

Nom : _____

Classe : _____

Découvrons le roumain en Roumanie à Noël !

Mode d'emploi – Comment utiliser ce “contenu physique” comme matériel pédagogique

Dans ce dossier, vous trouverez du matériel pédagogique à télécharger et imprimer pour vous aider à construire vos propres activités d'éveil aux langues.

Vous trouverez :

- dictionnaire
- cartes - dictionnaire
- cartes des couleurs

Ces cartes peuvent être utilisées :

- par thème ou en mélangeant les thèmes
- comme simples flashcards
- pour des jeux à deux ou en groupe, tels que :
 - ° jeu de memory (objectif : retrouver les paires)
 - ° jeu de bataille (objectif : les joueurs retournent leur carte en espérant avoir les mêmes)
 - ° jeu d'association de mots
 - ° jeu du pictionary (un joueur pioche une carte et dessine ce qui y est écrit. Il ne peut pas écrire de lettres ni de chiffres. Les autres joueurs essaient de deviner ce qu'il dessine. Le premier joueur qui trouve le mot en roumain gagne un point, ainsi que le dessinateur. A la fin, le joueur qui a le plus de points gagne).

 Les cartes offrent de multiples façons ludiques d'apprendre en s'amusant tous ensemble.

 Vous trouverez aussi des cartes vierges, permettant d'en créer d'autres en fonction des besoins et des idées des élèves.

Chante un chant de Noël

Chantez Mon beau Sapin : paroles et musique

Jeu : Dis moi qui je suis

Devinez à quelle catégorie chaque carte appartient (famille, Noël, nourriture).

Réalise ton propre sapin de Noël : Coloriage du sapin de Noël.

 **Jeu de plateau :** La course du COZONAC: Crée ton propre plateau de jeu, cartes avec les ingrédients du cozonac, recette du cozonac

 **Compréhension à la lecture.** Pour exercer la compréhension à la lecture, la lecture à haute voix et la prononciation, pour encourager les interactions, ou comme base pour une courte pièce de théâtre !

BD : jeu de rôle

 Peu importe le jeu choisi, encouragez les élèves à nommer à haute voix ce qu'ils voient, montrent ou découvrent. Cela renforcera leur expression orale et leur mémoire.

 **Amusez-vous à explorer et apprendre !**



Nom : _____

Classe : _____

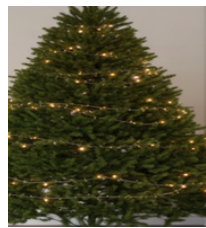
Découvrons le roumain en Roumanie à Noël !



