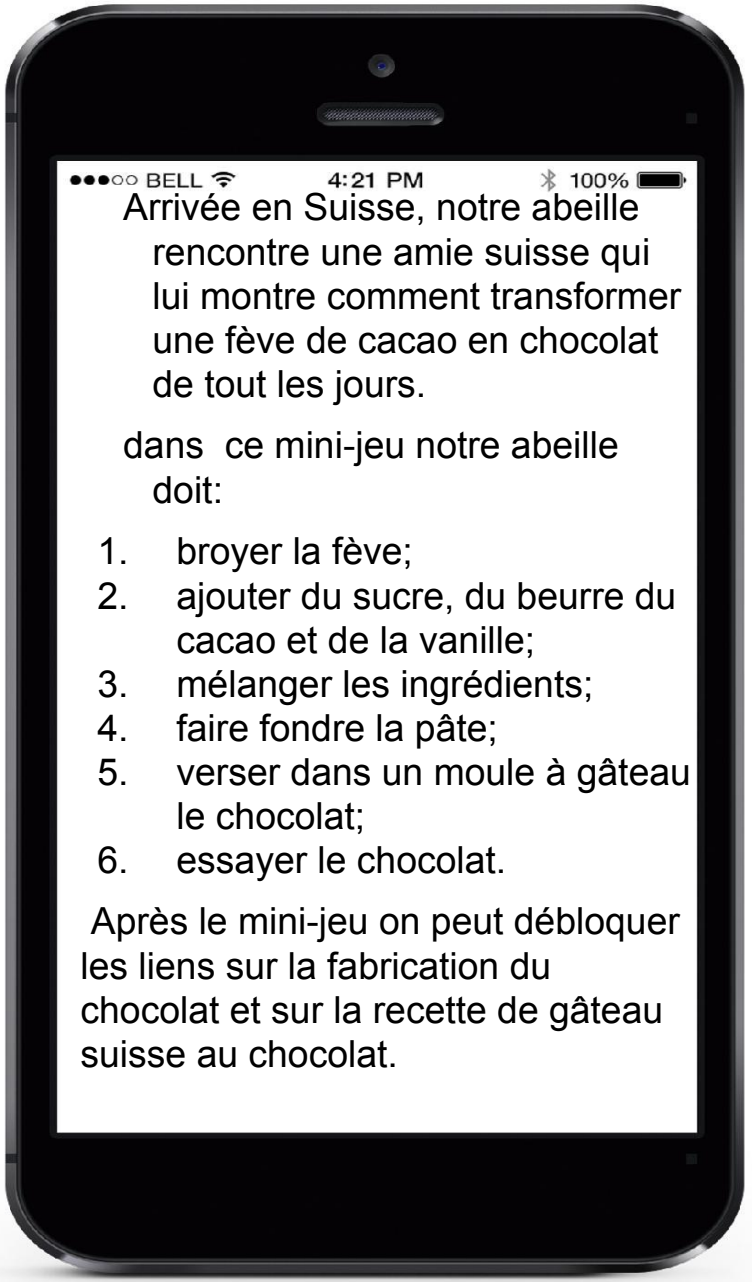
[Début de la simulation]

Abeille vagabonde

Une abeille voyage en Suisse, Italie, France, Angleterre et Allemagne à travers des mini-jeux sur les modalités d'agriculture des divers produits typiques, pour nous informer sur la culture culinaire à travers les recettes des plats traditionnels.
Pour la Suisse le chocolat, pour l'italie la pâte, pour la France le fromage, pour l'Angleterre le thé et pour l'Allemagne les pommes de terre.

mini-jeu sur le chocolat





Après le mini-jeu sur le chocolat

fabrication du chocolat

Pour comprendre la portée de l'invention du chocolat il faut avoir une idée du procédé par lequel la fève de cacao se transforme en sucrerie irrésistible.

Le cacaoyer tropical produit de grandes gousses contenant entre vingt et quarante fèves chacune. Le «beurre de cacao», ingrédient essentiel à la fabrication du chocolat, s'y trouve en proportion d'environ 50 pour cent.

Sitôt la récolte terminée, on extrait les fèves de leur gousse et on les laisse fermenter quelques jours. Elles vont y perdre une partie de leur amertume naturelle. Après avoir séché au soleil, elles sont exportées.

La suite du traitement comprend le broyage, l'élimination des coques et la torréfaction. L'étape suivante consiste à moudre le cacao pour liquéfier le beurre de cacao et produire la pâte de cacao, substance épaisse dont une partie est mise de côté. Le reste est pressé à nouveau pour réduire encore la teneur en beurre de cacao. Le fabricant se retrouve avec trois ingrédients:

-la pâte de cacao (qui contient un peu de beurre de cacao)

- le beurre de cacao

- le tourteau de cacao, qui sera moulu et passé au tamis

Le chocolat noir et le chocolat au lait sont obtenus en mélangeant la pâte de cacao, le beurre de cacao, du sucre et de la vanille (ou de l'extrait de vanille).

