



académie
Créteil



Direction des services départementaux
de l'éducation nationale
Seine-Saint-Denis

MISSION LANGUES VIVANTES DSDEN 93

Semaine des langues en Seine Saint Denis

« La semaine des langues constitue un temps fort pour encourager la pratique des langues et a pour vocation de mettre en lumière les langues et la diversité. »

Nous avons donc choisi cette année de vous proposer quelques ressources visant à construire la « compétence plurilingue et pluriculturelle des élèves » préconisée par le Cadre européen commun de référence pour les langues.

L'objectif est de permettre aux élèves de découvrir d'autres langues que celles enseignées dans leurs écoles

Planning de la semaine

	Activités culinaires	Activités ludiques
Jour 1 journée de la langue anglaise	Repas anglais Idées de recettes	Quiz sur les aliments Le petit déjeuner anglais
Jour 2 journée de la langue allemande	Repas allemand Idées de recettes	Quiz sur les couleurs Chanson en l'allemand
Jour 3 Journée de la langue espagnole	Repas espagnol Idées de recettes	Document à découvrir : Tout connaître de l'Espagne
Jour 4 Journée de la langue portugaise	Repas portugais Idées de recettes	Vidéo sur les différentes façons de dire Bonjour en portugais
Jour 5 Journée multi langue	Repas cuisine du monde Idées de recettes	Quiz - jeu interactif sur l'Europe - Jeu : Trouver les drapeaux - Jeu : Le puzzle de l'UE!
Jour 6 journée multi langue	Repas cuisine du monde Idées de recettes	Jeu sur les aliments du Monde 7 taches pour connaître les plats et recettes du monde

Jour 1

Journée de la langue anglaise

Repas anglais

Idées de recettes

Clique sur le lien et à chaque fois, la recette est bien expliquée étape par étape.

Recettes en français	
Recettes en anglais	
Les scones https://www.primlangues.education.fr/sequence/faire-une-recette-lets-make-scones	Shortbread http://elv34.ac-montpellier.fr/wp-content/uploads/2009/12/recette_shortbread.pdf
La soupe de poireaux irlandaise http://elv34.ac-montpellier.fr/wp-content/uploads/2009/12/recette_CawlCennin.pdf	Le cake aux pommes http://elv34.ac-montpellier.fr/wp-content/uploads/2009/12/recette-Apple-Cake-avec-visuels.pdf

Une belle chanson à chanter avec vos enfants si vous faites la recette des cookies

Who took the cookie from the cookie jar?

https://youtu.be/Eh_fRQRAGo0

Voici un petit déjeuner anglais



Quiz sur les aliments

https://www.maprimaire.fr/quizz/CM2/anglais/aliments_en_anglais.php

Jour 2

Journée de la langue allemande

Livret de recettes allemandes en français à faire avec vos enfants :

https://www.ac-orleans-tours.fr/fileadmin/user_upload/interlangues/Manifestations_et_projets/Journee_franco-allemande/Ideen/Organiser_un_repas/Rezepte.pdf

Le repas allemand

En entrée / Vorspeise : Kartoffelsalat/Salade de pommes de terre



Elle est préparée selon les régions d'Allemagne avec de la mayonnaise ou du vinaigre. C'est un plat très apprécié lors de l'Oktoberfest (fête de la bière à Munich). Elle est aussi très populaire en Suisse et en Autriche ou encore dans certaines régions de France comme l'Alsace.

En plat principal / Hauptgericht : Wiener Schnitzel und Spätzle/ Escalope viennoise et spätzle. La « Wiener Schnitzel » : cette escalope panée est comme son nom l'indique une spécialité de Vienne et d'Autriche. Elle est souvent servie avec du citron.



Les « Spätzle » : ces petites pâtes sont une spécialité culinaire d'Allemagne du Sud, de Suisse, d'Autriche et d'Alsace. Elles sont souvent accompagnées de fromage « Käsespätzle ».

