

Όνομα:

Τάξη:

Ας ανακαλύψουμε τα ρουμανικά στη Ρουμανία τα Χριστούγεννα!

Σημείωση καθοδήγησης – Πώς να χρησιμοποιήσετε το «φυσικό περιεχόμενο» ως παιδαγωγικό υλικό
Σε αυτόν τον φάκελο, θα βρείτε διδακτικό υλικό προς λήψη και εκτύπωση που θα σας βοηθήσει να δημιουργήσετε τις δικές σας δραστηριότητες γλωσσικής ευαισθητοποίησης.

 Το περιεχόμενο περιλαμβάνει:

- λεξικό
- κάρτες λεξικού
- κάρτες χρωμάτων

 Αυτές οι κάρτες μπορούν να χρησιμοποιηθούν:

- ανά θέμα ή με ανάμειξη θεμάτων
- ως απλές κάρτες flash
- για παιχνίδια σε ζευγάρια ή ομάδες, όπως:
 1. ένα παιχνίδι μνήμης (στόχος: εύρεση ταιριαστών ζευγών)
 2. ένα παιχνίδι μάχης (στόχος: οι παίκτες γυρίζουν κάρτες και ψάχνουν για σπίρτα)
 3. ένα παιχνίδι συσχέτισης λέξεων
 4. ένα εικονογραφημένο βιβλίο (Ένας παίκτης διαλέγει μια κάρτα και ζωγραφίζει την έννοια που είναι γραμμένη πάνω της. Δεν μπορεί να γράψει γράμματα ή αριθμούς. Οι άλλοι παίκτες προσπαθούν να μαντέψουν τι ζωγραφίζει. Ο πρώτος παίκτης που θα βρει τη λέξη στα Ρουμανικά κερδίζει έναν πόντο, καθώς και ο καλλιτέχνης. Στο τέλος, κερδίζει ο παίκτης με τους περισσότερους πόντους).

 Οι κάρτες προσφέρουν πολλαπλές παιχνιδιάρικες χρήσεις που υποστηρίζουν τη μάθηση μέσω της διασκέδασης και της αλληλεπίδρασης.

 Θα βρείτε επίσης κενές κάρτες, που σας επιτρέπουν να δημιουργήσετε το δικό σας περιεχόμενο με βάση τις ανάγκες και τις ιδέες των μαθητών σας.

 Τραγούδα τα κάλαντα Τραγούδα Ω, χριστουγεννιάτικο δέντρο: στίχοι και μουσική  Παιχνίδι: Πες μου τι είμαι Μάντεψε σε ποια κατηγορία ανήκει κάθε κάρτα (Οικογένεια, Χριστούγεννα, Φαγητό).

 **Φτιάξτε το δικό σας χριστουγεννιάτικο δέντρο: Χρωματίζοντας ένα χριστουγεννιάτικο δέντρο.**

 **Επιτραπέζιο παιχνίδι: Η φυλή των COZONAC: Φτιάξτε το δικό σας επιτραπέζιο παιχνίδι, κάρτες με συστατικά του Cozonac, συνταγή για το Cozonac**  Κατανόηση κειμένου. Χρησιμοποιήστε το για να εξασκηθείτε στην κατανόηση κειμένου, για να διαβάσετε δυνατά για να εξασκηθείτε στην προφορά και τις αλληλεπιδράσεις ή ως βάση για ένα σύντομο παιχνίδι ρόλων!

 **Κόμικς: παιχνίδι ρόλων**

 **Όποιο παιχνίδι κι αν επιλέξετε, να ενθαρρύνετε πάντα τα παιδιά να λένε δυνατά τι βλέπουν, τι δείχνουν ή τι ανακαλύπτουν. Αυτό ενισχύει την προφορική έκφραση και τη μνήμη.**



Καλή διασκέδαση εξερευνώντας και μαθαίνοντας!