Suivant

Gateau suisse au chocolat

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

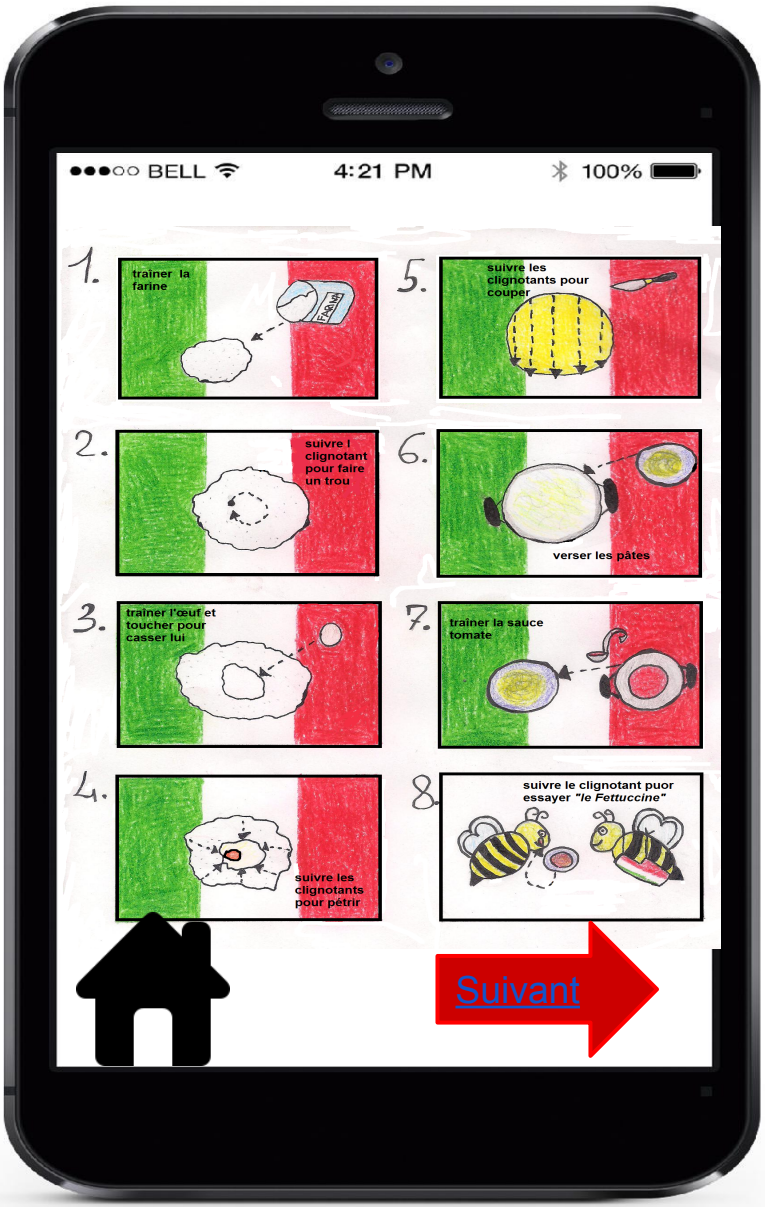
Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 300 g de chocolat pâtissier
- 220 g de sucre glace
- 150 g debeurre mou (+ 5 g pour le moule)
- 6 oeufs entiers
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 petite pincée de sel

Préparation de la recette : Préchauffer le four à 180°C (th.6).Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble, au bain-marie. Séparer les blancs d'oeufs des jaunes et monter les blancs en neige avec la pincée de sel. A part, mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre glace jusqu'à ce que le tout blanchisse. Ajouter la farine, la levure, puis le chocolat fondu. Lorsque le mélange est homogène, incorporer délicatement les blancs. Verser la préparation dans un moule beurré et faire cuire pendant trois bons quarts-d'heure. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laisser refroidir le gâteau, avant de le mettre au réfrigérateur. Froid, il est meilleur.

Retour au menu

Mini-jeu sur les pâtes



Après le mini-jeu sur les pâtes

Lasagnes a la bolognaise (ingrédients)

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

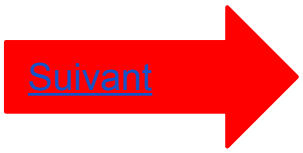
- 1 paquet de pâtes à lasagnes
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 600 g viande de boeuf haché
- 800 g purée de tomates
- 1 verre d'eau
- 1 verre à moutarde de vin rouge
- 2 feuilles de laurier
- thym
- basilic

Pour la sauce Béchamel :

- 100 g farine
- 100 g beurre
- 1l de lait
- 3 pincées de noix de muscade râpée

Pour le nappage :

- 70 g de fromage râpé
- 125 g de parmesan
- beurre



Suivant

Lasagnes à la bolognaise(préparation)

Emincez les oignons. Ecrasez l'ail. Hachez finement carotte et céleri.n Faire revenir ail et oignons dans un peu d'huile d'olive. Ajouter carotte et céleri. Puis la viande. Faire revenir le tout. Puis ajouter le vin rouge. Laisser s'évaporer. Ajouter la purée de tomates, le verre d'eau, et les herbes. Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux 45 min. Préparer la béchamel : faites fondre le beurre, puis, hors du feu, ajouter la farine d'un coup. Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à ce que cela devienne un mélange bien lisse. Ajouter le lait peu à peu. Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe. Ensuite, parfumer avec la muscade, salez, poivrez. Laisser cuire environ 5 min, feu très doux, en remuant. Huilez le plat à lasagnes. Posez une fine couche de béchamel, puis : lasagnes, bolognaise, béchamel et parmesan, et cela 3 fois de suite.Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettre que de la béchamel et recouvrir de fromage râpé. Parsemer quelques noisettes de beurre. Faire cuire à 200°C pendant environ 25 min.