En dessert / Nachspeise : Apfelstrudel/Strudel aux pommes. C'est une spécialité d'Europe centrale. Il s'agit d'une pâtisserie à base de pommes parfumée à la cannelle composée de plusieurs couches de pâte beurrées au pinceau qui entourent la garniture pour former un cylindre qui sera doré au four.



GUTEN APPETIT ! LECKER !!



Et voici la recette de l'Apfelstrudel :



Ingrédients : 4 pommes - 80g de beurre - 50g de raisins secs - 50g d'amandes effilées grillées - 40g de sucre en poudre - 1 sachet de sucre vanillé - 2 c. à café de sirop d'érable - une demie-c. à café de cannelle - une demie-c. à café de quatre-épices - 1 pâte feuilletée rectangle.

Ingrédients pour la finition : - 1 œuf légèrement battu - un peu de pralin ou amandes effilées (facultatif) - du sucre glace

Étapes pour la garniture de l'Apfel strudel :

Commencez par faire macérer les raisins secs dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de rhum, pendant une heure. L'idéal, est de les laisser toute une nuit. Puis les égoutter dans une passoire et réservez de côté. Pelez les pommes, les évider et coupez-les en cubes.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle. Faites-y cuire les pommes à feu doux pendant environ 5 minutes en remuant de temps en temps. Ajoutez le sirop d'érable, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la cannelle et les quatre-épices. Poursuivez la cuisson encore pendant 5 minutes tout en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le liquide bouillonne et caramélise légèrement. Versez le mélange dans un bol et laissez refroidir. Une fois le mélange refroidi, incorporez les raisins secs et les amandes effilées que vous aurez au préalable grillées dans une poêle à feu moyen.

Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la pâte feuilletée sur le plan de travail.

Répartissez au milieu de celle-ci la garniture aux pommes. Rabattez la pâte du haut sur la garniture, puis l'autre moitié de pâte du bas venant chevaucher la première.

Retournez le rectangle obtenu, afin d'avoir la pliure en bas.

A l'aide d'un couteau bien aiguisé, faire des entailles sur tout le long de la pâte afin de permettre à la vapeur de s'échapper en cuisant. Badigeonnez la pâte d'œuf battu à l'aide d'un pinceau. Parsemez éventuellement le dessus de la pâte de pralin ou bien d'amandes effilées pour plus de croustillant.

Cuisson : Couvrir une plaque allant au four d'une feuille de papier sulfurisé.

Placez délicatement l'Apfelstrudel dessus et enfournez dans le bas du four, pendant 20 à 25 minutes environ, tout dépend des fours. Surveillez la cuisson.

A la sortie du four, l'Apfelstrudel doit avoir une jolie couleur bien dorée. Au bout de 5 minutes, placez-le sur une grille pour qu'il refroidisse. Une fois totalement refroidi, le saupoudrez entièrement de sucre glace avant de le découper en tranche

Une chanson en allemand

Voici une chanson à écouter et à chanter pour se présenter.

Guten Tag, ich bin Sylvie
Guten Tag, guten Tag,
ich bin Sylvie, ich bin Sylvie.
Guten Tag, guten Tag,
ich bin Sylvie, ich bin Sylvie.
Wer bist du?

Liens:

Guten Tag, guten Tag

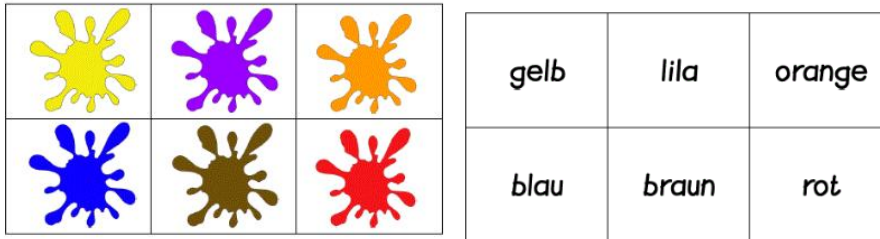
http://www.ac-grenoble.fr/savoie/pedagogie/docs_pedas/allemand_ressources/se_presenter_fichiers/guten_tag.mp3

