

Să descoperim România în România de Crăciun!

Notă orientativă – Cum se utilizează „conținutul fizic” ca material pedagogic

În acest folder veți găsi materiale didactice care pot fi descărcate și tipărite, pentru a vă ajuta să creați propriile activități de conștientizare lingvistică.

 Conținutul include:

- dicționar
- carduri dicționar
- carduri culori

 Aceste carduri pot fi utilizate:

- pe teme sau combinând temele
- ca simple carduri flash
- pentru jocuri în perechi sau în grup, cum ar fi:
 - un joc de memorie (scop: găsirea perechilor potrivite)
 - un joc de luptă (scop: jucătorii întorc cardurile și caută perechile potrivite)
 - un joc de asociere de cuvinte
 - un pictictionary (un jucător alege o carte și desenează conceptul care este scris pe ea. El nu poate scrie litere sau cifre. Ceilalți jucători încearcă să ghicească ce desenează. Primul jucător care găsește cuvântul în limba română câștigă un punct, la fel și artistul. La final, jucătorul cu cele mai multe puncte câștigă).

 Cărțile oferă multiple utilizări ludice care susțin învățarea prin distracție și interacțiune.

 Veți găsi, de asemenea, cărți goale, care vă permit să creați propriul conținut în funcție de nevoile și ideile elevilor dvs.

 Cântați un colind

Cântați O, Christmas tree : versuri și portativ

 Joc: Spune-mi ce sunt

Ghiciți la ce categorie aparține fiecare carte (Familie, Crăciun, Mâncare).

 Creați-vă propriul brad de Crăciun: Colorați un brad de Crăciun.

 Joc de societate: Cursa COZONAC: Construiți-vă propriul joc de societate, cărți cu ingrediente pentru cozonac, rețetă de cozonac

 Înțelegerea textului citit. Folosiți-l pentru a exersa înțelegerea textului citit, pentru a citi cu voce tare pentru a exersa pronunția și interacțiunile sau ca bază pentru un scurt joc de rol!

 Benzi desenate: joc de rol

 Indiferent de jocul pe care îl alegeți, încurajați întotdeauna copiii să spună cu voce tare ceea ce văd, indică sau descoperă. Acest lucru îmbunătățește exprimarea orală și memoria.

 Distrează-te explorând și învățând!



Name: _____

Class: _____

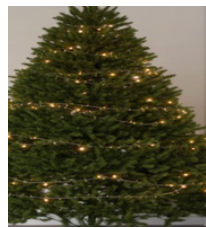
Let's discover Romanian in Romania at Christmas! Dictionary