Suivant

Pâtes fraîches maison

Temps de préparation : 60 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de farine de blé 00
- 100 g de farine de blé dur
- 4 oeufs
- sel

Préparation de la recette : Tamiser les farines dans un grand récipient.Faire une fontaine assez large et y mettre au centre les oeufs et une pincée de sel.Mélanger les ingrédients à la fourchette puis travailler énergiquement la pâte pendant une dizaine de minutes. En faire ensuite une boule, l'envelopper dans un film transparent et laisser reposer 1/2 heure.

Diviser ensuite la pâte en 3 ou 4 parts et la passer à la machine en commençant par l'épaisseur la plus importante pour finir par la plus fine. Laisser reposer 1/2 heure les bandes de pâte ainsi obtenues. Les repasser alors à la machine avec le rouleau approprié de façon à obtenir des tagliatelle de la largeur désirée.Les étendre au fur et à mesure sur un torchon légèrement fariné. Les recouvrir d'un autre torchon lui aussi légèrement fariné et les laisser reposer jusqu'au moment de les cuire dans une grande quantité d'eau salée.

uoivant

Les types des Pâtes

Il existe en Italie près de 300 variétés de pâtes ! Voici les incontournables, et quelques conseils de dégustation.

1.***Cannelloni***:Pâtes longues, larges et creuses, elles sont souvent farcies à la viande, recouvertes de sauce et de fromage, puis cuites au four. Elles peuvent aussi être bouillies, farcies, puis cuites en fritures.

2.***Capelli d' angelo:*** Pâtes longues et minces. Elles sont séchées et enroulées pour éviter qu'elles ne cassent. Délicates, elles s'accompagnent de sauces légères ou se servent en potage.

3.***Conchiglie:*** Pâtes courtes en formes de coquillages. Les grosses sont idéales avec les farces, les petites accueillent dans leurs cavités des sauces légères et raffinées. Elles sont également très bonnes en salade ou potage.

4.***Lasagne***:Feuilles de pâtes longues et rectangulaires. Elles sont souvent disposées en couches et garnies avec de la viande, du poisson, de la sauce aux légumes, du fromage... et cuites au four (certaines n'ont pas besoin d'être bouillies avant). Elles peuvent aussi être farcies, roulées et cuites comme des cannellonis au four. Elles donnent un plat savoureux et consistant.

5.***Maccheroni:*** Pâtes courtes en forme de tubes, elles sont souvent utilisées dans des plats au four. Les macaronis au fromage sont un classique.

Suivant

Les types des pâtes

6.*Orecchiette*:Pâtes courtes en formes de "petites oreilles". Souvent faites à la main, ces pâtes sont sans □ufs et ont donc une texture plus ferme que d'autres. Elles se marient bien avec des sauces un peu épaisses à base de poisson ou de légumes.

7.Farfalle: Pâtes courtes en forme de papillons. Elles sont délicieuses avec des sauces à la viande et aux légumes qui restent dans leurs replis. Leurs formes se prêtent à des garnitures originales.

8.*Penne:* Pâtes courtes en formes de tubes, semblables aux macaronis, mais avec les extrémités coupées en pointe. Elles se marient bien au sauces riches quand elles ont des rainures ("penne rigate"). Elles sont parfaites aussi en gratin.

9.*Spaghetti:*Pâtes longues et fines, dont le nom vient de l'italien "spago" (corde), ce sont les pâtes les plus connues. Elles s'accommodent bien avec toutes sortes de sauces, d'une toute simple au basilic à la fameuse bolognaise.

10. *Tagliatelle* : pâtes longues et plates en formes de rubans, semblable aux fettucines. Elles sont particulièrement savoureuses avec des sauces à la crème car celles-ci adhèrent mieux que les sauces plus consistantes.

11.*Fusilli*:Pâtes courtes et torsadées, elles sont très bonnes avec des sauces riches à la viande ou au fromage, qui adhèrent bien aux boucles. Elles sont aussi excellentes en salade.

