

mnaaq

Musée national
des arts asiatiques-Guimet



Les recettes contées

Réalisé par:
Laetitia TROUSSEL LUBER
& Clara WOOG

N°3



Cambodge

Nom Plae Ai

Recommandations



La réalisation de la
recette dure 1 heure!

Elle est guidée par
l'enregistrement de
25 minutes environ.

ATTENTION,
l'enregistrement ne va
pas toujours au même
rythme que la recette !

*Quand tu entendras le bruit
du minuteur, mets sur pause,
et prends le temps de finir
tranquillement l'étape,
avant de reprendre l'histoire.*



Recommandations



Cette recette de cuisine doit se faire sous la surveillance d'un adulte.

Il est question dans les recettes contées d'utiliser le gaz, les plaques, ou de faire bouillir de l'eau.

Assurez vous d'avoir tout le matériel à disposition avant de commencer la recette, ainsi qu'un papier et un crayon.



N°3 - Nom Plae Ai

Ingrédients

(pour 2 personnes)

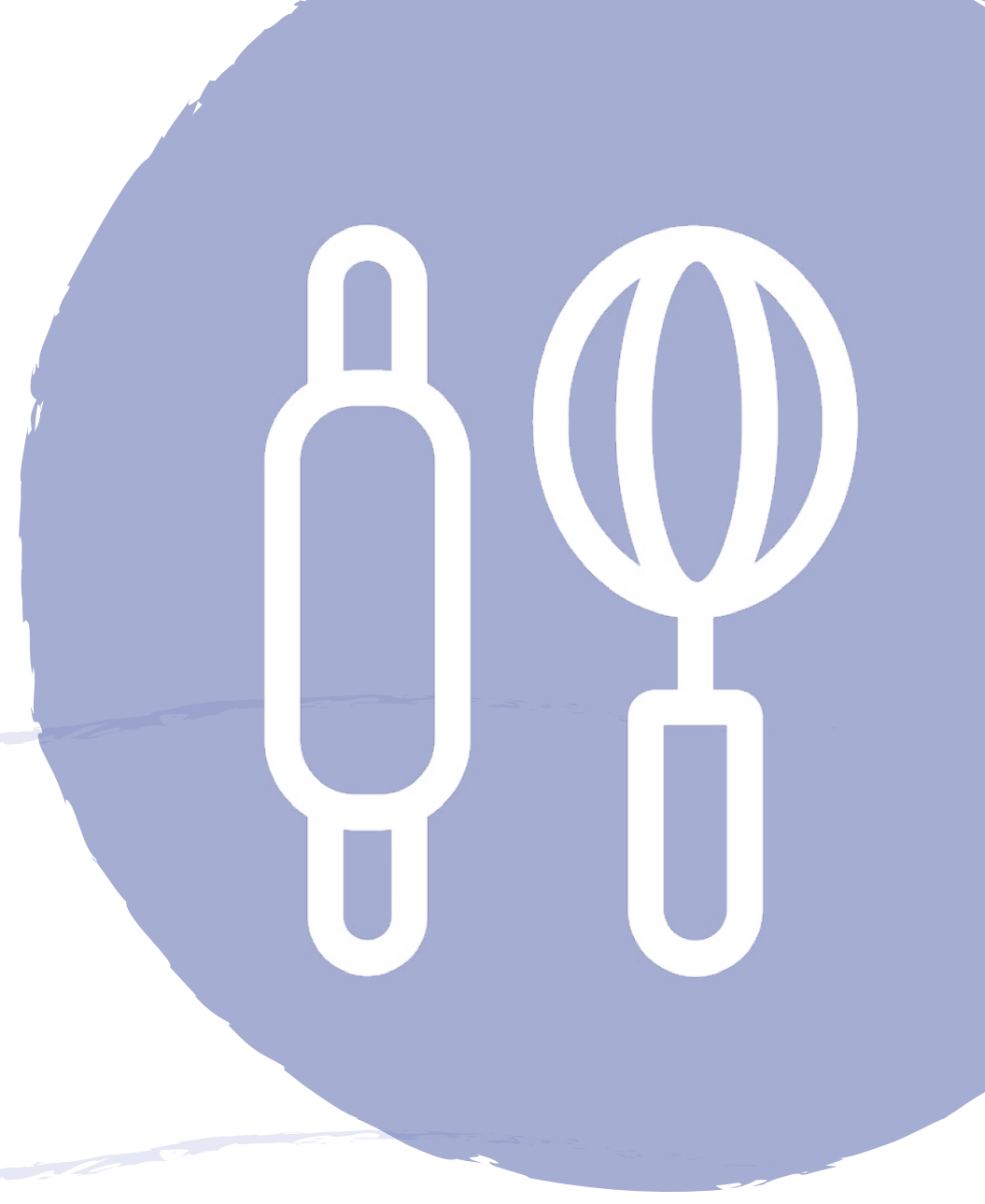


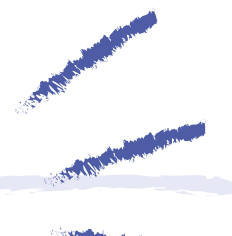
- **250g** de farine de riz gluant
- **250ml** d'eau chaude
- **6 carrés** de sucre blanc coupés en deux
- **3 cuillères à soupe** d'huile de coco
- **2 poignées** de flocons de coco ou poudre de coco



N°3 - Nom Plae Ai

Ustensiles



- **1** casserole de grande taille
- **1** cuillère passoire
- **1** planche en bois
avec feuille de papier sulfurisé
- **1** film plastique étirable
ou **1** torchon humide
- **2** saladiers
- **1** minuteur 



N°3 - Nom Plae Ai

Une œuvre du musée



*Bas relief Khmer, Pays, Description, Date (Taille),
exposée au MNAAG*

Une œuvre du musée



C'est un bas relief
qui représente
un serpent Nâga
à 7 têtes.

Cette sculpture
date du 12^e siècle
après JC, dans les
années 1100.



Elle était placée à l'entrée d'un des
temples de la ville d'Angkor, la plus
grande ville de l'ancien empire du
Cambodge.



**Selon toi, que fait
le personnage qui se trouve
derrière le serpent?**



Pour retrouver les personnages
de cette histoire :

*Croûte de riz, Contes de la rizière
et de la forêt*

Solange Thierry, Éditions L'Harmattan

*Contes d'une grand-mère
cambodgienne*

Yveline Féray, Éditions Picquier

Noix de coco

Conte cambodgien

***N'oubliez pas que ces contes varient selon
les régions du monde où ils sont racontés :
vous entendrez sûrement différentes versions
de ces histoires.***



Crédits

Auteurs :

Laetitia TROUSSEL LUBER, Clara WOOG

Céramiques :

Joëlle COURTOIS, artiste plasticienne

Post Production sonore :

Victor DONATI, Simon MARINI, Mamy KABA,
Radio R22

Design et réalisation graphique :

Valériane HOLLEY



Bon
appétit!