GLOB



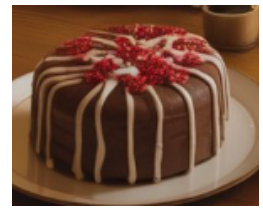
ORNAMENT



BRAD



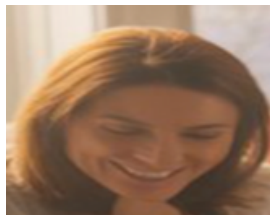
CADOU



TORT



COZONAC



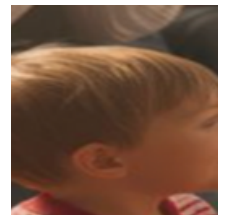
MAMĂ



TATĂ



SORĂ



FRATE



ROȘU



ALBASTRU



VERDE

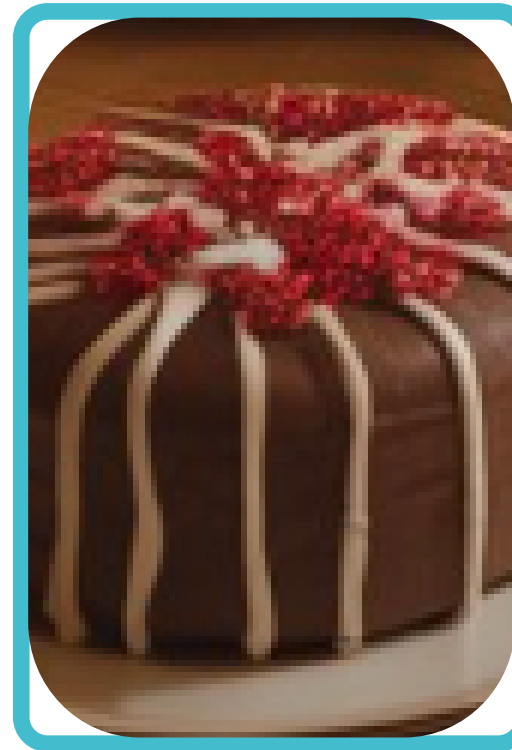


**MOȘ
CRĂCIUN**

