

Enseigner et apprendre
avec le patrimoine vivant

Kit de ressources pour
les enseignants

La recette du *kama* en classes de langues et de mathématiques en Estonie

Âge : 13-18 ans

L'un des aliments les plus célèbres d'Estonie est une poudre de céréales pour boissons et desserts appelée *kama*. En cours de mathématiques, d'estonien et d'anglais, les élèves ont exploré les différentes dimensions de cet élément bien connu. La mise en place d'une approche pluridisciplinaire a encouragé les élèves à comparer la préparation et les usages du *kama* dans différents contextes et les a motivés à participer activement aux cours.



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation



Union européenne

Objectifs pédagogiques

Le *Kama*¹ a été utilisé dans trois matières différentes pour des objectifs pédagogiques spécifiques.

Estonien :

- ▶ Reconnaître les différentes périodes de l'évolution de l'alphabet estonien et les différentes formes d'orthographe estonienne ;
- ▶ Répertorier les différentes étapes de l'histoire de la langue estonienne et décrire la vie d'un paysan au début de XX^e siècle à partir de connaissances antérieures en littérature et en histoire ;
- ▶ Lire l'écriture gothique avec de l'aide ;
- ▶ Explorer l'étymologie des autres sens du mot *kama*.

Anglais :

- ▶ Traduire les noms des spécialités culinaires estoniennes, y compris des ingrédients du *kama*, et analyser de manière critique les traductions trouvées sur Internet ;

- ▶ Exprimer un avis sur la nourriture et les modes de vie sains ou moins sains ;

- ▶ Préparer une recette à partir de farine *kama*.

Mathématiques :

- ▶ Convertir les unités de mesure (en passant du système impérial russe au système métrique) ;
- ▶ Calculer les proportions à l'aide de pourcentages.

Objectifs en lien avec l'élément du PCI :

- ▶ Sensibiliser à l'importance du patrimoine vivant au sens large, des traditions culinaires auxquelles s'identifie le peuple estonien et du *kama* en particulier ;
- ▶ Identifier les ingrédients et le processus de fabrication du *kama* ;
- ▶ Comparer la vie en Estonie il y a cent ans et la vie d'aujourd'hui, et réfléchir à cette évolution.

2

Préparation

Cette école encourage les élèves à faire preuve d'ouverture vis-à-vis du reste du monde. Avec ce projet pilote, l'enseignant a très favorablement accueilli l'occasion de lier plusieurs matières à la culture locale et d'encourager les élèves à réfléchir à leur identité et aux éléments qui ont du sens pour leur communauté.

Description de l'élément du PCI et de sa pratique actuelle :

Le *kama* est un mélange de céréales finement moulues pouvant inclure dans différentes proportions de l'orge grillée, du seigle, du blé,

de l'avoine, des haricots et des pois. Par le passé, les Estoniens préparaient de grandes quantités de *kama* chez eux et le conditionnait. C'était un aliment nutritif facile à préparer pour les voyages ou les journées de travail dans les champs. Il était traditionnellement mélangé à du lait frais ou fermenté. Aujourd'hui, bien que les ingrédients restent les mêmes, il est principalement servi dans du lait, du babeurre, du kéfir ou du yaourt, et on peut y ajouter du sucre pour l'adoucir. C'est aussi un ingrédient populaire pour les desserts ou les en-cas, devenu tendance dans les restaurants à la mode et les réceptions officielles.

¹ *Kama* est une poudre de mélange de céréales généralement utilisée pour le petit-déjeuner ou un repas léger comme boisson ou dessert. L'élément est inscrit sur la liste nationale du patrimoine culturel immatériel. Plus d'informations sont disponibles en ligne sur <https://rahvakultuur.ee/2020/03/17/kama-valmistamine-ja-soomine-mulgimaal/>, consulté le 6 novembre 2020

Le *kama* a été choisi pour ce projet car l'alimentation et ses pratiques offrent de nombreuses dimensions faciles à associer à différentes matières. Le *kama* est utilisé depuis plusieurs siècles et donne un sentiment d'appartenance aux communautés, ainsi qu'un lien avec les générations précédentes. Le *kama* est inscrit sur la liste nationale du patrimoine culturel immatériel et tous les Estoniens peuvent s'y rattacher. Bien qu'il ne soit pas vraiment considéré comme un mets délicat, les Estoniens en parlent souvent aux étrangers comme d'une spécialité.

Liens entre l'élément du PCI et la matière :

Le *kama* est un exemple de la vie courante connu de tous et offre plusieurs dimensions permettant aux élèves d'enrichir leurs connaissances. Une recette de *kama* publiée en écriture gothique en 1909 a servi de point de départ et de contexte pour les trois matières.