Name: _____

Class: _____

Ας ανακαλύψουμε τα ρουμανικά στη Ρουμανία τα Χριστούγεννα! Λεξικό



GLOB

χριστουγεννιάτικη
μπάλα



ORNAMENT

Στολίδι



BRAD

Χριστουγεννιά
τικο δέντρο



CADOU

δώρο



TORT

Κέικ



COZONAC

Κόζονακ



MAMĂ

Μητέρα



TATĂ

πατέρας



SORĂ

αδερφή



FRATE

αδερφός



ROȘU

Κόκκινο



ALBASTRU

Μπλε



VERDE

πράσινο



**MOȘ
CRĂCIUN**

Αγιος
Βασίλης



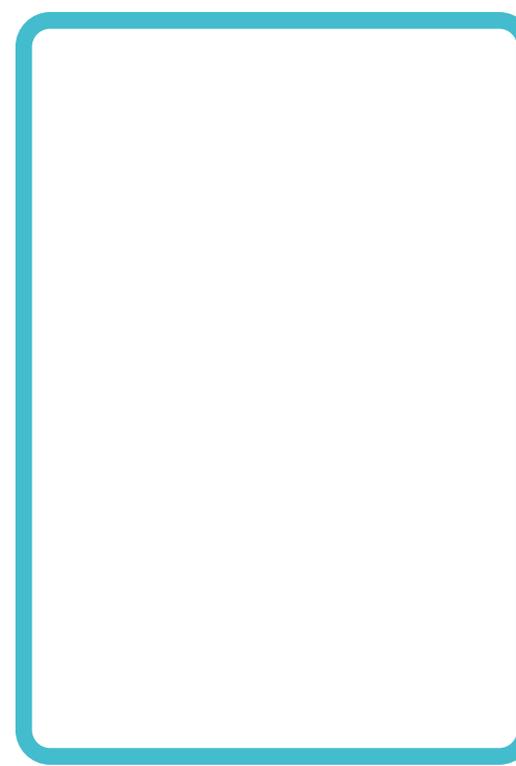