Suivant

Les types de pâtes

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

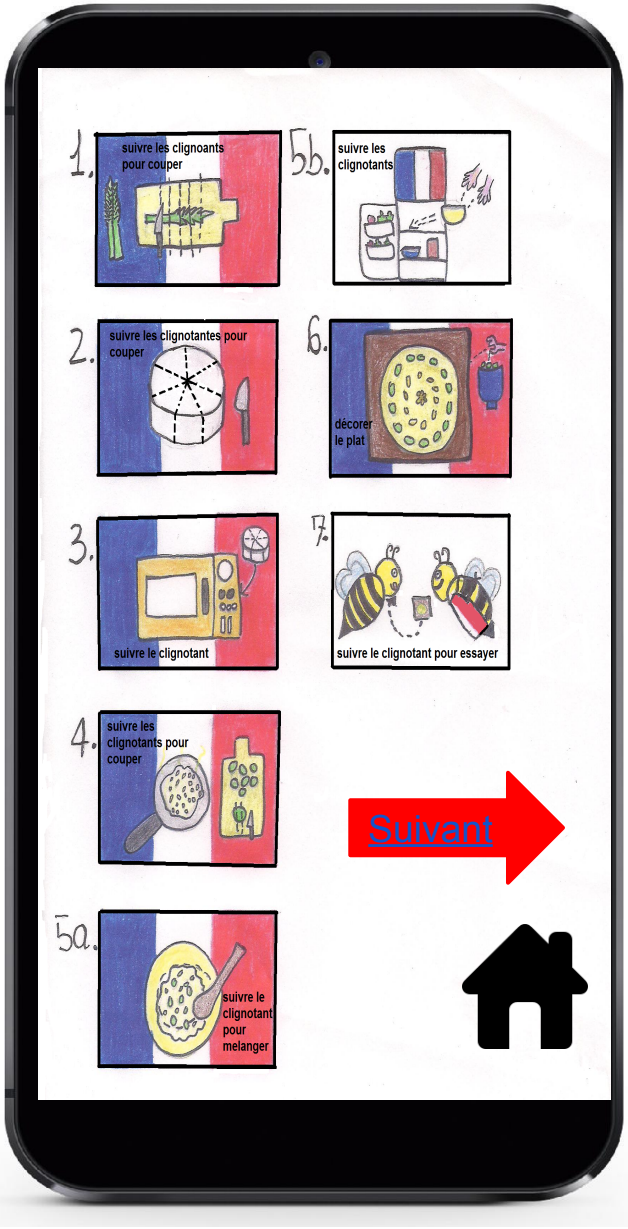
9.

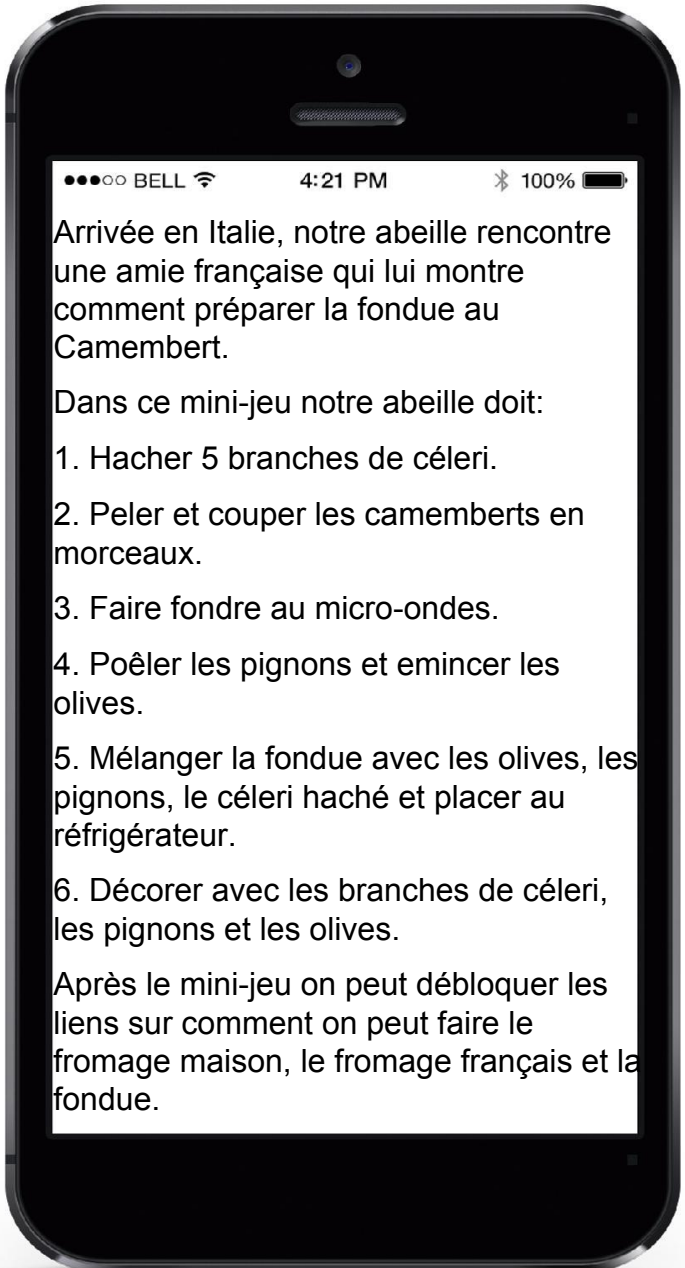
10.

11.

Retour au menu

Mini-jeu sur la fondue de Camembert





Après le mini-jeu sur la fondue de Camembert

Comment faire du fromage

C'est l'une des recettes les plus anciennes du monde : ajoutez de la présure à du lait, vous fabriquerez un fromage ancestral !