Hallo, hallo -

http://www.ac-grenoble.fr/savoie/pedagogie/docs_pedas/allemand_ressources/se_presenter_fichiers/hallo_hallo.mp3

QUIZZZZZ

Les couleurs en Allemand



1 Comment dit-on 'Bleu' en allemand?

Schwarz Blau Grüne

2 Comment dit-on 'Marron' en allemand?

Braunne Braunn Braun

3 Comment dit-on 'Rouge' en allemand?

Röt Rot Rod

4 Comment dit-on 'Vert' en allemand?

Salat Grüssy Grüne

5 Comment dit-on 'Rose' en allemand?

Potza Rot Rosa

6 Comment dit-on 'Gris' en allemand?

Grey Grüne Grau

7 Comment dit-on 'violet' allemand?

Lila Rosa Rot

Jour 3
Journée de la langue espagnole

Idées de recettes

La tortilla espagnole



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS : 5 pommes de terre 12 œufs, Un peu d'huile Un peu de sel

- D'abord vous pelez et coupez les pommes de terre.
- Après vous versez un peu d'huile dans la poêle à frire et vous ajoutez les pommes de terre. Vous remuez, puis vous ajoutez du sel et vous remuez encore.
- Ensuite vous cassez les 12 œufs et les battez.
- Quand les pommes de terre sont cuites, vous versez les œufs dans la poêle à frire et vous mélangez bien et laissez cuire pendant cinq minutes.
- Finalement vous tournez la tortilla à l'aide d'un plat pour la cuire de l'autre côté pendant 3 minutes.

Bon appétit !

Recette limonade espagnole au pamplemousse et au citron

Temps de préparation : 10 minutes

INGRÉDIENTS : 2 citrons jaunes, 2 citrons verts, 2 pamplemousses roses, 1/3 de tasse de sucre, 6 tasses d'eau

- Presser un pamplemousse rose.
- Couper en rondelles tous les fruits restants.
- Mettre l'eau dans une carafe et ajouter le sucre et mélanger
- Ajouter les rondelles de fruits dans le bol.
- Laisser 24 heures dans le frigidaire.

Document à découvrir : Tout connaître de l'Espagne

<file:///C:/Users/Abdel/Downloads/espagne.pdf>

Jour 4
Journée de la langue portugaise

Idées de recettes

SOUPE PORTUGAISE - MIGA

Un bouillon facile à préparer

- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Ingrédients : Huile d'olive Sel Ail Pain 3 œufs Persil
- Recette

Faire chauffer un litre d'eau en y versant une cuillère d'huile d'olive et du sel et de l'ail et attendre que ça bouille.

Pendant ce temps couper des morceaux de pain.

Une fois l'eau bouillie, y verser le pain et attendre que le pain ait absorbé l'eau

Y ajouter 3 œufs tout en remuant

Servir chaud avec une pointe de persil

Bon appétit !!

Vidéo sur les différentes façons de dire Bonjour en portugais



bonjour_5_-_portugais_on_vimeo.mp4

Jour 5
Journée multi langue

Repas cuisine d'Europe
Idées de recettes

GNOCCO FRITTO
RECETTE italienne

- **Temps de préparation** : 10 minutes
- **Temps de cuisson** : 5 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte

- 225 g de farine - 150 g de beurre - 150 g de sucre - 2 jaunes d'œufs

Pour le glaçage

- 1 blanc d'œuf - 250 g de sucre glace - des colorants alimentaires - jus citron

RECETTE

Vous mettez la farine, le beurre, le sel et l'eau minérale dans un saladier.

Pétrissez et faites lever pour 2 ou 3 heures.

Tirez la pâte (3 ou 4 mm), taillez des petits rectangles.