GLOB
Boule



ORNAMENT
Décoration

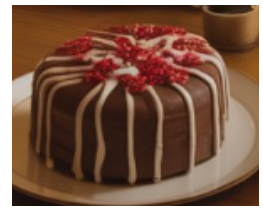


BRAD

Sapin de Noël



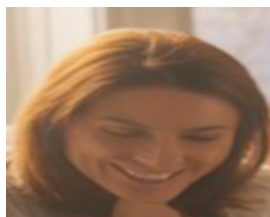
CADOU
Cadeau



TORT
Gâteau



COZONAC
Cozonac



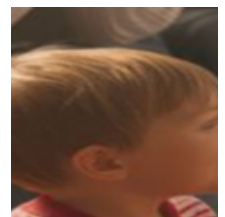
MAMĂ
Maman



TATĂ
Papa



SORĂ
Soeur



FRATE
Frère



ROȘU
Rouge



ALBASTRU
Bleu



VERDE
Vert

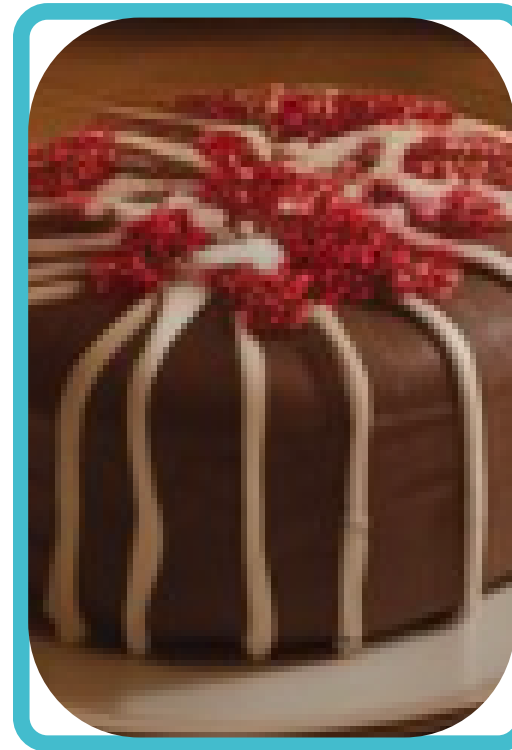


**MOȘ
CRĂCIUN**
Père Noël

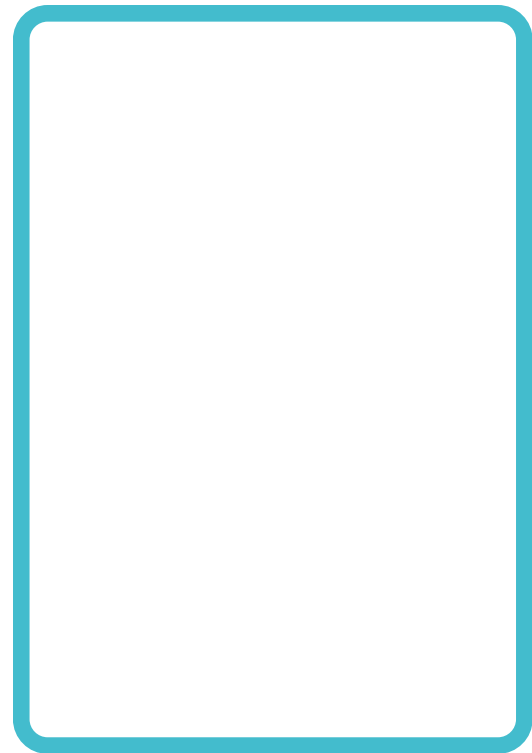
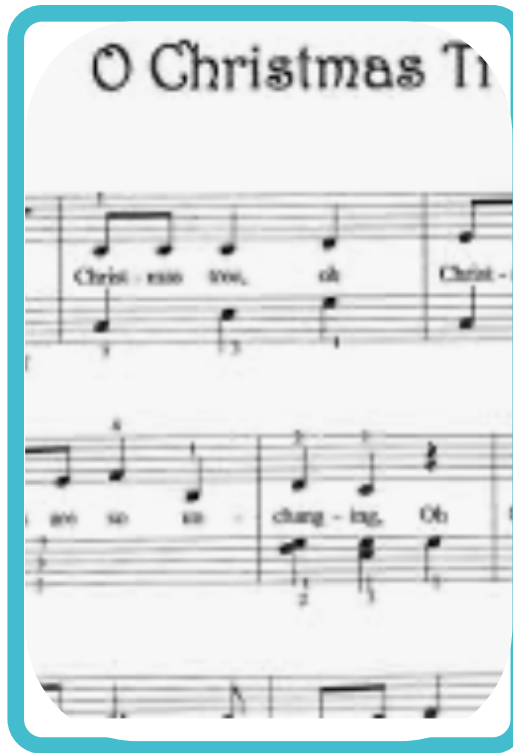
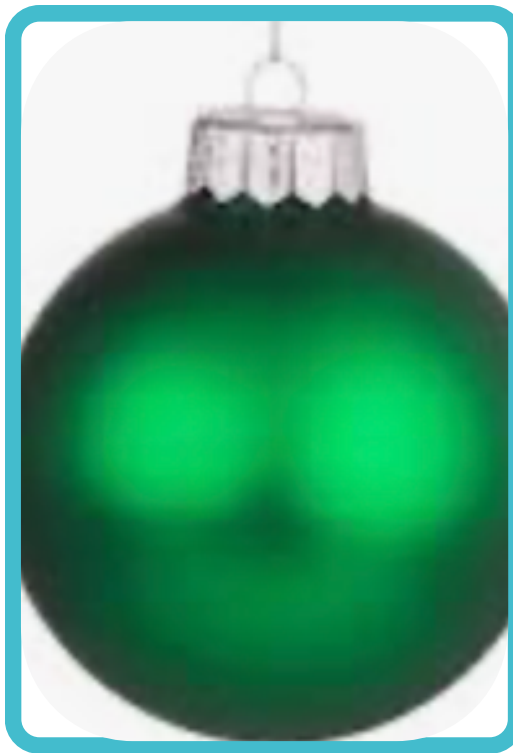
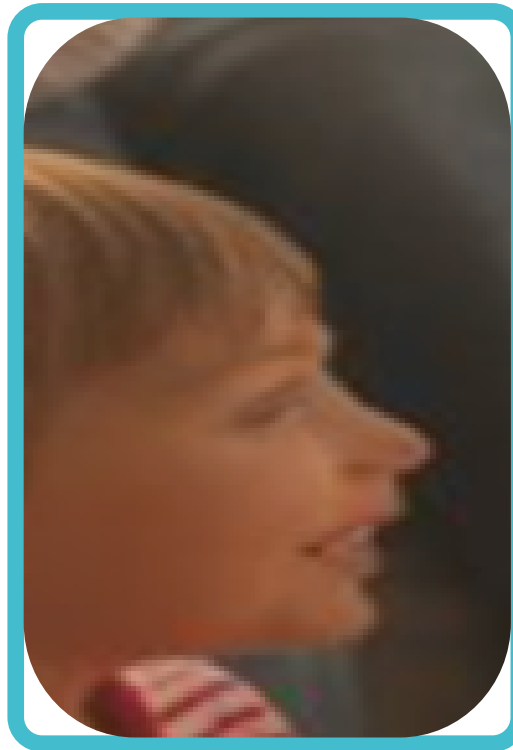
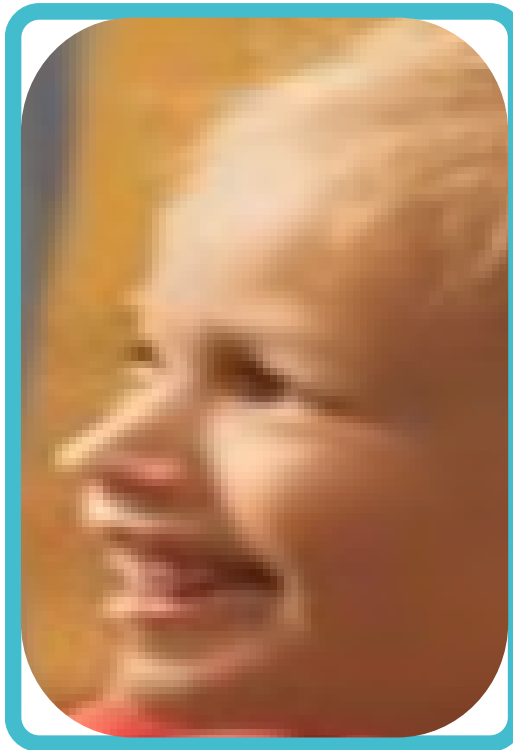
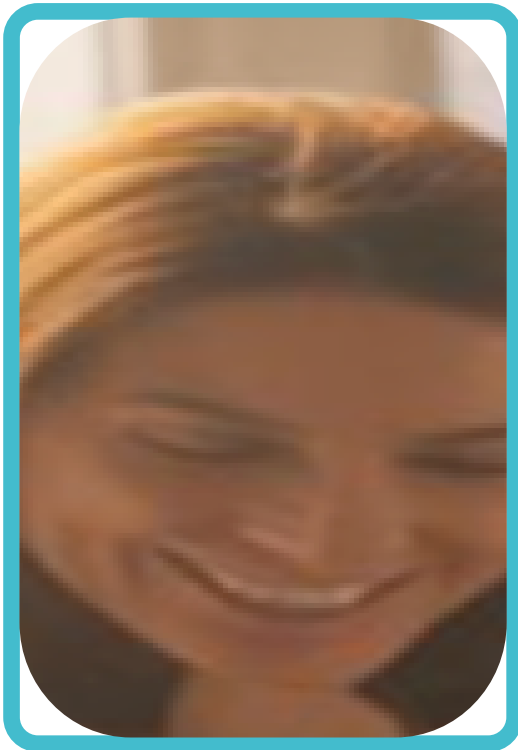