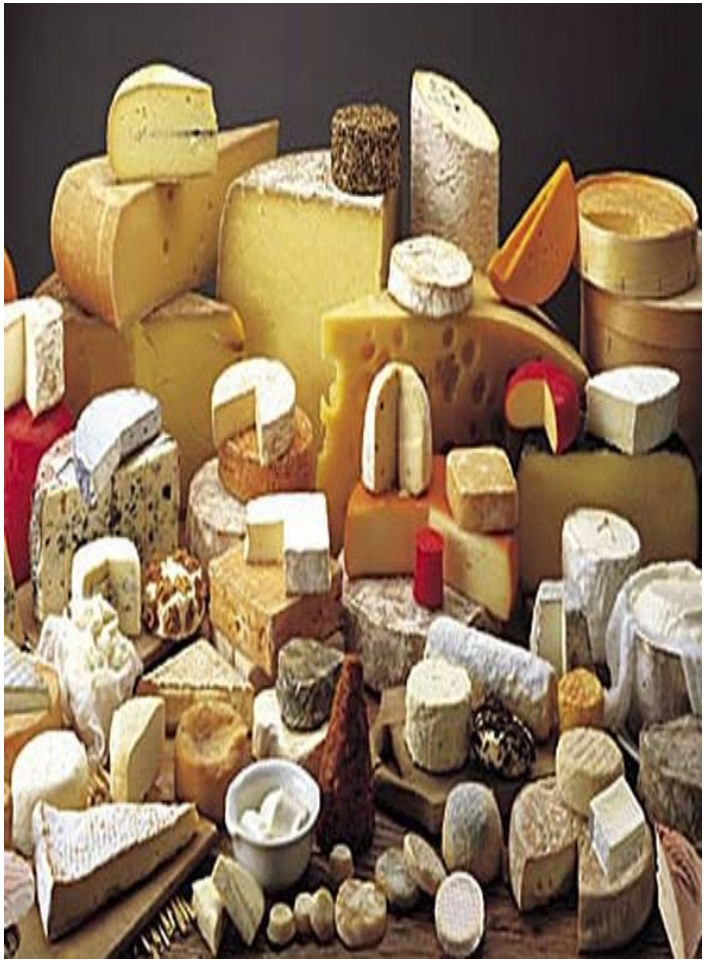
Certaines traditions perdurent, par exemple en Alsace : une fois le lait caillé, on place la masse compacte dans un linge qu'on suspend pour prolonger l'égouttage. Plusieurs jours après, on amalgame à la main la préparation en lui donnant une forme de fromage, qu'on sale, puis qui va reposer sur une assiette dans le fond d'une armoire ou au dessus d'un meuble.

Chaque fromager, chaque livre, propose sa méthode à base de présure, doses, à titre indicatif :

- pour des fromages frais : 2 gouttes par litre de lait de ferme

- pour des petits fromages affinés : 4 à 6 gouttes par litre de lait de ferme

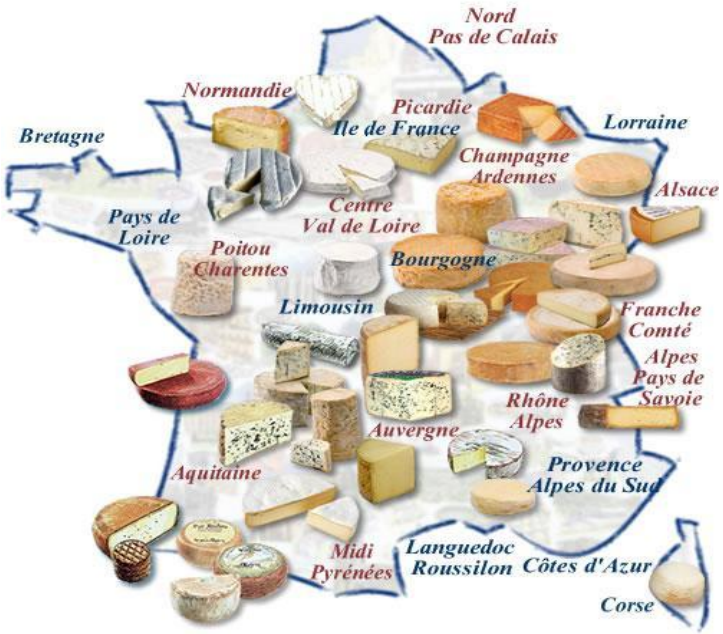
- pour des fromages à pâte molle et tommettes : 8 à 10 gouttes par litre de lait de ferme



Soivant

Les fromages français

La France compte près de **1000** fromages différents dont des pâtes molles, des pâtes persillées, des pâtes pressées et des pâtes cuites non pressées.
La filière du fromage en France est constituée d'environ 30 000 producteurs de lait, de 1400 producteurs de fromage, affineurs ou non, de 250 transformateurs coopératifs de fromage, 227 transformateurs privés de fromage et de 154 affineurs exclusifs de fromage. Avec 24 kg de fromages consommés par an et par habitant, les Français sont parmi les plus gros consommateurs du monde



Soivant

La fondue de Camembert

Ingrédients / pour 6 personnes

- 2 camemberts
- 1 céleri en branche
- 10 olives noires
- 6 cuillères à café de pignons de pin

