

Fiche d'élève 2

Le vocabulaire de Noël

Exercice 1 : Vous entendez la dictée des chiffres, notez-les et trouvez dans les tableaux les lettres correspondant aux chiffres entendus. Après avoir trouvé tous les mots, vous pouvez répondre à la question finale.

a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k	l	m	n	o	p	q
67	82	11	90	35	51	40	8	13	17	50	43	25	22	19	15	10

r	s	t	u	v	x	y	z	ë	à	â	è	ï	'	é	û	
12	63	16	56	30	14	21	99	74	86	18	79	100	38	52	7	

(4+4 numéros) _____ les mots : _____

(10 numéros) _____ _____ le mot : _____

(5 numéros) _____ _____ le mot : _____

(10 numéros) _____ _____ le mot : _____

(5+7 num.) _____ _____ les mots : _____

(6 numéros) _____ le mot : _____

(6 numéros) _____ le mot : _____

(5+2+4 num.) _____ les mots : _____

(7 numéros) _____ _____ le mot : _____

(7 numéros) _____ _____ le mot : _____

Dans la dictée des numéros précédents, il y a quelques-uns en gris. Avec les lettres correspondant à ces numéros, tu vas trouver la solution sur la question suivante :
Qui donne des cadeaux en Alsace ?

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Exercice 2 :

Voici les phrases concernant brève l'histoire et puis la recette d'un dessert typique français préparé et consommé pendant le jour de Noël. Mettez les phrases en ordre correct en utilisant les chiffres (de 1 à 10) :

Pour la pâte du dessert venant des anciennes traditions celtiques, vous avez besoin des ingrédients suivants :	
Puis mélangez les deux „pâtes“ ensemble en faisant une, versez-la sur une plaque de four et mettez au four (laissez cuire 10 minutes, 180°C).	
Ajoutez du beurre et mélangez bien. Laisser refroidir un peu.	
4 cuillères de farine, 4 œufs, 120g de sucre ; et pour la crème : 250g de chocolat noir, 250ml de crème liquide, 50g de beurre.	
Déroulez le gâteau, mettez la crème et roulez encore une fois. Puis décorez avec le reste de la crème et des lentilles du chocolat. Et voilà, la bûche de Noël prête à manger !	
Faites la pâte en fouettant dans un bol les jaunes avec du sucre et après, ajoutez de la farine.	
En même temps, vous pouvez fouetter aussi des blancs d'œufs en neige.	
Ce dessert vient des anciennes traditions celtiques. Pendant le solstice d'hiver, les Celtes ont brûlé une bûche dont ils ont utilisé les cendres pendant les rituels du printemps l'année suivante.	
Entre-temps, préparez la crème : faites fondre du chocolat, puis réchauffez la crème liquide et versez-la dans une casserole avec du chocolat fondu.	
Après la cuisson, roulez le gâteau délicatement dans un torchon humide et laissez refroidir.	

Exercice 3 : Choisissez l'une de ces deux possibilités et écrivez dans le cahier :

- votre recette d'un plat préféré (recette simple, par exemple pour des crêpes) ;
- quel repas de Noël aimez-vous le plus et pourquoi ?

Le vocabulaire :

la pâte – těsto

les traditions celtiques - keltské tradice

mélanger – smíchat

la plaque de four – plech do trouby

refroidir – zchladit, zchladnout

la crème liquide – smetana

(dé)rouler – (roz)motat

le torchon – utěrka, hadr

fouetter – šlehat

le bol – mísa

brûler – pálit

la bûche – poleno, polínko

cendres (f. pl.) – popel

faire fondre – rozpustit

réchauffer – ohřát

humide – vlhký, mokrý