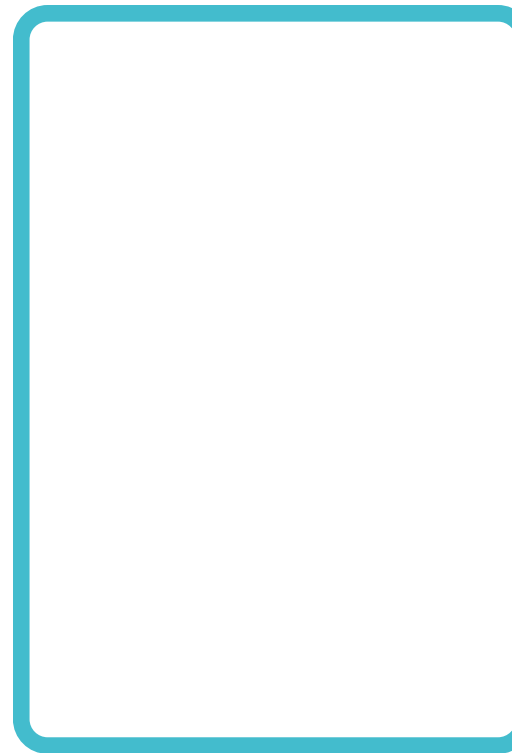
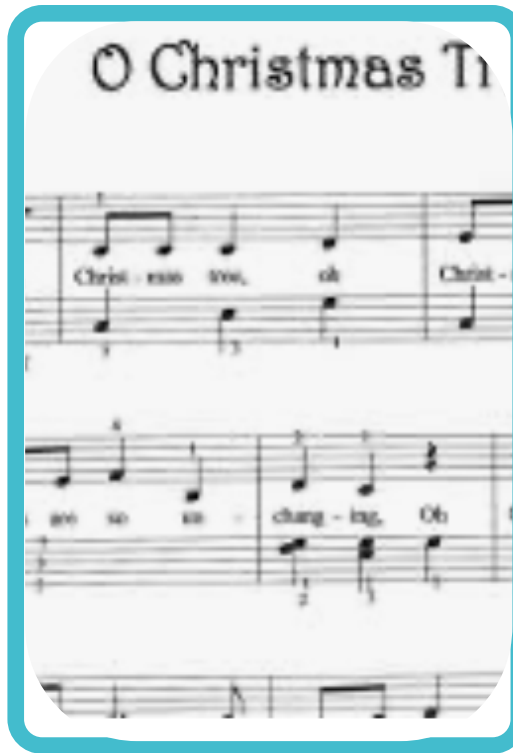
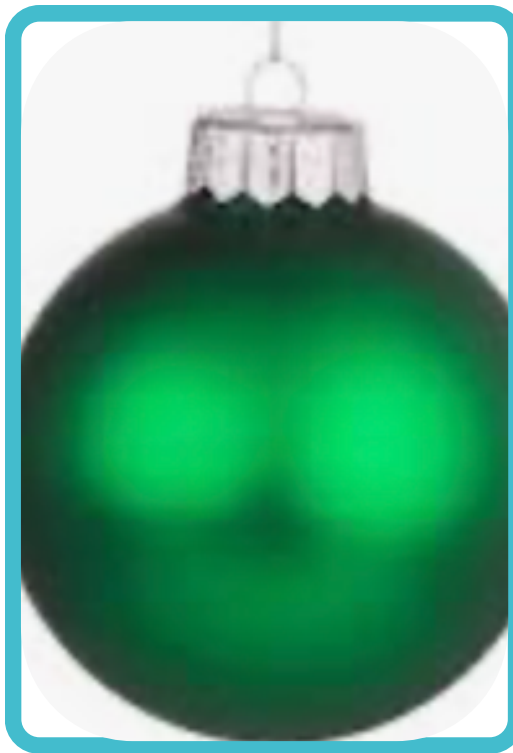
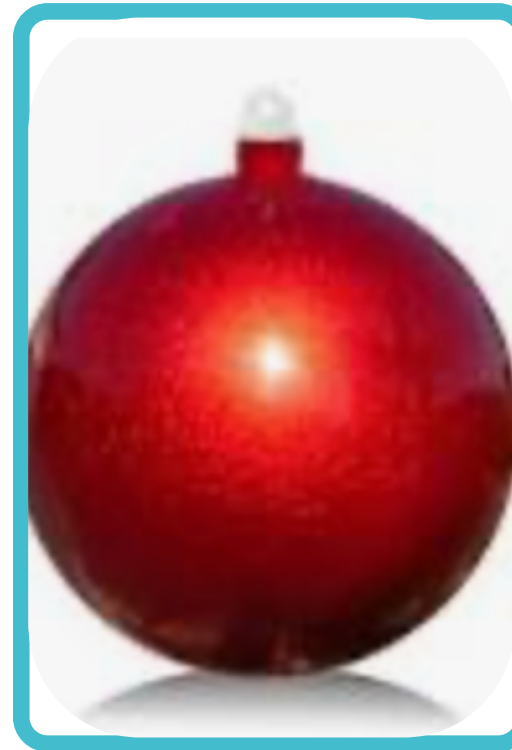
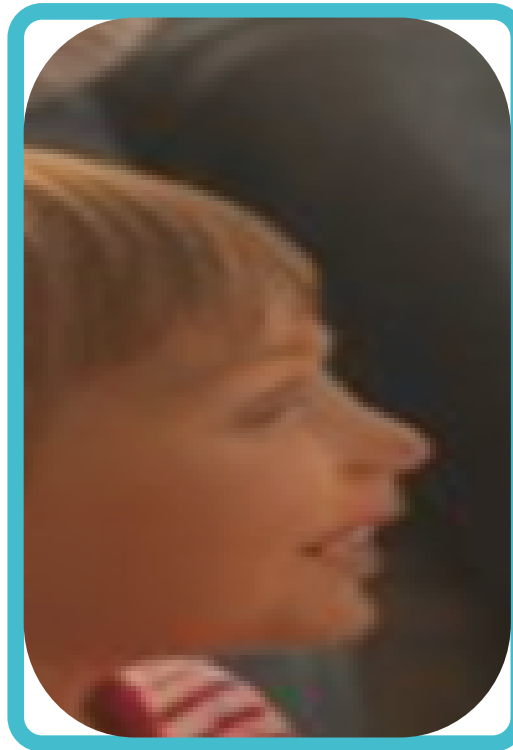
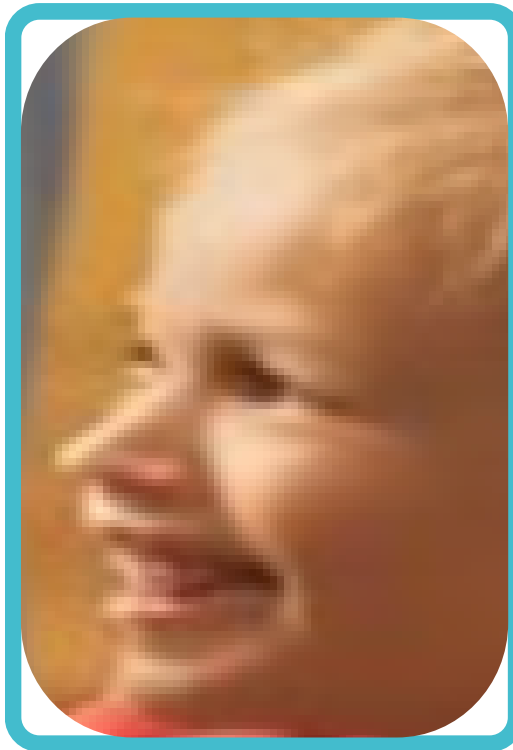
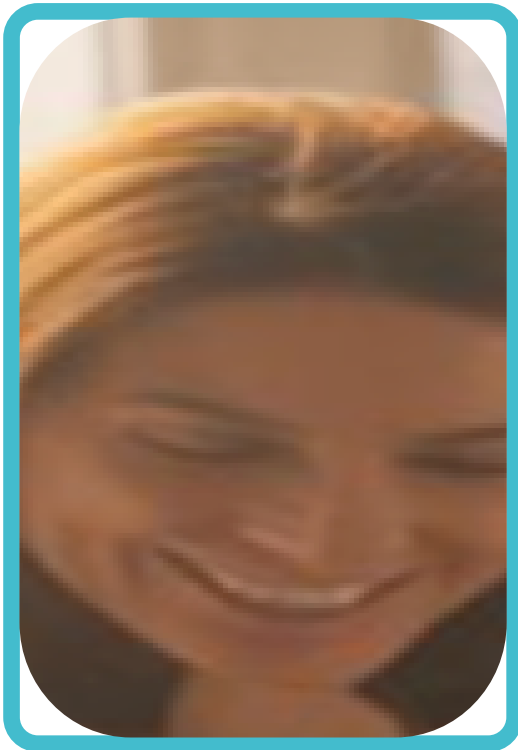