COLIND
Chant de
Noël











GLOB

BRAD

ORNAMENT

CADOU

TORT

COZONAC

**MOSŢ
CRĂCIUN**

MAMĂ



TATĂ

FRATE

SORĂ

ROȘU

ALBASTRU

VERDE

COLIND





Chante un chant de Noël

Le roumain est une
langue phonétique
; on lit comme c'est
écrit !

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.

Mon beau sapin (version adaptation française)

Mon beau sapin, roi des forêts

Que j'aime ta verdure !

Quand, par l'hiver, bois et guérets,
sont dépouillés de leurs attraits.

Mon beau sapin, roi des forêts,

Que j'aime ta verdure !

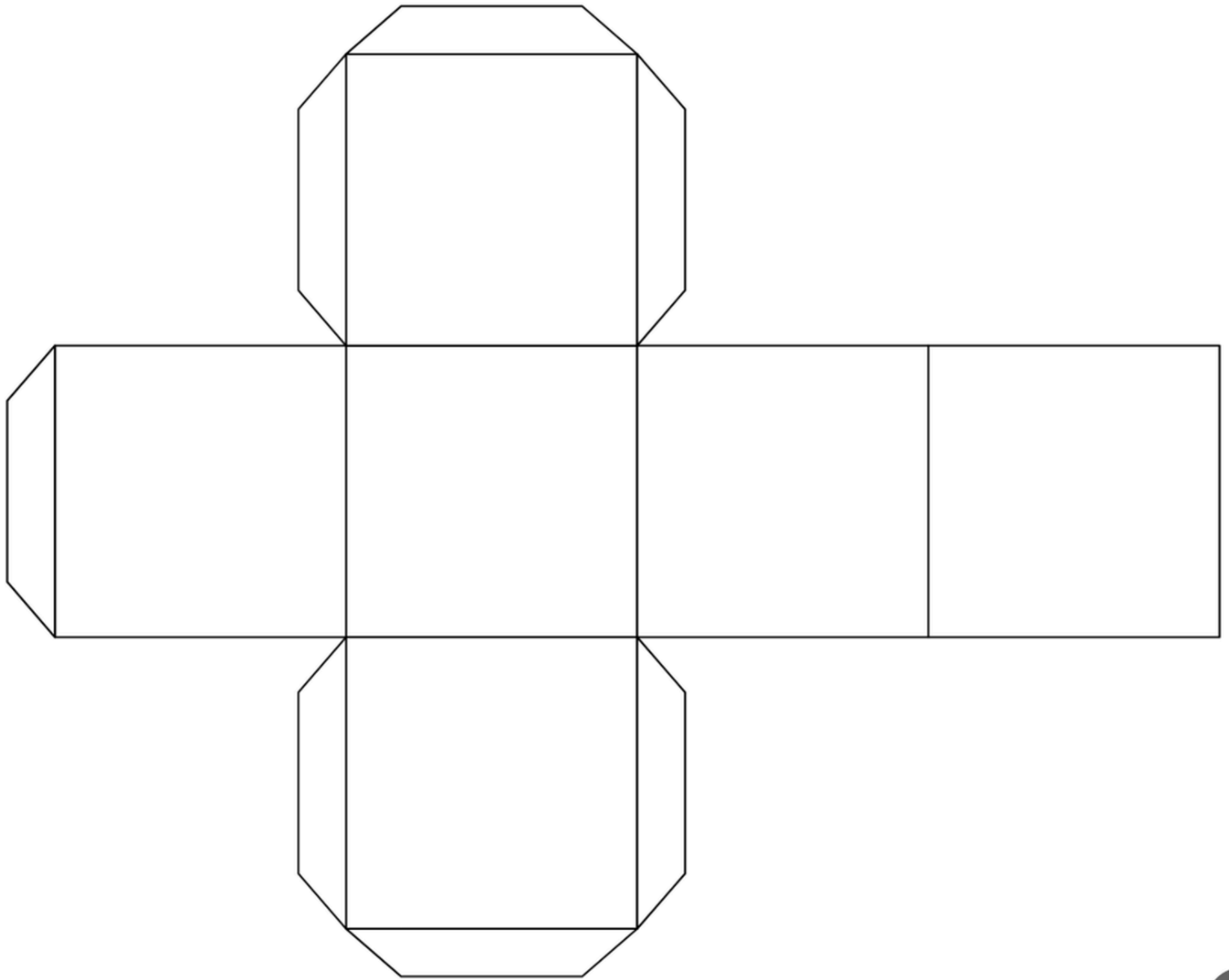
O, brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de, Tu
ești co - pa - cul cre - din - cios, Ce frun - za nu și-o pier - de, O,
brad fru-mos, o, brad fru-mos, Cu ce - ti - na tot ver - de.