Préparation Fondue de camembert

1 Effeuiller et hacher 5 branches de céleri. Réserver 6 petites branches issues du coeur du bulbe.

2 Peler et couper les camemberts en morceaux. Faire fondre 2 minutes au micro-ondes (puissance moyenne).

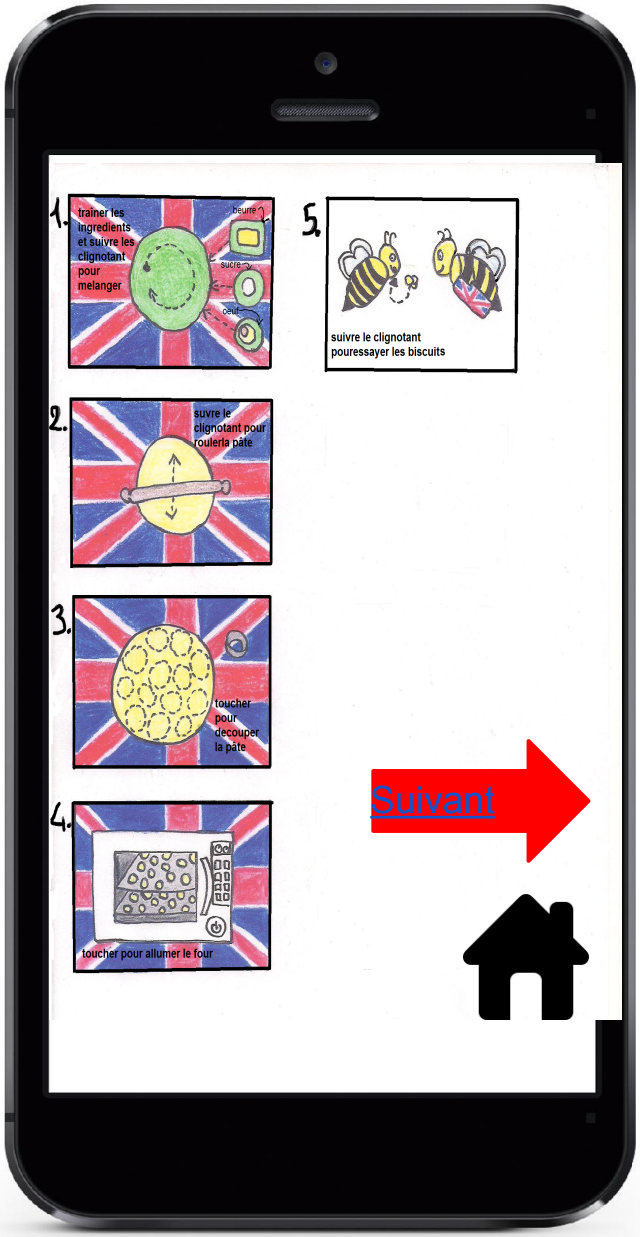
3 Poêler les pignons, en réserver quelques uns pour la décoration. Emincer les olives et réserver 1 cuillère à café pour la décoration.

4 Mélanger la fondue de camembert, les olives, les pignons, le céleri haché et répartir dans 6 ramequins. Poivrer. Placer au réfrigérateur.

Avant de servir, décorer avec les branches de céleri, les pignons et les olives émincées.

Retour au menu

Mini-jeu sur les biscuits sablés



Après le mini-jeu sur les biscuits sablés

Biscuit sablé au beurre pour accompagner le thé

Ingrédients pour réaliser cette recette pour 6 personnes:

- 200 g de beurre,
- 300 g de farine,
- 130 g de sucre cristallisé,
- 1 oeuf

Préparation de la recette Biscuit Sablé au Beurre :

1.Travaillez le beurre ramolli et 120 g sucre dans un récipient. Ajoutez la farine tout en continuant à pétrir, puis l'oeuf entier. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

2.Saupoudrez votre plan de travail avec le sucre restant. Roulez votre pâte en boudin de 5 centimères de diamètre.

3.Enveloppez la préparation d'une feuille de papier aluminium et réservez 12 heures au réfrigérateur.

4.Préchauffez votre four à température douce : 150°C (thermostat 5) conviendront parfaitement. Étalez une feuille de papier sulfurisé sur votre plaque de cuisson.

5.Découpez des rondelles dans le boudin et disposez-les sur la plaque. Enfournez pendant 15 minutes.

Suivant

Le thé en Angleterre

La tradition du « Five o'clock tea »

Le thé de l'après-midi, le « Five o'clock tea » est une tradition encore très ancrée dans la vie quotidienne britannique. C'est un véritable rituel !

Avant l'introduction du thé en Angleterre, les anglais se retrouvaient pour deux repas principaux : le petit-déjeuner et le dîner. Le petit-déjeuner était une sorte de « brunch » composé, en outre, de pain et de viande. Le dîner était long et également copieux.

Mais ce rythme ne suffisait pas à beaucoup d'anglais et notamment à la duchesse de Bedford (1788-1861) qui avait très souvent faim dans l'après-midi ! Adoptant le service à thé européen, elle invita des amis à la rejoindre chez elle, dans sa maison de campagne, pour un repas supplémentaire vers 17 heures. La tradition du « five o'clock tea » était née ! Le menu qu'elle choisit pour l'occasion était composé de petits gâteaux et de sandwichs au beurre, accompagnés de sucreries et bien sûr de thé.

suivant

Les différents types de thé

4.

5.