Implication des élèves dans la préparation de l'activité :

Les cours ont principalement été préparés par les trois enseignants. Les élèves ont participé à la recherche et à la création des recettes ensuite utilisées en cours d'anglais.

Implication des détenteurs et de la communauté locale dans la préparation et/ou la mise en œuvre de l'activité :

Le *kama* est connu et consommé dans toute l'Estonie. Par conséquent, certains enseignants et de nombreux élèves se considéraient comme des praticiens. Aucun détenteur extérieur à l'école n'a été impliqué dans ce projet. À l'avenir, des activités pourraient être organisées avec le Musée de l'agriculture d'Estonie, situé à proximité, qui travaille déjà en partenariat avec l'école en accueillant tous les cours de technologie et d'artisanat des classes de niveau 9.

Description de l'activité

Les enseignants participants ont choisi la recette de *kama* d'un livre de cuisine du début du XX^e siècle, qu'ils ont utilisée comme principale ressource, et ont cherché des moyens de l'intégrer à leurs matières respectives.

Le cours d'estonien s'est concentré sur l'analyse de l'évolution et de l'histoire de la langue estonienne. La recette rédigée dans une forme ancienne d'estonien a fourni du contexte. Les élèves ont retranscrit en estonien moderne la recette d'origine rédigée en écriture gothique, un exercice qui s'est révélé plus compliqué que prévu. Ils ont ensuite parlé de la vie des paysans estoniens à la fin du XIX^e siècle et des aliments qu'ils consommaient à l'époque, en les comparant aux modes d'alimentation actuels.

En mathématiques, les élèves ont converti les unités de mesure de la recette (étudiée lors du cours d'estonien) en passant du système impérial russe au système métrique. Ils ont ensuite calculé le ratio et les proportions des différents ingrédients et discuté des différents problèmes liés à la lecture des quantités de la recette.

Le cours d'anglais a commencé par une discussion sur les spécialités culinaires estoniennes. La nourriture est un sujet de discussion courant avec les personnes des pays étrangers, et ce cours a permis aux élèves d'acquérir du vocabulaire pour décrire les ingrédients et le processus de fabrication. Ils ont traduit la recette et ont modernisé son style en incluant les mesures converties. Ils ont ensuite cherché des informations complémentaires en ligne, ainsi que les différents aliments vendus en magasin et contenant du *kama*, puis ils ont conçu une publicité pour le *kama*. Le groupe a aussi regardé un épisode d'une émission de cuisine en anglais consacrée à la gastronomie estonienne contemporaine, qui présentait une recette contenant du *kama*. Enfin, par groupes, les élèves ont développé leur propre recette à base de *kama*, comme des boulettes de *kama* ou une variante d'un dessert typique, et l'ont préparée pour leurs camarades.

Résultats d'apprentissage

La conception d'une série de cours à partir d'une même source a nécessité plus de temps de préparation, la capacité à sortir des sentiers battus et un plus haut degré de coopération entre les enseignants qu'un cours classique. Le délai serré accordé à la mise en œuvre du projet pilote a aussi créé des problèmes de planification. Avec un temps de préparation plus important et une meilleure prise en compte du calendrier scolaire, l'équipe aurait pu intégrer le *kama* à davantage de cours et d'activités, mais aussi mobiliser des partenaires (comme le Musée de l'agriculture d'Estonie). Malgré tout, les résultats ont été concluants. **Les élèves étaient plus concentrés et impliqués que dans les cours traditionnels.**

Même si le *kama* est diversement apprécié des Estoniens, les élèves ont aimé partager des recettes et cuisiner ensemble. Les activités ont stimulé leur intérêt pour cet aliment et certains d'entre eux ont même plaidé pour le retour de la boisson traditionnelle à base de *kama* à la cantine scolaire, en plus des desserts à base de *kama* servis ponctuellement. Comme l'a souligné un élève, cette approche différente les a encouragés à redoubler d'efforts. Ce projet a montré qu'un élément aussi courant que le *kama* pouvait être passionnant

et produire de nombreuses expériences d'apprentissage pour les élèves de différents niveaux et dans différentes matières.

Les enseignants ont conclu que cette approche pluridisciplinaire était un succès et qu'elle pouvait être étendue à d'autres matières dans les années à venir. Le *kama* peut par exemple servir d'entrée en matière pour évoquer la nutrition dans les études dans le domaine de la santé. Il peut aussi être utilisé comme étude de cas pour les cours de technologie, pour l'artisanat et les cours d'économie domestique.