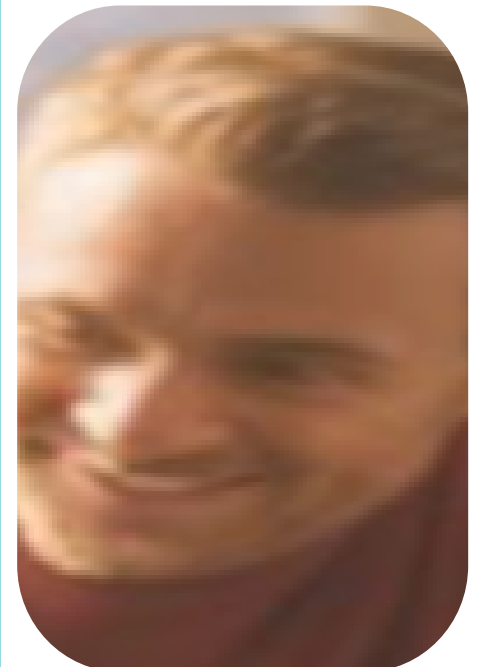
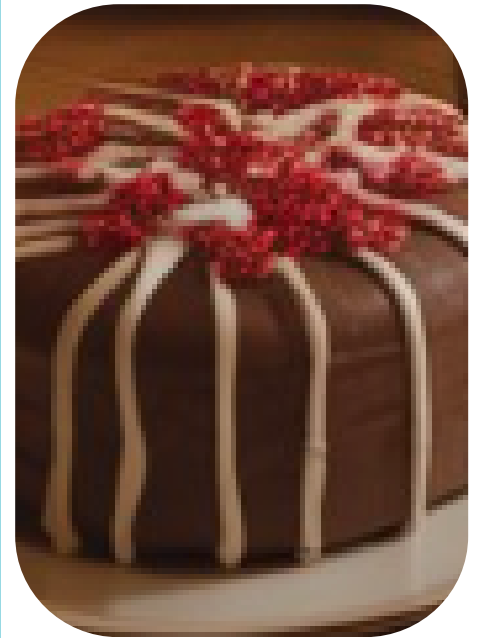
© bethsnotes.com