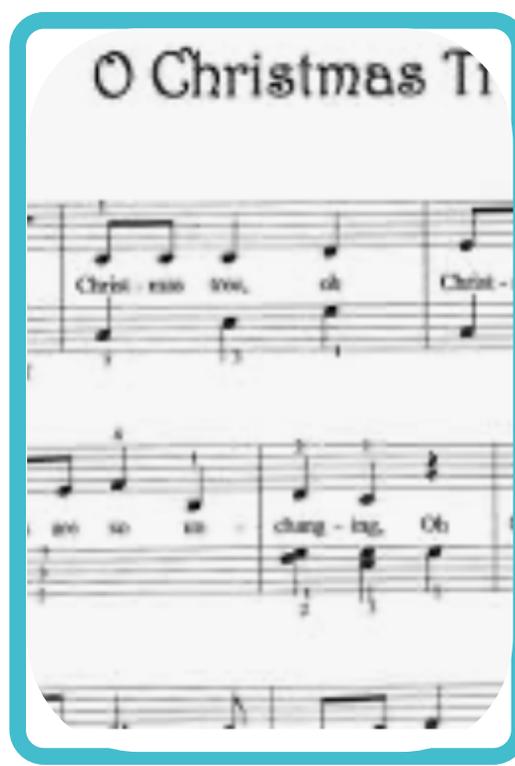
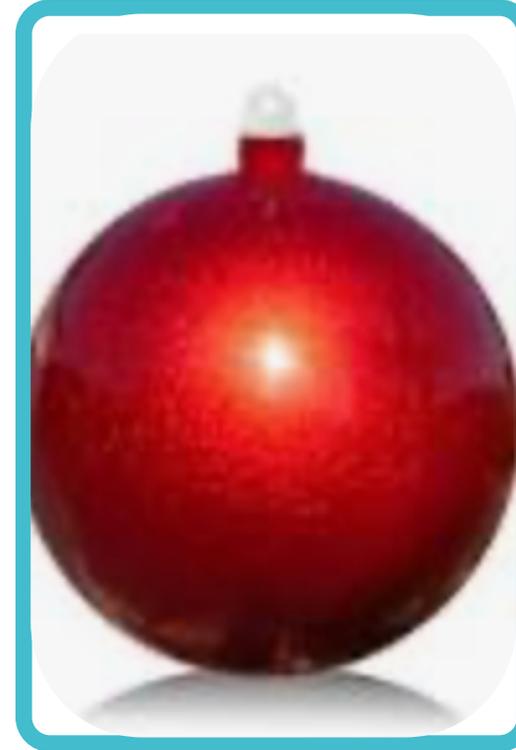
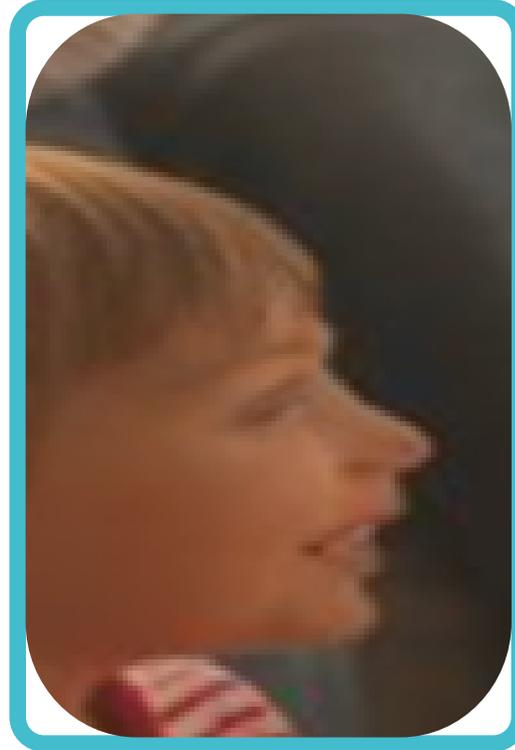
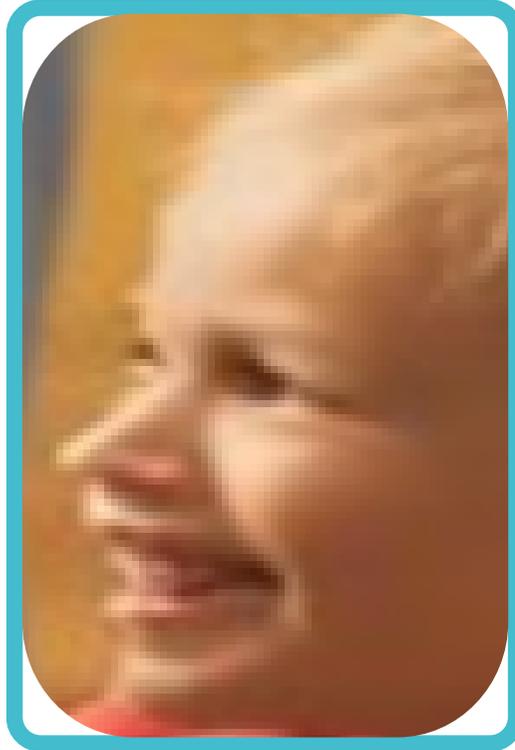
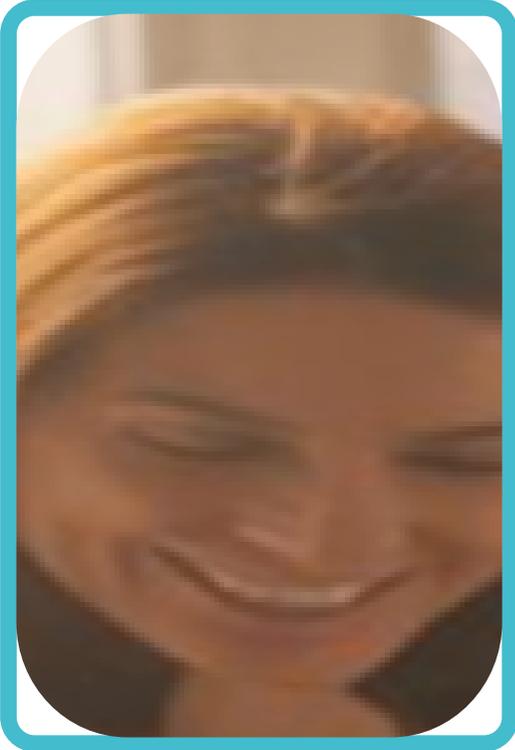
COLIND

χριστουγεννιάτικο
τραγούδι











GLOB

BRAD

ORNAMENT

CADOU

TORT

COZONAC

**MOȘ
CRĂCIUN**

MAMĂ



TATĂ

FRATE

SORĂ

ROȘU

ALBASTRU

VERDE

COLIND





Τραγούδησε κάλαντα

Η ρουμανική
γλώσσα είναι
φωνητική·
διαβάζεται όπως
γράφεται.

