

QUICK EDUCATOR GUIDE

African Cuisine Quest™

ENGLISH

Geography • Foodways • Trade •
Math

40–55 minutes

Students collect ingredients, recipes, market resources, chefs, and regional knowledge to prepare dishes and explore how food connects land, trade, migration, and identity.

Learning objectives

- Connect dishes and ingredients to regions, environments, and histories.
- Apply planning, resource management, fractions, and decision-making.
- Discuss variation within cuisines without declaring one version universally authentic.

Prepare

Review food-allergy rules even if no food is served. Sort Recipe, Ingredient, Market, Chef, and Regional cards. Display a map and define respectful language for regional variations, including the playful Jollof debate.

Lesson flow

- Activate (5 min): Trace one familiar ingredient from farm or market to plate.
- Play (25–35 min): Players explain the geographic or cultural logic of each completed recipe.
- Debrief (10 min): Compare adaptations, trade routes, seasonal choices, and family traditions.

Grade-band adaptations

- 3–5: Sort foods, count resources, and locate regions.
- 6–8: Scale recipes, calculate costs, and trace ingredient routes.
- 9–12: Analyze food sovereignty, labor, climate change, diaspora, and cultural ownership.

Quick assessment: Create a menu card naming the dish, region, key ingredients, one historical connection, and one respectful variation.

Teacher tip: Use student explanations to correct misconceptions and select the next research question.

GUIDE RAPIDE POUR L'ENSEIGNANT

Quête de la cuisine africaine™

FRANÇAIS

Géographie • Cultures culinaires •
Commerce • Mathématiques

40 à 55 minutes

Les élèves rassemblent ingrédients, recettes, ressources du marché, chefs et savoirs régionaux pour préparer des plats et explorer les liens entre alimentation, territoire, commerce, migration et identité.

Objectifs pédagogiques

- Relier plats et ingrédients aux régions, environnements et histoires.
- Appliquer planification, gestion des ressources, fractions et prise de décision.
- Reconnaître les variantes culinaires sans déclarer une version universellement authentique.

Préparation

Rappelez les règles sur les allergies, même sans dégustation. Triez les cartes Recette, Ingrédient, Marché, Chef et Région. Affichez une carte et définissez un langage respectueux pour les variantes régionales, y compris le débat ludique sur le Jollof.

Déroulement de la séance

- Activation (5 min) : Suivez un ingrédient connu, de la ferme ou du marché jusqu'à l'assiette.
- Jeu (25–35 min) : Expliquez la logique géographique ou culturelle de chaque recette complétée.
- Bilan (10 min) : Comparez adaptations, routes commerciales, saisons et traditions familiales.

Adaptation selon le niveau

- 3e–5e : Classer les aliments, compter les ressources et situer les régions.
- 6e–8e : Adapter les quantités, calculer les coûts et tracer les routes des ingrédients.
- 9e–12e : Souveraineté alimentaire, travail, climat, diaspora et propriété culturelle.

Évaluation minute : Créez une fiche-menu : plat, région, ingrédients principaux, un lien historique et une variante respectueuse.

Conseil : utilisez les réponses des élèves pour corriger les idées reçues et choisir la prochaine recherche.