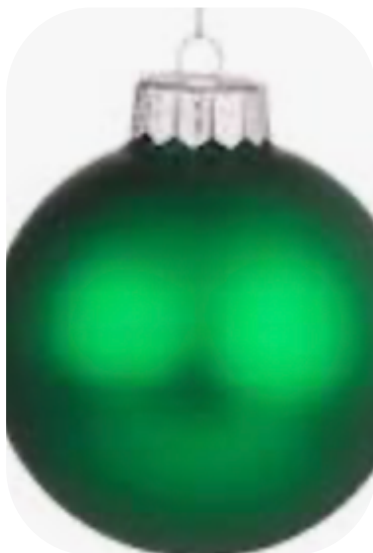
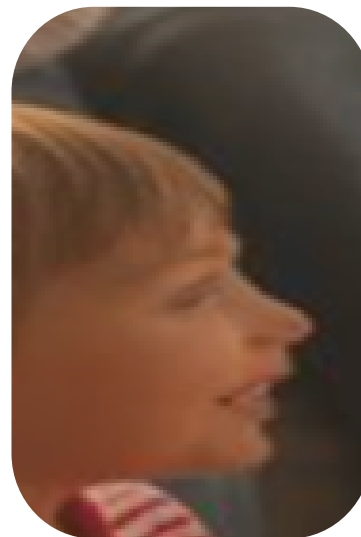
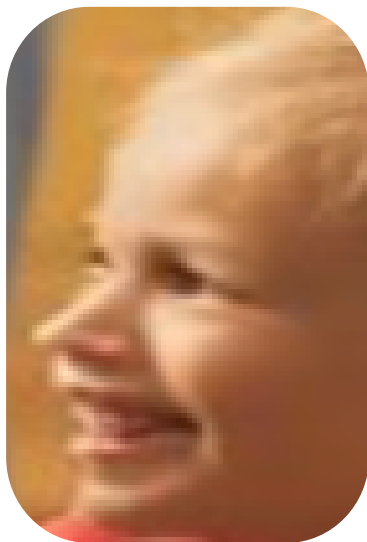
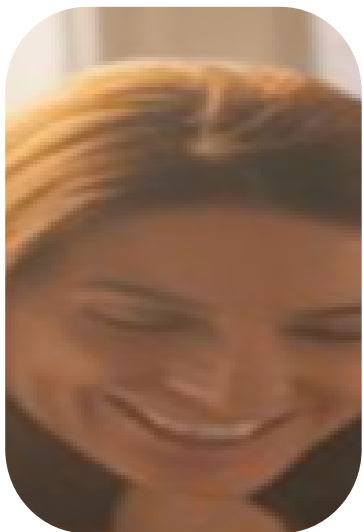
Dis moi qui je suis