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.

O, Christmas Tree

O, Christmas Tree, O, Christmas tree,
How lovely are your branches!
Not only green in summer's heat,
But also winter's snow and sleet.
O Christmas tree, O Christmas tree,
How lovely are your branches!

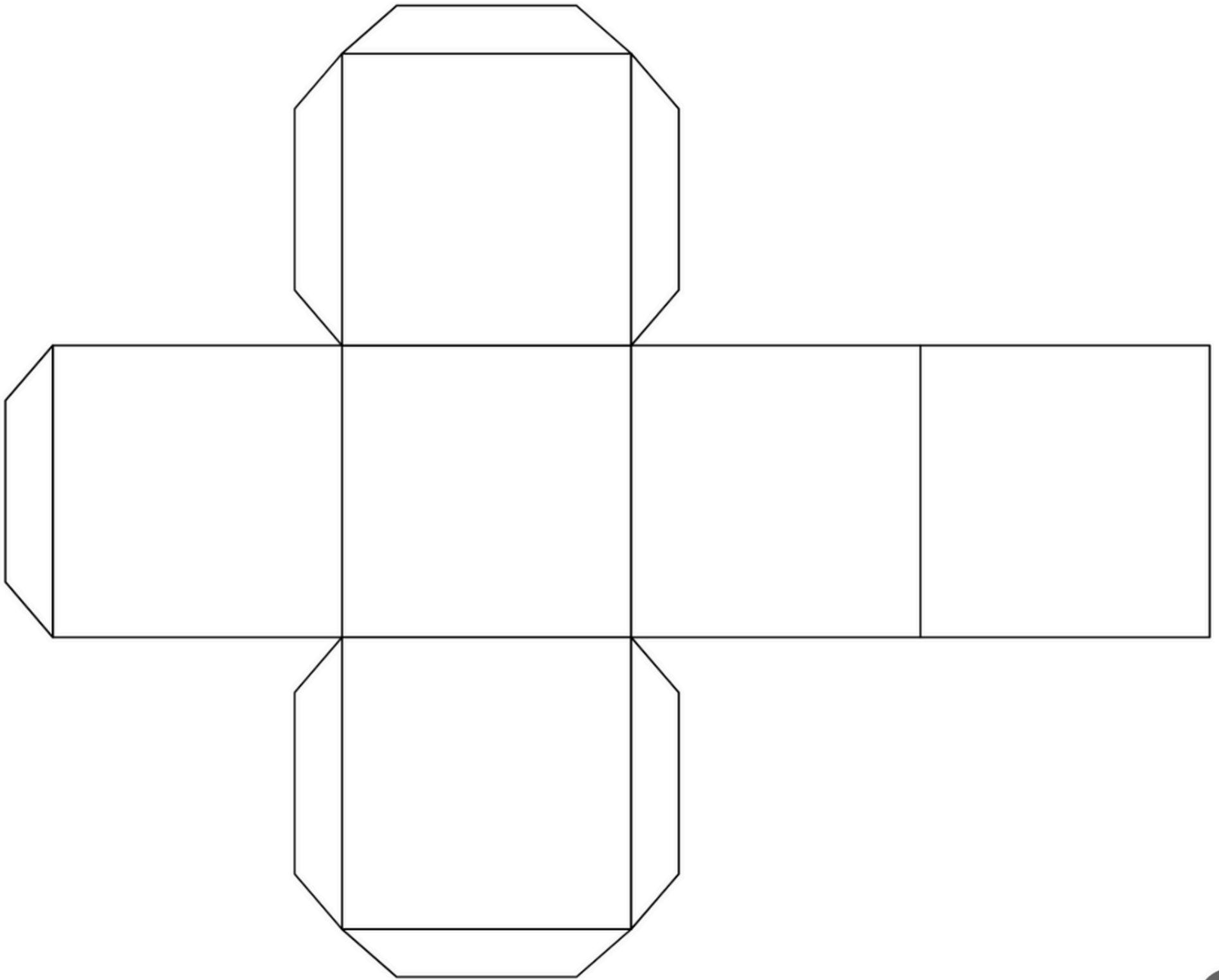
O, brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de, Tu
ești co - pa - cul cre - din - cios, Ce frun - za nu șio pier - de, O,
brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de.

