

ACTIVITÉS DE NOËL

1° ESO :



Noël

1. l'arbre de Noël (*m*)
2. la boule de Noël
3. le père Noël
4. le casse-noisettes (les casse-noisettes)
5. l'ange (*m*)
6. la couronne de Noël
7. la cheminée
8. la guirlande lumineuse
9. la carte de Noël
10. le cadeau de Noël (les cadeaux de Noël)

Suppléments

Texte : Noël

- [Texte à lire et à écouter \(questions : compréhension écrite\)](#)

Exercices et tests

- [Test de vocabulaire \(1\)](#)
- [Test de vocabulaire \(2\)](#)
- [Les articles](#)

<https://youtu.be/YDPp-jb40Ds> Vocabulaire de Noël

<https://youtu.be/j55bl2pvxks> Le Père Noël et le bonhomme de neige, vidéo avec une histoire de Noël (32 min.)

Chansons de Noël:

- *VIVE LE VENT*
- *Il est né le divin enfant - Canción de navidad para niños con letras*
- *Noche de Paz en francés (Douce nuit, Sainte Nuit) - Canción de navidad para niños con letras*
- *Petit papa Noël*

2° ESO

Recettes de Noël

Ecris ta lettre au père Noël

Chansons de Noël

- Noël des enfants du monde (soprano)

3° ESO

Recettes de Noël

Chansons de Noël

- Noël blanc

4° ESO

Humour : *Max Boublil – Joyeux Noël* sur YOU TUBE

Recettes de Noël

Les Lapins Crétins Invasion - Compilation spéciale Noël

1° BTO

You tube :

Top des petites choses qu'on a tous fait à Noël (quand on est enfant)

Top 12 des façons horribles de réagir à un cadeau

Père Noël VS Enfant

Patrick Bruel - Lettre au Père Noël + fiche pédagogique TV5Monde

Comprendre l'histoire racontée dans un clip,
Raconter un rêve d'enfance,
Rédiger une lettre,
Développer ses idées,
Faire des recherches sur un artiste
Rédiger un article.



[RECETTES DE NOËL](#)

<http://gastronomierestauraton.blogspot.com.es/2014/11/speciales-culinaires-de-noel-mysteres.html>

Pour 7 sucettes

Galette des rois en sucettes

Commencez avec une étiquette!

- 1 Dans un saladier, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les oeufs, puis terminez par la poudre d'amandes.



100 g de beurre
80 g de sucre
2 oeufs
100 g de poudre d'amandes
- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné puis découpez 14 disques à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez 7 disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Déposez une cuillère de crème au centre de chaque disque. Placer le bâtonnet.



1 pâte feuilletée
7 bâtonnets
1 fève
- 3 Mouillez un peu les bords de la pâte, puis reformez avec le reste des cercles (vous pouvez faire des dessins sur la pâte avec la pointe d'un couteau). Fritissez en badigeonnant de jaune d'oeuf. Enfournez 20 mn.



1 jaune d'oeuf
Thermostat 6 (180°)
Cuisson : 20 mn

ASTUCE
Utilisez différentes formes d'emporte-pièces pour des sucettes originales.



www-monetiquette.fr