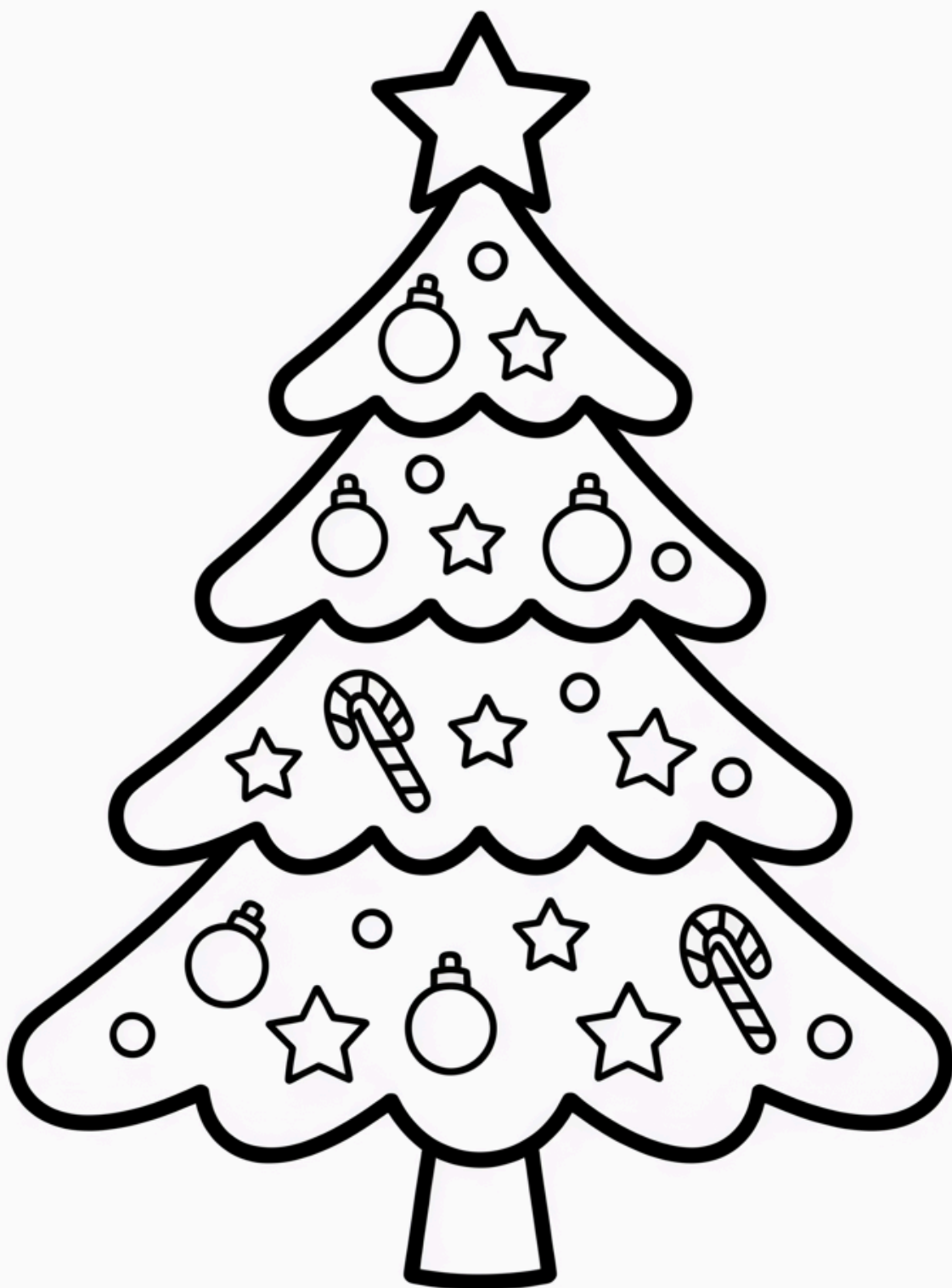








Réalise ton propre sapin de Noël





The diagram shows a track layout for a game. The track is a continuous loop with a central rectangular area. The track is divided into segments, some of which are labeled with numbers 1 through 8, 'X2', 'X3', 'STOP', and 'FINISH'. The track starts at a 'START' point and ends at a 'FINISH' point.



MATERIEL :

- papier / carton rigide
- plateau de jeu
- stylo / crayon / marqueur
- ciseaux / cutter de bricolage
- règle
- colle
- dé

Instructions de fabrication :

- Imprimez le modèle.
- Collez-le sur du carton.
- Imprimez les cartes sur du papier épais, recto verso.
- Imprimez la carte de la recette.
- Découpez les deux images de papanaş.



Règles du jeu

De 2 à 4 joueurs.

Chaque joueur doit choisir une image de cozonac et lancer le dé.

Le joueur qui obtient le nombre le plus élevé commence la partie.

Pour jouer, chaque participant lance le dé et avance son pion jusqu'à la case correspondante.

Certaines cases du plateau ont une signification particulière.

CASE SURPRISE



Si le joueur arrive sur une case SURPRISE, il a le droit d'avancer jusqu'à la case SURPRISE suivante et, en plus, il peut relancer le dé. Il prend la carte correspondant à ce numéro, la lit à voix haute et la conserve comme trophée.

Si le joueur arrive sur une case X2 ou X3, il doit multiplier le nombre obtenu au dé par le nombre indiqué et avancer du nombre de cases correspondant.

Si le joueur arrive sur la case STOP, il ne pourra plus lancer le dé tant qu'un autre joueur n'aura pas dépassé cette case.

Le premier joueur à atteindre la ligne d'arrivée gagne. Il remporte la recette du COZONAC.

IMPORTANT ! Ces instructions sont des lignes directrices. N'hésitez pas à modifier le jeu selon vos envies et à attribuer des « récompenses » ou des « pénalités » à différentes cases, selon vos préférences.