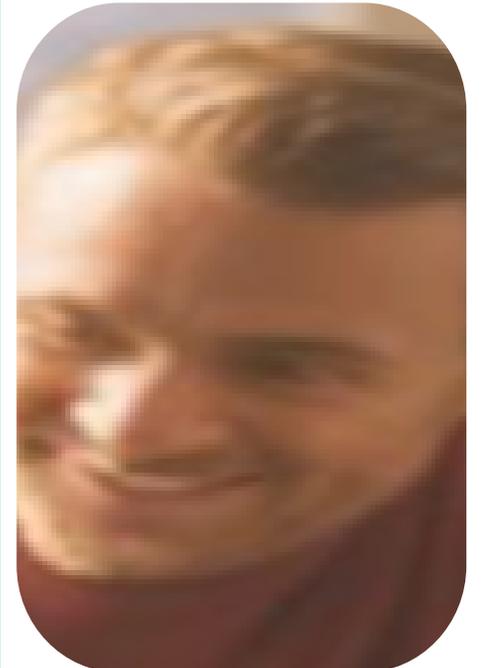
© bethsnotes.com



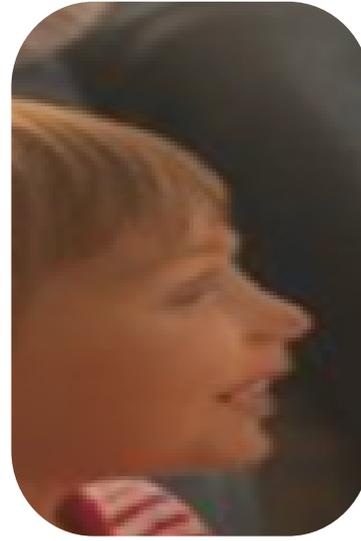
Πες μου τι είμαι







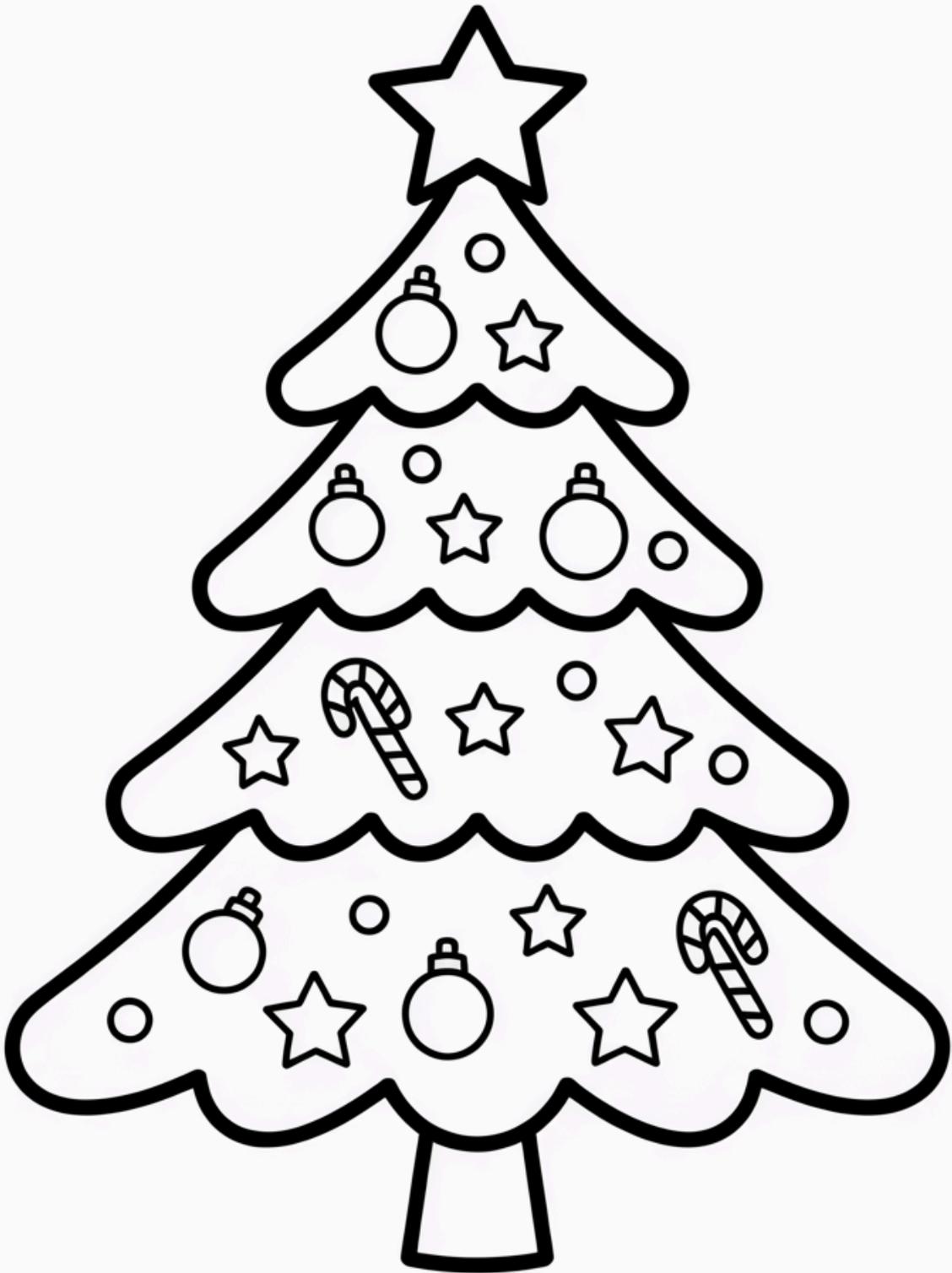








Φτιάξτε το δικό σας
χριστουγεννιάτικο
δέντρο





ΧΡΕΙΑΖΕΣΤΕ:

Διάταξη χαρτονιού/
χαρτονιού
Στυλό/μολύβι/
μαρκαδόρος Ψαλίδι/
μαχαίρι χειροτεχνίας
Χάρακας κόλλα
ζάρια

Οδηγίες για την κατασκευή

Εκτυπώστε το πρότυπο. Κόψτε σε χαρτόνι.
Εκτυπώστε τις κάρτες σε χοντρό χαρτί και στις
δύο πλευρές. Εκτυπώστε την κάρτα συνταγής.
Κόψτε τις δύο εικόνες του παπανά.



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΠΑΙΧΝΙΔΙ

Μπορούν να παίξουν από 2 έως 4 παίκτες.

Κάθε παίκτης πρέπει να επιλέξει μια εικόνα του Cozonac και να ρίξει τα ζάρια.

Ο παίκτης που θα φέρει τον μεγαλύτερο αριθμό ξεκινά το παιχνίδι.