COLIND











GLOB

BRAD

ORNAMENT

CADOU

TORT

COZONAC

**MOSŢ
CRĂCIUN**

MAMĂ



TATĂ

FRATE

SORĂ

ROȘU

ALBASTRU

VERDE

COLIND





Sing a carol

Romanian is a
phonetic language;
it is read as it is
written.

O, brad frumos

O, brad frumos ,o, brad frumos

Cu cetina tot verde

Tu ești copacul credincios

Ce frunza nu și-o pierde

O, brad frumos, o, brad frumos

Cu cetina tot verde.

The musical score is written on three staves in 3/4 time. The melody is simple and repetitive, with lyrics written below the notes. The lyrics are: "O, brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de, Tu ești co - pa - cul cre - din - cios, Ce frun - za nu șio pier - de, O, brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de." The score ends with a double bar line. A small copyright notice "© bethsnotes.com" is visible between the second and third staves.

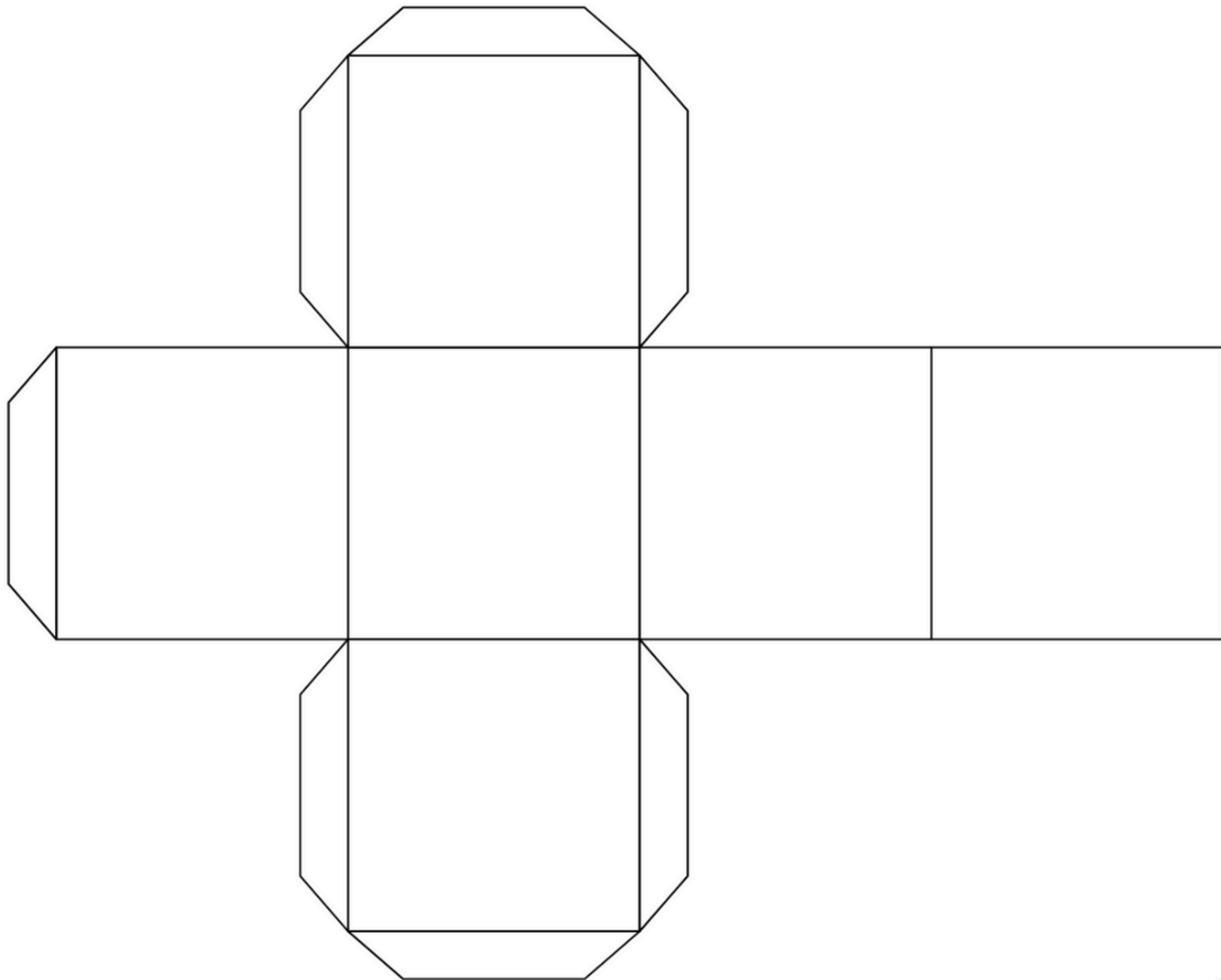
O, brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de, Tu
ești co - pa - cul cre - din - cios, Ce frun - za nu șio pier - de, O,
brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de.