1



OEUFS

2



LEVURE

3



BEURRE

4



SUCRE

5



NOIX

6



FARINE

7



LAIT

8



CACAO





RECETTE DU COZONAC

Temps de cuisson :
50-60 minutes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 500 g de farine
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 125 g de sucre
- 7 g de levure instantanée
- 65 g de beurre mou
- 170 ml de lait
- 1 c. à café d'essence de vanille
- huile végétale
- une pincée de sel

Pour la garniture :

- 150 g de noix hachées
- 3 c. à soupe de cacao
- 4 c. à soupe de lait chaud
- 75 g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 1 c. à soupe d'essence de rhum
- une pincée de sel

Pour la cuisson :

- 1 œuf
- du sucre
- des noix



RECETTE DU COZONAC

Recette

- Commencez par tamiser la farine dans un grand bol. Activez la levure selon les instructions sur l'emballage. Si vous utilisez de la levure instantanée, mélangez-la directement avec la farine, car elle n'a pas besoin d'être activée.
- Ajoutez le sel et mélangez bien pour incorporer tous les ingrédients secs.
- Dans une petite casserole, ajoutez le lait, le sucre et les œufs, puis chauffez jusqu'à ce que tout soit dissous. Vous ne devez pas faire bouillir le mélange, seulement le réchauffer. Une fois le beurre et le sucre dissous, ajoutez l'essence de vanille.
- Dans un autre bol, ajoutez les deux œufs et le jaune supplémentaire, puis mélangez légèrement.
- Ajoutez les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélangez bien avec les mains, jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Pétrissez légèrement, badigeonnez la pâte d'un peu d'huile sur tous les côtés, puis couvrez le bol avec du film alimentaire ou un essuie de cuisine. Placez le bol près d'une source de chaleur jusqu'à ce que la pâte lève et double de volume.
- Pendant ce temps, préparez la garniture.
- Mélangez les noix hachées avec le cacao, le sucre et une pincée de sel. Ajoutez le lait chaud et l'essence de rhum, puis mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation lisse.
- Montez les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporez-les ensuite délicatement au mélange noix-cacao pour obtenir une crème encore plus onctueuse.
- Une fois que la pâte a doublé de volume, sortez-la du bol et divisez-la en deux parts égales.
- Badigeonnez légèrement du papier cuisson avec un peu d'huile pour éviter que la pâte ne colle, puis étalez chaque morceau de pâte en forme de rectangle.
- Étalez la crème aux noix et au cacao sur toute la surface de la pâte. Si vous le souhaitez, ajoutez des petits cubes de loukoum et des raisins secs.
- Roulez la pâte pour enfermer la garniture à l'intérieur.
- Tressez soigneusement les deux rouleaux de pâte pour former un seul grand rouleau.
- Placez le cozonac dans un moule rectangulaire, couvrez avec un essuie de cuisine et laissez reposer encore environ 20 minutes près d'une source de chaleur. Vous verrez que le volume augmentera à nouveau.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Badigeonnez le dessus du cozonac avec de l'œuf battu.
- Décorez avec des noix supplémentaires et saupoudrez un peu de sucre sur le dessus pour ajouter de la texture.
- Faites cuire au four pendant 50 à 60 minutes, jusqu'à ce que le cozonac soit cuit. Vous pouvez vérifier la cuisson en insérant un cure-dent au centre. S'il ressort propre, le cozonac est prêt.
- Une fois cuit, sortez le cozonac du four et laissez-le reposer 10 minutes avant de le démouler.
- Placez-le sur une grille et laissez-le refroidir sur un côté.
- Après 10 minutes supplémentaires, tournez-le sur l'autre côté. Continuez ainsi jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi.
- Vous devez attendre que le cozonac soit totalement refroidi avant de le couper.
- Servez-le en dessert à la fin du repas ou avec une tasse de café le matin.



E Crăciunul!

C'est Noël !

Compréhension à la lecture

Le roumain est
une langue
phonétique ; on
lit comme c'est
écrit !

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.



E Crăciunul!

C'est Noël !

Compréhension à la lecture

DA! E DELICIOS, E DULCE!

EXCELENT! Un CADOU PENTRU TINE!

Mulțumesc!

BRAVO! FELICITĂRI!

HAI SĂ PORNIM ÎN ALTE AVENTURI!