Για να παίξει, κάθε συμμετέχων πρέπει να ρίξει το ζάρι και να μετακινήσει το πιόνι
του στο αντίστοιχο τετράγωνο.

Μερικά από τα τετράγωνα στον πίνακα έχουν μια ιδιαίτερη σημασία. **ΤΕΤΡΑΓΩΝΟ
ΕΚΠΛΗΞΗΣ**



Αν ο παίκτης βρεθεί σε ένα τετράγωνο **ΕΚΠΛΗΞΗΣ**, κερδίζει το δικαίωμα να
προχωρήσει στο επόμενο τετράγωνο **ΕΚΠΛΗΞΗΣ** και, επιπλέον, μπορεί να ρίξει
ξανά το ζάρι. Διαλέγει την κάρτα με αυτόν τον αριθμό, την διαβάζει δυνατά και την
κρατάει ως τρόπαιο.

Αν βρεθούν σε ένα τετράγωνο X2 ή X3, πρέπει να πολλαπλασιάσουν τον αριθμό
που έπεσε στο ζάρι με τον αντίστοιχο αριθμό και να προοδεύσουν με αυτόν τον
αριθμό τετραγώνων.

Αν προσγειωθούν στο τετράγωνο STOP, ο παίκτης δεν θα μπορεί να ρίξει ξανά τα
ζάρια μέχρι να περάσει κάποιος άλλος παίκτης από αυτό το τετράγωνο.