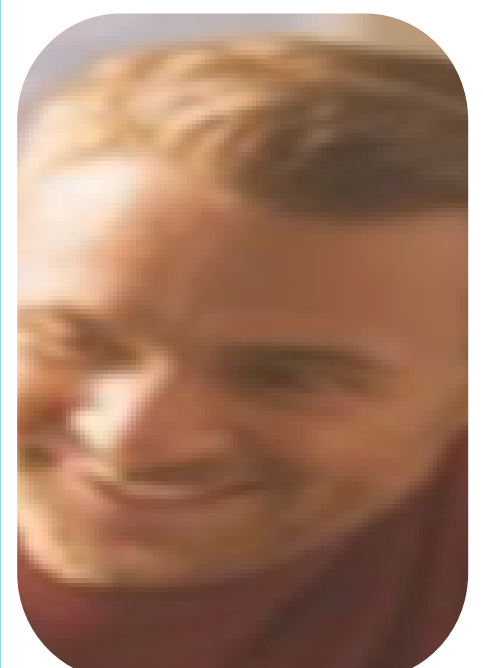
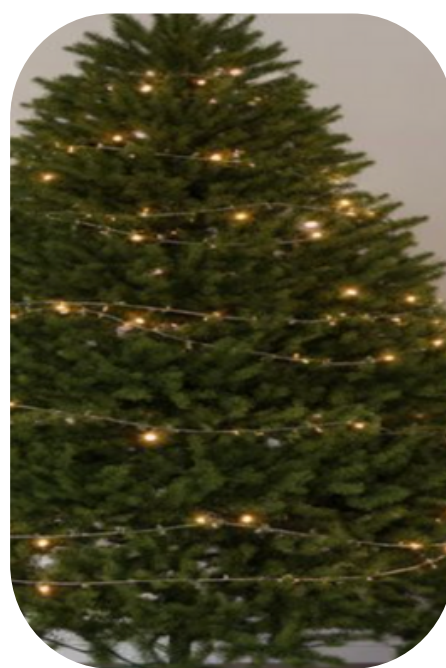
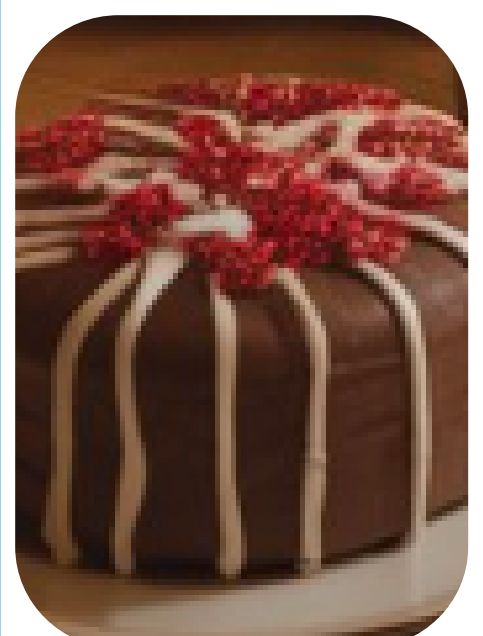
© bethsnotes.com



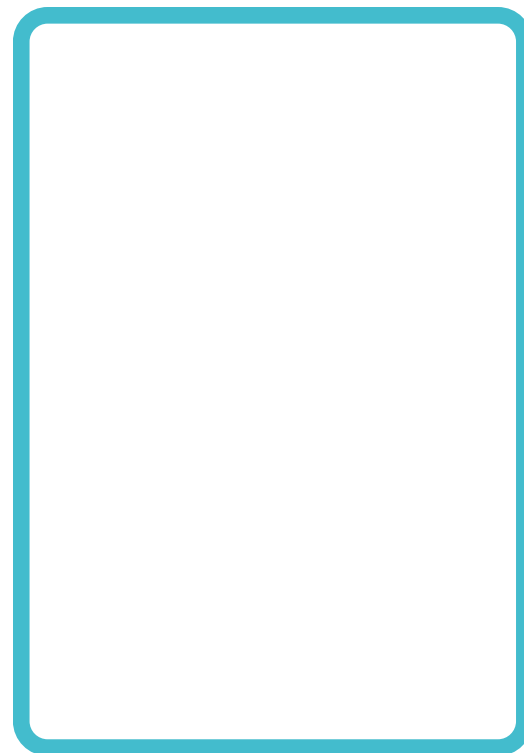
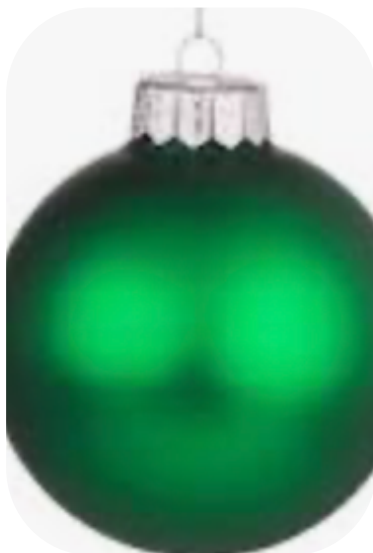
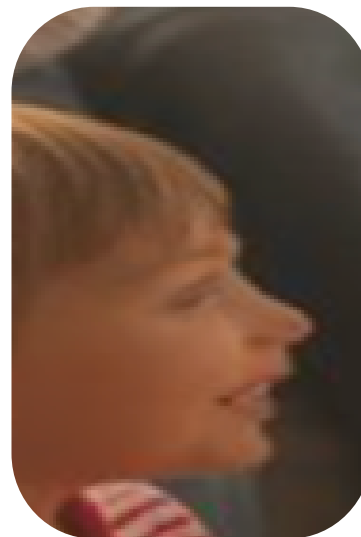
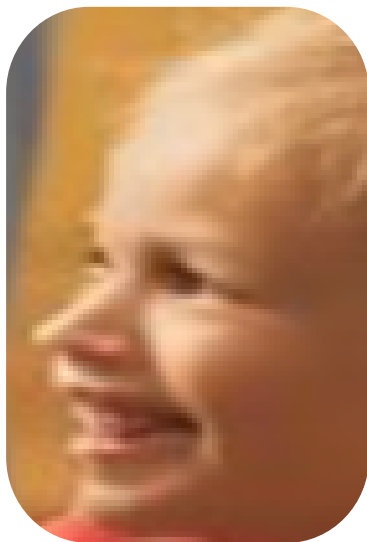
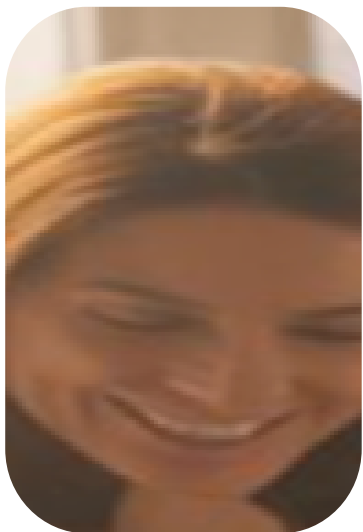
Spune-mi ce sunt