Fririe dans une poêle avec l'huile d'arachide.

Bon appétit !

Jeu interactif sur l'Europe

https://europa.eu/learning-corner/match-the-flags_fr

Règle du jeu: Trouver les drapeaux

Vingt-sept pays, vingt-sept drapeaux! Trouve les paires de drapeaux en retournant les cartes, puis découvre la signification des couleurs de chacun d'entre eux.

Jeu Le puzzle de l'UE!

https://europa.eu/learning-corner/eu-puzzle_fr

Règle du jeu:

Tu veux faire un puzzle sur les pays de l'UE ou sur les langues de l'UE? Ou les deux? Tu peux également imprimer une carte géante de l'Europe à colorier!

Jeu sur les capitales de l'Europe

<https://www.classedeprimaire.com/cm2-les-capitales-en-europe/>

Jour 6
Journée multi langue

Jeu sur les aliments du Monde

7 taches qui permettront à votre enfant de connaître les plats et recettes du monde

<https://learningapps.org/show?v=pzvdazxu101&iframe=true&width=80%25&height=80%25>

Repas cuisine du monde

Beignets d'ananas Chine

- Temps de préparation : 20 min.
- Ingrédients : 15 tranches d'ananas-250 g de farine-2,5 dl de lait-2 œufs-2 cuillères à soupe d'huile-4 cuillères à soupe de rhum
- Ustensiles : 1 saladier-1 friteuse-du papier absorbant
- Préparation : Versez la farine dans un saladier.- Creusez un puit au milieu de la farine et mettez-y les jaunes d'œuf et l'huile. Ajoutez un peu de lait. A l'aide d'un fouet, incorporez petit à petit la farine aux œufs. - Incorporez le rhum et le reste de lait.- Battez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Battez les blancs d'œuf en neige ferme. Incorporez-les à la pâte. Couvrez et laissez reposer 1h.
- Faites chauffer l'huile de friture à 170°. Passez les demi tranches d'ananas (bien égouttées et épongées) dans la pâte en les tenant au bout d'une fourchette et plongez-les prudemment dans l'huile très chaude.- Laissez dorer vos beignets, retournez-les de temps en temps et épongez-les avec de l'essuie-tout.
- S'il reste de la pâte, prenez la pâte dans une cuillère et versez-la dans l'huile d'un coup pour faire des beignets naturels.

Saupoudrez les beignets de sucre impalpable et servez-les chauds.

- Vos enfants peuvent...
- Préparer la pâte, saupoudrer les beignets de sucre glace.
- Attention ! Ils ne doivent en aucun cas s'approcher de la friteuse.

Le bœuf africain

Il ne faut pas se fier à son nom... cette recette de bœuf africain, nous vient tout droit du Canada !

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 2 heures et 30 minutes

INGRÉDIENTS1 kilogramme de bœuf en cubes à ragoût 1 boîte de tomates (19 Oz) [environ 500 grammes]1 boîte de crème de tomate ou soupe tomate 1 boîte de champignons2 oignons tranchés 2 branches de céleris coupés en dés 1 ou 2 carottes coupées en rondelles 1 piment vert coupé en lanière 1/2 tasse de vinaigre 1/2 tasse de cassonade1 c. soupe de sauce Worcestershire Sel et poivre Ail

Recette le bœuf africain

- Mettre tous les ingrédients dans un plat allant au four.
- Faire cuire de 2h à 2h 1/2 à environ 130°C.

Ecoutez la comptine « Frère Jacques » en français - italien - allemand - chinois - espagnol - anglais - portugais et albanais

http://eole.irdp.ch/activites_eole/documents/frere_jacques/fj_doc_2_9.pdf

Audio 2

- [piste 1](#)
- [piste 2](#)
- [piste 3](#)
- [piste 4](#)
- [piste 5](#)

Frères Jacques en espagnol, anglais, portugais, chinois et albanais