Ο πρώτος παίκτης που θα φτάσει στη γραμμή τερματισμού κερδίζει. Κερδίζει τη
συνταγή του COZONAC,

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Αυτές οι οδηγίες είναι ενδεικτικές. Μη διστάσετε να τροποποιήσετε το
παιχνίδι όπως επιθυμείτε και να αντιστοιχίσετε "βραβεία" ή "ποινές" σε διαφορετικά
τετράγωνα, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

1



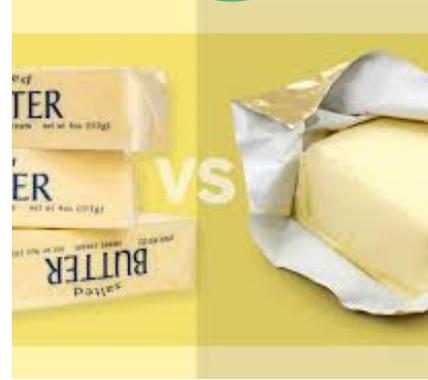
Αυγά

2



Ζύμη

3



Βούτυρο

4



Ζάχαρη

5



ΚΑΡΥΔΙΑ

6



ΑΛΕΥΡΙ

7



ΓΑΛΑ

8



ΚΑΚΑΟ





ΣΥΝΤΑΓΕΣ COZONAC

Χρόνος μαγειρέματος:

50-60 λεπτά

Συστατικά:

- Για τη ζύμη:
- 500 γρ. αλεύρι
- 2 αυγά
- 1 κρόκο αυγού
- 125 γρ. ζάχαρη
- 7 γρ. στιγμιαία μαγιά
- 65 γρ. μαλακό βούτυρο
- 170 ml γάλα
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- φυτικό λάδι
- μια πρέζα αλάτι
- Για τη γέμιση:
- 150 γρ. ψιλοκομμένα καρύδια
- 3 κουταλιές της σούπας κακάο
- 4 κουταλιές της σούπας ζεστό γάλα
- 75 γρ. ζάχαρη
- 1 ασπράδι αυγού
- 1 κουταλιά της σούπας εκχύλισμα ρούμι
- μια πρέζα αλάτι
- Για το ψήσιμο:
- 1 αυγό
- ζάχαρη
- καρύδια



ΣΥΝΤΑΓΕΣ COZONAC

• Οδηγίες

Ξεκινήστε κοσκινίζοντας το αλεύρι σε ένα μεγάλο μπολ. Ενεργοποιήστε τη μαγιά σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Αν χρησιμοποιείτε στιγμιαία μαγιά, ανακατέψτε την με το αλεύρι, καθώς δεν χρειάζεται ενεργοποίηση.