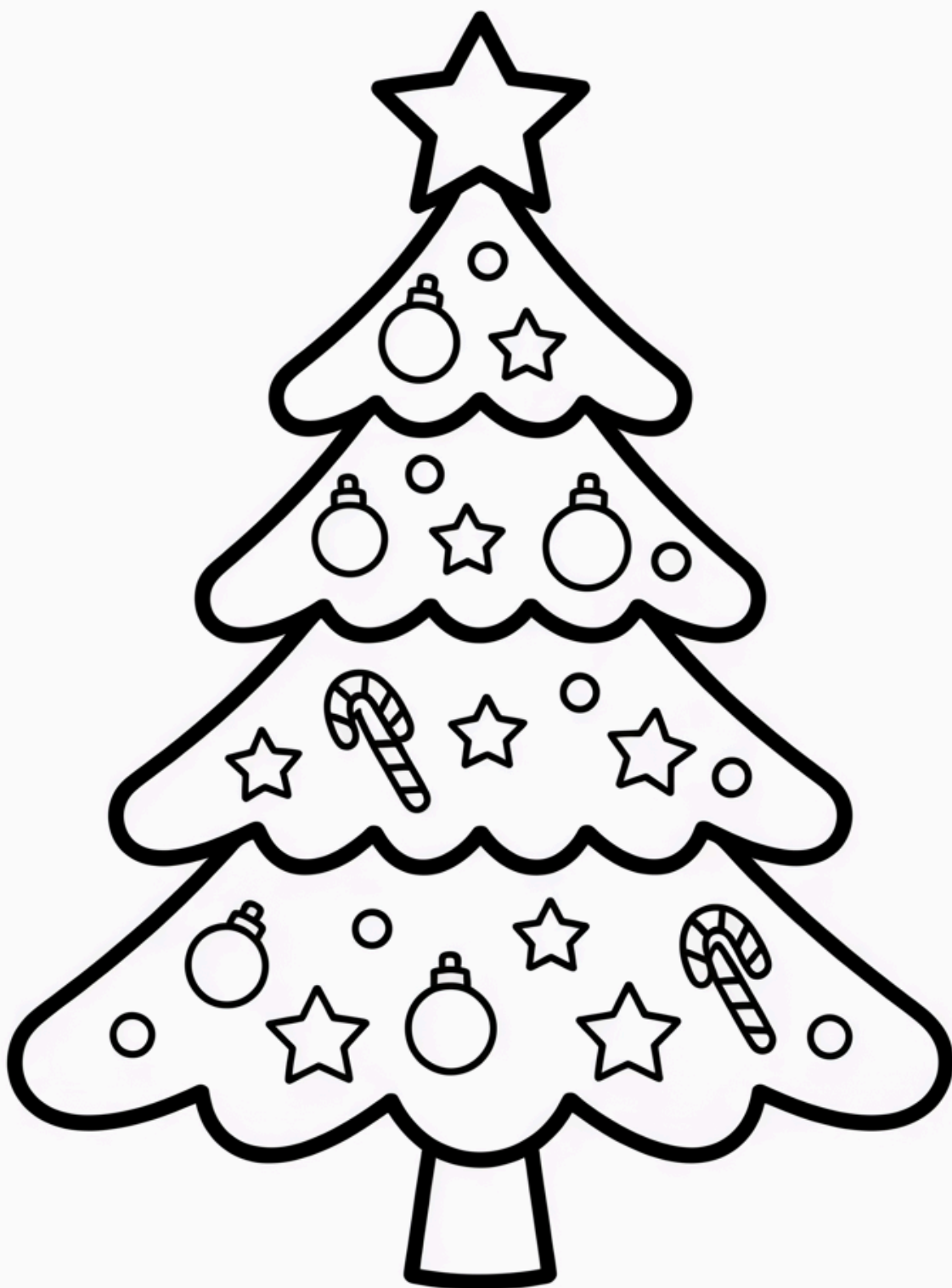








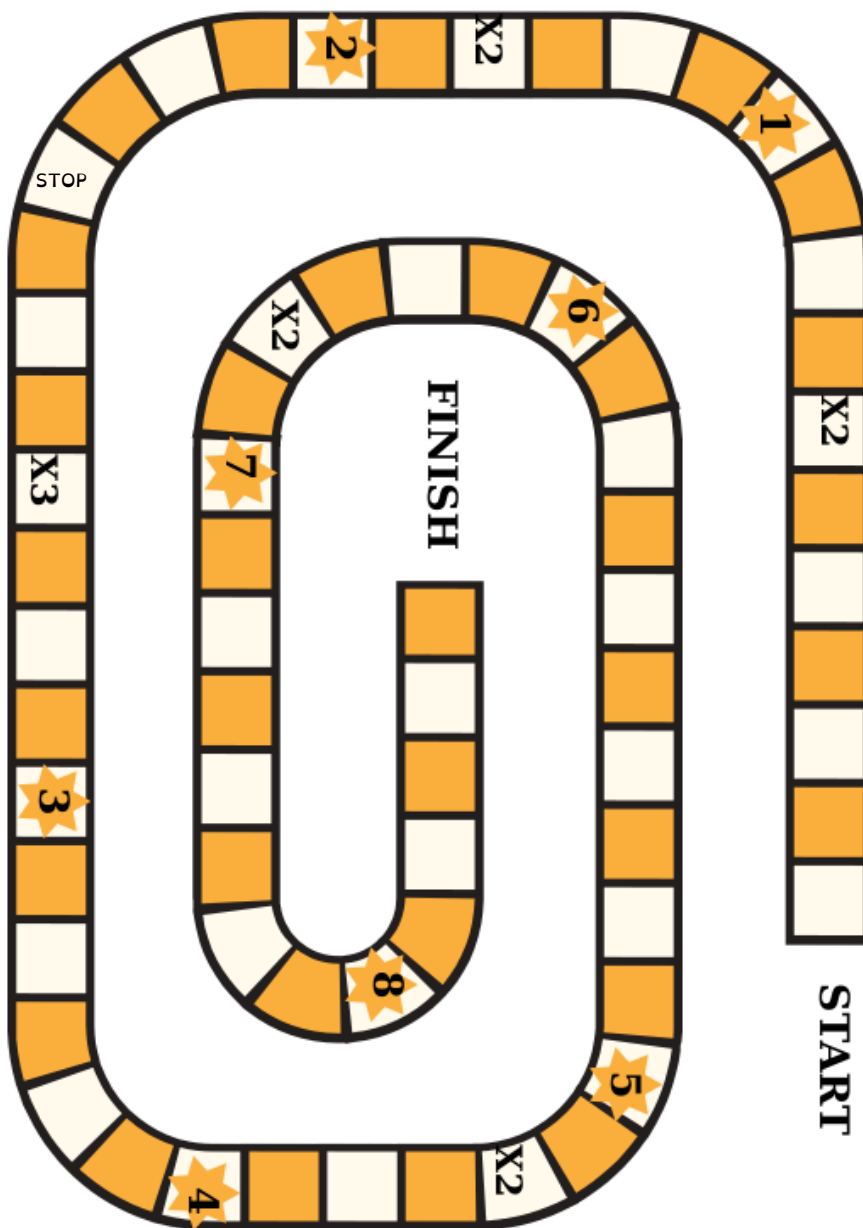
Creează-ți propriul pom de Crăciun





CONSTRUIEȘTE-ȚI PROPRIUL JOC DE SOCIETATE

Cursa COZONACULUI





AI NEVOIE

Hârtie/carton
Planșă de joc
Creion/stilou/marker
Foarfece/cuțit de artizanat
Rigla
Adeziv
Zaruri

Instrucțiuni de construire

Tipăriți șablonul.
Lipiți-l pe carton.
Tipăriți cardurile pe hârtie groasă, pe ambele părți.
Tipăriți cardul cu rețeta.
Decupați cele două imagini cu papanaș.



INSTRUCTIUNI DE JOC

Pot juca între 2 și 4 jucători.

Fiecare jucător trebuie să aleagă o imagine cu cozonac și să arunce zarurile .

Jucătorul care aruncă cel mai mare număr începe jocul.

Pentru a juca, fiecare participant trebuie să arunce zarurile și să-și mute piesa pe pătratul corespunzător.

Unele dintre pătratele de pe tablă au o semnificație specială. **PĂTRATUL SURPRIZĂ**



Dacă jucătorul ajunge pe un pătrat SURPRIZĂ, câștigă dreptul de a avansa la următorul pătrat SURPRIZĂ și, în plus, poate arunca din nou zarurile. El alege cartea cu acel număr, o citește cu voce tare și o păstrează ca trofeu.

Dacă ajunge pe un pătrat X2 sau X3, trebuie să înmulțească numărul aruncat cu zarurile cu numărul corespunzător și să avanseze cu acel număr de pătrate.

Dacă ajunge pe pătratul STOP, jucătorul nu va putea arunca din nou zarurile până când un alt jucător nu trece de acel pătrat.

Primul jucător care ajunge la linia de sosire câștigă. El câștigă rețeta de COZONAC,

IMPORTANT! Aceste instrucțiuni sunt orientative. Puteți modifica jocul după cum doriți și puteți atribui „premii” sau „penalități” diferitelor pătrate, în funcție de preferințele dvs.