6.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

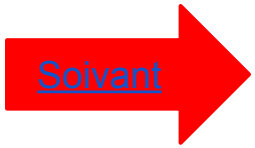
Retour au menu

Les differents type de thé

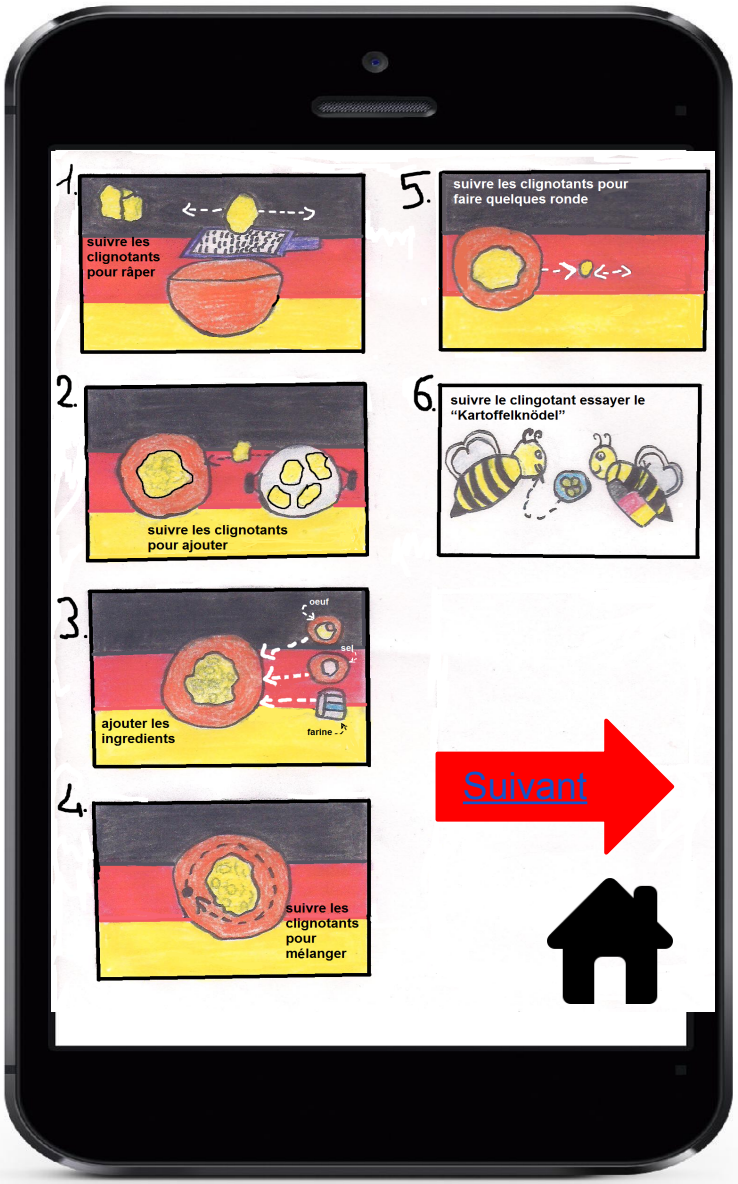
Même s'il existe de nombreux types de thé , ils proviennent bel et bien tous d' une seule et même plante, le théier (Camelia Sinensis). Ce sont donc d' autres éléments qui entrent en jeu pour obtenir des couleurs, des textures et des propriétés aromatiques différentes.

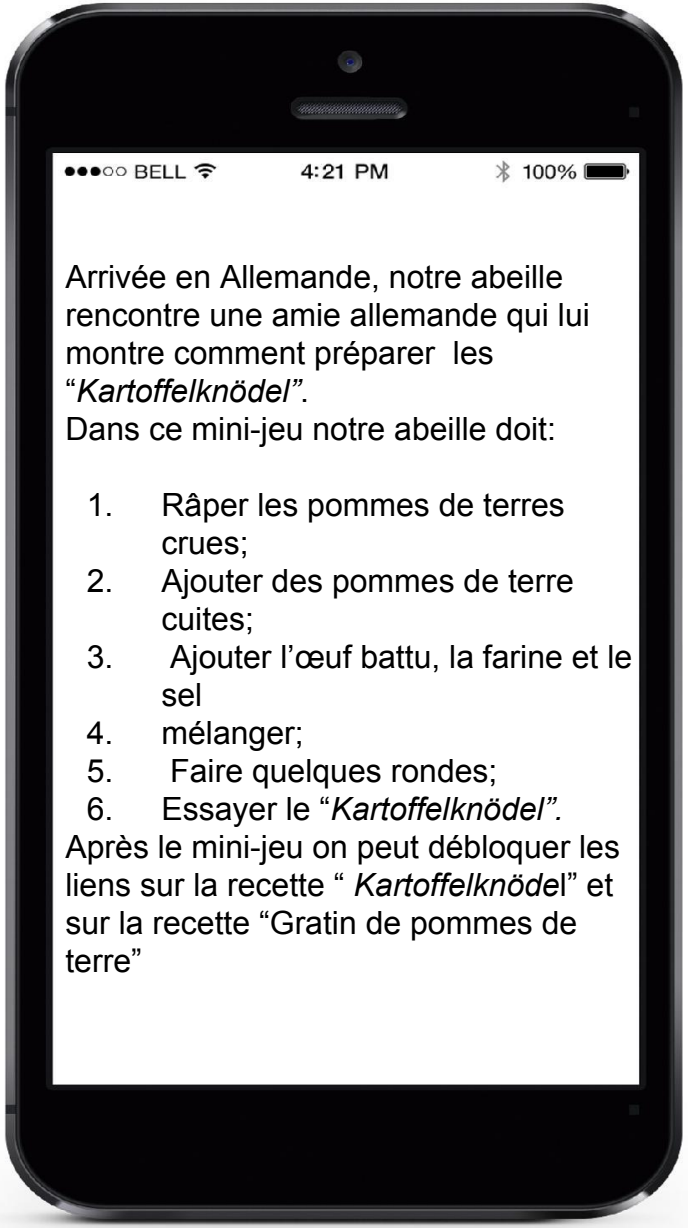
Si tout le monde connait au moins le thé vert et le thé noir, il en existe d' autres, plus exotiques voire mystérieux et même certains qui ne sont pas du thé à proprement parler ! Voici de quoi y voir un peu plus clair.