- Προσθέστε το αλάτι και ανακατέψτε καλά για να ενσωματωθούν όλα τα στεγνά υλικά.
- Σε μια μικρή κατσαρόλα βάζουμε το γάλα, τη ζάχαρη και τα αυγά και τα ζεσταίνουμε μέχρι να διαλυθούν όλα. Δεν πρέπει να βράσουμε το μείγμα, απλώς να το ζεστάνουμε. Μόλις διαλυθεί το βούτυρο και η ζάχαρη, προσθέτουμε το εκχύλισμα βανίλιας.
- Σε ένα άλλο μπολ βάζουμε τα δύο αυγά και τον επιπλέον κρόκο, ανακατεύουμε ελαφρά.
- Προσθέστε τα υγρά υλικά πάνω από τα στεγνά και ανακατέψτε καλά με τα χέρια σας, μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά και να σχηματιστεί μια ζύμη.
- Ζυμώνουμε λίγο, αλείψουμε το μείγμα με λίγο λάδι από όλες τις πλευρές και σκεπάζουμε το μπολ με μεμβράνη ή μια πετσέτα κουζίνας. Αφήνουμε το μπολ δίπλα σε μια πηγή θερμότητας μέχρι η ζύμη να φουσκώσει και να διπλασιαστεί σε όγκο.
- Εν τω μεταξύ, φτιάξτε τη γέμιση
- Ανακατέψτε τα ψιλοκομμένα καρύδια με το κακάο, τη ζάχαρη και μια πρέζα αλάτι. Προσθέστε το ζεστό γάλα και το εκχύλισμα ρούμι και ανακατέψτε καλά μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μείγμα.
- Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών μέχρι να σφίξουν. Στη συνέχεια, προσθέστε τα στο μείγμα καρυδιού και κακάο, μέχρι να σχηματιστεί μια ακόμα πιο λεία κρέμα.
- Αφού η ζύμη διπλασιαστεί σε όγκο, την βγάζουμε από το μπολ και την χωρίζουμε σε δύο κομμάτια ίδιου μεγέθους.
- Αλείψτε λίγο λαδόκολλα για να μην κολλήσει και τεντώστε τα κομμάτια ζύμης σε ορθογώνιο σχήμα.
- Απλώνουμε από πάνω την κρέμα καρυδιού και κακάο, καλύπτοντας ολόκληρη τη ζύμη. Αν θέλουμε, πασπαλίζουμε μικρά κυβάκια λουκούμι και σταφίδες πάνω από την κρέμα.
- Ανοίξτε τη ζύμη μέχρι να σφραγίσει η γέμιση μέσα.
- Προσεκτικά, πλέκουμε τα δύο κομμάτια ζύμης μέχρι να σχηματιστεί ένα μεγάλο ρολό.
- Βάλτε το κοζονάκ σε ένα ορθογώνιο ταψί, σκεπάστε το με μια πετσέτα κουζίνας και αφήστε το για άλλα 20 λεπτά περίπου να ξεκουραστεί κοντά σε μια πηγή θερμότητας. Μετά από 20 λεπτά θα δείτε ότι ο όγκος του έχει αυξηθεί.
- Προθερμάνετε τον φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Αλείψτε την κορυφή του cozonac με αυγό.
- Διακοσμήστε με επιπλέον καρύδια και πασπαλίστε λίγη ζάχαρη από πάνω, για μια επιπλέον στρώση υφής.
- Ψήστε στο φούρνο για 50-60 λεπτά, μέχρι να ψηθεί το κοζονάκ. Μπορείτε να ελέγξετε αν έχει ψηθεί βυθίζοντας μια οδοντογλυφίδα στο κέντρο του γλυκού ψωμιού. Αν βγαίνει καθαρή, τότε έχει ψηθεί.
- Μόλις ψηθεί το κοζονάκ, βγάλτε το από τον φούρνο και αφήστε το να ξεκουραστεί για 10 λεπτά, πριν το βγάλετε από το ταψί.
- Τοποθετήστε μια πλάκα ψησίματος στο τραπέζι και βγάλτε το κοζονάκ από το ταψί. Αφήστε το στη μία πλευρά πάνω στην πλάκα.
- Μετά από 10 λεπτά ακόμη, αλλάξτε το και από την άλλη πλευρά. Συνεχίστε να το κάνετε μέχρι να κρυώσει.
- Πρέπει να περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς το cozonac πριν μπορέσετε να το κόψετε.
- Σερβίρετε στο τέλος του γεύματος ως επιδόρπιο ή μαζί με ένα φλιτζάνι καφέ το πρωί.



Ε Crăciunul!

Είναι Χριστούγεννα!

Κατανόηση κειμένου

Η Ρουμανική
είναι φωνητική
γλώσσα·
διαβάζεται
όπως γράφεται!

BUNĂ ZIUA! EU SUNT HORIA!

UNU, DOI, TREI, PATRU!

PORNIM!

BINE AI VENIT LA MINE ACASĂ!

E MOȘ CRĂCIUN!

VOM CÂNȚA UN COLIND.

MULȚUMESC!

CU PLĂCERE!

ALEGE ROȘU.

ALEGE VERDE.

ALEGE ALBASTRU.

UN NOU JOC.DE ACORD?

DE ACORD.



Ε Craciunul!

Είναι Χριστούγεννα!

Κατανόηση κειμένου

DA! E DELICIOS, E DULCE!

EXCELENT! Un CADOU PENTRU TINE!

Mulțumesc!

BRAVO! FELICITĂRI!

HAI SĂ PORNIM ÎN ALTE AVENTURI!

COMICS