1



OUĂ

2



DROJDIE

3



UNT

4



ZAHĂR

5



NUCI

6



FĂINĂ

7



LAPTE

8



CACAO



REȚETA DE COZONAC

Timp de
coacere:
50-60Minutes

IngredientE;

Pentru aluat:

- 500 g făină
- 2 ouă
- 1 gălbenuș de ou
- 125 g zahăr
- 7 g drojdie instant
- 65 g unt moale
- 170 ml lapte
- 1 linguriță esență de vanilie
- ulei vegetal
- un praf de sare

Pentru umplutură:

- 150 g nuci tocate
- 3 linguri cacao
- 4 linguri lapte fierbinte
- 75 g zahăr
- 1 albuș de ou
- 1 lingură esență de rom
- un praf de sare

Pentru coacere:

- 1 ou
- zahăr
- nuci



REȚETA DE COZONAC

PREPARARE

- Începeți prin a cerni făina într-un bol mare. Activați drojdia conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Dacă utilizați drojdie instant, amestecați-o cu făina, deoarece nu are nevoie de activare.
- Adăugați sarea și amestecați bine pentru a încorpora toate ingredientele uscate.
- Într-o oală mică, adăugați laptele, zahărul și ouăle și încălziți până când totul se dizolvă. Nu trebuie să fierbeți amestecul, ci doar să îl încălziți. Odată ce untul și zahărul s-au dizolvat, adăugați esența de vanilie.
- Într-un alt bol, adăugați cele două ouă și gălbenușul suplimentar, amestecați ușor.
- Adăugați ingredientele umede peste cele uscate și amestecați bine cu mâinile, până când totul se amestecă pentru a forma un aluat.
- Frământați puțin, ungeți amestecul cu puțin ulei pe toate părțile și acoperiți bolul cu folie alimentară sau un prosop de bucătărie. Lăsați bolul lângă o sursă de căldură până când aluatul crește și își dublează dimensiunea.
- Între timp, pregătiți umplutura
- Amestecați nucile tocate cu cacao, zahăr și un praf de sare. Adăugați laptele fierbinte și esența de rom și amestecați bine până obțineți un amestec omogen.
- Bateți albușurile până devin ferme. Apoi încorporați-le în amestecul de nuci și cacao, pentru a forma o cremă și mai fină.
- După ce aluatul și-a dublat volumul, scoateți-l din vas și împărțiți-l în două bucăți egale.
- Ungeți puțină hârtie de copt cu ulei pentru a preveni lipirea și întindeți bucățile de aluat într-o formă dreptunghiulară.
- Întindeți crema de nuci și cacao deasupra, acoperind aluatul în întregime. Dacă doriți, presărați cubulețe mici de delicii turcești și stafide peste cremă.
- Rulați aluatul până când umplutura este sigilată în interior.
- Împlețiți cu grijă cele două bucăți de aluat pentru a forma un rulou mare.
- Puneți cozonacul într-o tavă de copt dreptunghiulară, acoperiți-l cu un prosop de bucătărie și lăsați-l să se odihnească încă 20 de minute lângă o sursă de căldură. După 20 de minute, veți observa că volumul a crescut.
- Preîncălziți cuptorul la 180 de grade.
- Ungeți partea de sus a cozonacului cu ou bătut.
- Decorați cu nuci suplimentare și presărați puțin zahăr deasupra, pentru un plus de textură.
- Coaceți în cuptor timp de 50-60 de minute, până când cozonacul este gata. Puteți verifica dacă este gata introducând o scobitoare în centrul cozonacului. Dacă iese curată, înseamnă că este gata.
- După ce cozonacul s-a copt, scoateți-l din cuptor și lăsați-l să se odihnească timp de 10 minute, înainte de a-l scoate din tavă.
- Puneți o tigaie pe masă și scoateți cozonacul din tavă. Lăsați-l pe o parte în tigaie.
- După încă 10 minute, întoarceți-l pe cealaltă parte. Continuați să faceți acest lucru până se răcește.
- Trebuie să așteptați până când cozonacul se răcește complet înainte de a-l tăia.
- Serviți-l la sfârșitul mesei ca desert sau dimineața, alături de o ceașcă de cafea.



E Crăciunul!

Înțelegerea textului citit

BUNĂ ZIUA! EU SUNT HORIA!

UNU, DOI, TREI, PATRU!

PORNIM!

BINE AI VENIT LA MINE ACASĂ!

E MOȘ CRĂCIUN!

VOM CÂNTA UN COLIND.

MULȚUMESC!

CU PLĂCERE!

ALEGE ROȘU.

ALEGE VERDE.

ALEGE ALBASTRU.

UN NOU JOC.DE ACORD?

DE ACORD.



E Crăciunul! It' Christmas!

Reading comprehension

DA! E DELICIOS, E DULCE!

EXCELENT! Un CADOU PENTRU TINE!

Mulțumesc!

BRAVO! FELICITĂRI!

HAI SĂ PORNIM ÎN ALTE AVENTURI!



COMICS

