

OMELETTE ESPAGNOLE

TEMPS DE PRÉPARATION:
10 minutes

TEMPS TOTAL: 50 minutes

INGRÉDIENTS :

- 7 Pommes de terre
- 1 Oignon
- 6 Oeufs
- Huile d'olive
- Sel

PRÉPARATION

- Éplucher et couper l'oignon en dés
- Laver, éplucher et couper en rondelles les pommes de terre
- Faire frire le tout dans la poêle 20/25 minutes à feu moyen
- Quand le tout sera prêt, retirer du feu et essuyer
- Battre les oeufs dans un grand bol, ajouter les pommes et l'oignon, ajouter le sel et mélanger bien
- Mettre dans la poêle un petit peu d'huile et verser le mélange quand l'huile sera chaude et faire frire pendant 4/5 minutes à feu moyen
- Faire tourner l'omelette, pour que se fasse bien de l'autre côté
- Faire frire encore 4/5 minutes et voilà ! C'est fait!



Documentation à livrer aux étudiants dans l'ATELIER MICROPROJECT.

-Présentation de l'équipe espagnole.

L'équipe espagnole, dans le cadre du projet Erasmus + "STEMcooking Découvrir la science et les mathématiques à travers la cuisine", organisera un atelier pour analyser la consommation d'électricité lors de la cuisson d'un repas typiquement espagnol: l'omelette espagnole. Pour la faire, nous cuisinerons deux « tortillas », l'une avec une cuisinière électrique et l'autre avec induction, et nous comparerons avec quel foyer plus d'énergie électrique est consommée. Ensuite, nous distribuerons les ingrédients pour préparer les « tortillas »

1ère projection: Une vidéo est projetée, dans laquelle deux étudiants commentent, dans leur lycée, quelques aspects du plat typique que nous allons faire: l'omelette espagnole. Les étudiants feront des recherches sur l'origine, les types de tortillas qui existent avec leurs différents ingrédients; Ils commenteront les résultats d'une enquête menée auprès de plusieurs personnes sur l'acceptation de la tortilla.

Voici quelques scènes de la façon dont la tortilla a été faite dans le lycée ou à la maison.

2ème projection: Dans la vidéo suivante, deux étudiants analysent le coût économique de la fabrication d'une omelette espagnole, pour cela ils cherchent des informations dans la bibliothèque et sur Internet. Ils étudient les aspects de l'énergie électrique, le calcul de l'énergie consommée, les unités de consommation d'électricité, le prix de l'énergie électrique, etc. Tout cela les amène à se demander: comment est interprétée la facture électrique d'une maison? Ils calculent ce qu'il en coûterait pour faire une omelette, réalisant que non seulement la consommation d'énergie intervient mais d'autres aspects tels que les taxes et les frais fixes. Par conséquent, ils doivent être conscients de la nécessité d'économiser l'électricité. La vidéo se termine par une série de conseils pour économiser de l'énergie.

STEMcooking

Discovering Science and Maths through cooking
N° 2017-1-ES01-KA219-037985



Erasmus+