1.Le thé blanc
2.Les thés verts 3.
Les thés noir (appellé "thé rouge")
4. Le thé Oolong ou Wulong (thé bleu-vert)
5.Le thé Pu Erh 6.
Le thé fumé 7.
Le rooibos 8.Le
maté
9.Le lapacho



Mini-jeu sur les pommes de terre





Après le mini-jeu sur les pommes de terre

Recette Kartoffelknödel (ingrédients)

Repas pour 5 personnes (compter 2 à 3 knödel par personnes)

1. Pour les knödel :
   - 450g de pommes de terres (farineuses) cuites la veille
   - 450g de pommes de terres pas cuites
   - 1 œuf battu
   - 120g de farine
   - Sel et poivre
2. Pour la sauce :
   - 2 échalotes épluchées et finement émincées
   - Huile d'olive
   - 200mL de crème fleurette
   - Le zeste d'un citron jaune non traité
   - Sel, Poivre
   - 1 belle pincée de safran
   - Ciboule ou ciboulette finement émincée (fraîche ou congelée)
   - Le jus d'un tiers de citron jaune
   - 100 à 150g de saumon fumé découpé en lamelles

Suivant

Recette Kartoffelknödel (préparation)

3. Réaliser la pâte à knödel: éplucher les pommes de terres cuites, les passer au presse-purée, réserver. Râper les pommes de terres crues épluchées, les mettre dans un torchon propre et bien essorer puis les ajouter aux pommes de terre cuites. Ajouter l'œuf battu, la farine, saler, poivrer et bien mélanger: la pâte doit se décoller des bords du saladier.
4. Façonner les knödel: pour que la pâte à knödel ne colle pas aux mains et que le façonnage soit facile, il faut travailler les mains mouillées et veiller à se mouiller les mains entre chaque knödel. Prendre un peu de pâte et avec les mains la façonner en une belle quenelle ronde, la déposer sur une feuille de papier sulfurisé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement.
5. Réaliser la sauce: faire revenir les échalotes dans un filet d'huile d'olive dans une poêle. Ajouter ensuite la crème, les zestes de citrons, saler, poivrer et laisser un peu réduire sur feu vif puis diminuer le feu, ajouter le safran, la ciboulette et le jus de citron. Au dernier moment, ajouter le saumon fumé.
6. Cuisson: faire bouillir une grande quantité d'eau, y plonger les knödel (pas trop à la fois) les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface, à partir de ce moment là, laisser cuire encore 5 minutes puis récupérer à l'écumoire, égoutter bien. Servir les knödel soit juste après les avoir fait bouillir soit après les avoir poêler dans un peu de beurre et napper de la sauce.

Suivant

Recette Gratin de pommes de terre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 120 minutes

Ingrédients (6 Personnes) :

- 2kg de pommes de terre
- 80g de beurre
- 700ml de lait
- 100g de crème épaisse
- 1 groussette d'ail
- 100g de gruyère râpé
- sel
- poivre
- muscade râpée

Préparation de la recette :

1-Couper les pommes de terre en fines rondelles

2-Couper l'ail en petits dés, le mélanger au lait et à la crème, saler, poivrer et ajouter de la muscade selon votre goût

3-Placer les pommes de terre par couches, en disposant entre chaque des dés de beurre et un peu de préparation

4-Faire cuire non couvert au four à 200° pendant 2h

5-5min avant la fin, ajouter le gruyère rapé et poursuivre la cuisson sur grill

Retour au menu

LINK

La fabrication du chocolat

Gâteau suisse au chocolat

Pâtes fraîches maison

Lasagna alla bolognese

les types de pâtes

Comment faire du fromage

Les fromages français

La fondue de Camembert

Le thé en Angleterre

Biscuit sablé au Beurre pour accompagner le thé

Les differents types de thé

Recette Kartoffelknödel

Recette Gratin de pommes de terre

Esempio / Beispiel / Exemple

PADIGLIONE SVIZZERO
EXPO MILANO 2015

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Direzione Generale Affari Internazionali

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Ambasciata di Svizzera in Italia

SCHOOL PROJECT EXPO MILANO 2015 HERE I AM

CLASSE 2L
Liceo Linguistico Ignazio Vian
BRACCIANO - ROMA - ITALIA

decembre 2014