

# La gaufre de Liège

## Paramètres

- **Niveau:** A2 - B1
- **Compétences :** Expression orale
- **Thèmes:** GR – l'impératif, VOC – Nourriture et nombres
- **Fusion de matières:** Gastronomie

## L'énigme

- **Mots clés**

Les élèves trouveront une liste d'ingrédients collée au mur d'un côté de la pièce. De l'autre côté de la pièce, ils trouveront une grille d'illustrations représentant des ingrédients au-dessus d'un QR Code. Ils devront communiquer d'un bout à l'autre de la pièce pour mettre la quantité de chaque ingrédient sous les illustrations et, lorsqu'ils scanneront le QR Code, y insérer la suite de nombres demandée.

- **Boîte à outils**

- Une feuille avec le QR Code et les illustrations
- Une feuille avec la liste d'ingrédients
- Du papier collant
- Un smartphone pour lire le QR Code



# La gaufre de Liège

- **Description de l'énigme**

## **Préparation:**

Collez les illustrations des ingrédients et le QR Code imprimés d'un côté de la pièce. Vous pouvez les coller sur le mur ou dans le fond d'un tiroir par exemple. Collez ensuite la liste d'ingrédients pour faire des Gaufres de Liège de l'autre côté de la pièce. Fournissez un smartphone à vos élèves pour qu'ils puissent scanner le QR Code.

## **Les ingrédients:**

- 1 kg de farine
- 75 g de levure fraîche
- 5 dl de lait et eau (tempérés)
- 2 œufs
- 500 g de beurre
- 50 g de miel
- 3 gr de bicarbonate de soude alimentaire
- 600 g de sucre perlé

# La gaufre de Liège

## Les illustrations et le QR Code:



## Le jeu:

Les élèves devront communiquer de part et d'autre de la pièce en lisant les ingrédients et en regardant l'illustration. Une fois le QR Code scanné, ils devront insérer les chiffres correspondant aux ingrédients sur les images dans le lien ouvert. Une fois qu'ils auront donné la bonne réponse, un nouvel indice apparaîtra.

## La Solution:

Puisque les ingrédients sont dans l'ordre suivant :

Beurre, œufs, farine, miel, sucre

Les chiffres correspondants sont :

500      2      1      50      600

Le code demandé dans le lien du QR Code est donc :

5002150600



# La gaufre de Liège

## La transition vers l'énigme suivante:

Une fois la bonne réponse insérée, les élèves trouveront l'indice qui les mènera à l'énigme suivante. Cet indice peut varier en fonction de votre escape room mais nous y avons mis celui-ci : « Bien joué ! Voici un indice : il te faudra un aimant pour sortir les clés de leur labyrinthe. »

## Indices

- Si les élèves ne font pas le lien entre les illustrations et les ingrédients, dites-leur de se séparer en deux équipes et de regarder s'ils trouvent de quoi faire des gaufres de Liège.
- Si les élèves ne trouvent pas le bon code, demandez-leur d'échanger les équipes pour vérifier qu'ils ont bien compris les nombres et la correspondance entre les ingrédients et les images.

## Plus d'information

### Restrictions Possibles

- Assurez-vous que la communication est aisée ou fournissez également des talkies-walkies à vos élèves pour éviter d'ajouter une difficulté pour les élèves ayant des troubles du langage oral ou une perte auditive.
- Imprimez les ingrédients de manière lisible dans un format adapté aux besoins des élèves ayant des troubles de l'apprentissage.

## Références

- ✓ Recette des Gaufres de Liège sur : <https://www.visitezliege.be/fr/page/authentique-gaufre-de-liege>
- ✓ Photo du beurre : Image by rodeopix from [Pixabay](https://pixabay.com/photos/food-butter-table-milk-3179853/)

Lien : <https://pixabay.com/photos/food-butter-table-milk-3179853/>



# La gaufre de Liège

- ✓ Photo des œufs: Image by Peggychoucair from [Pixabay](https://pixabay.com/photos/food-chicken-eggs-egg-tray-easter-6035549/)  
Lien : <https://pixabay.com/photos/food-chicken-eggs-egg-tray-easter-6035549/>
- ✓ Photo de la farine: Image by Bruno /Germany from [Pixabay](https://pixabay.com/photos/flour-grain-food-nourishment-loaf-1581967/)  
Lien : <https://pixabay.com/photos/flour-grain-food-nourishment-loaf-1581967/>
- ✓ Photo du miel: Image by Steve Buissinne from [Pixabay](https://pixabay.com/photos/honey-syrup-pouring-sweet-organic-1006972/)  
Lien : <https://pixabay.com/photos/honey-syrup-pouring-sweet-organic-1006972/>
- ✓ Photo du sucre: Image by pasja1000 from [Pixabay](https://pixabay.com/photos/sugar-sweet-cubes-calories-5040276/)  
Lien : <https://pixabay.com/photos/sugar-sweet-cubes-calories-5040276/>

