



UNA SUPPA PER SANT'ANDRIA

In stu cartulare pedagogicu, truverete parechje schedule scumpertute in trè livelli. Site voi chì sceglite e schedule chì v'abbisognanu; vi ponu ghjuvà dinò da mette in piazza una pedagogia differenziata : u livellu indettatu ghjè un'indicazione, micca un obbligu.

Vous trouverez, dans ce dossier pédagogique, de nombreuses fiches organisées selon 3 niveaux. Vous pouvez piocher dans ces fiches selon vos besoins, elles peuvent en effet vous aider également à mettre en place une pédagogie différenciée : le niveau est attribué à titre indicatif, il n'est pas une fin en soi.



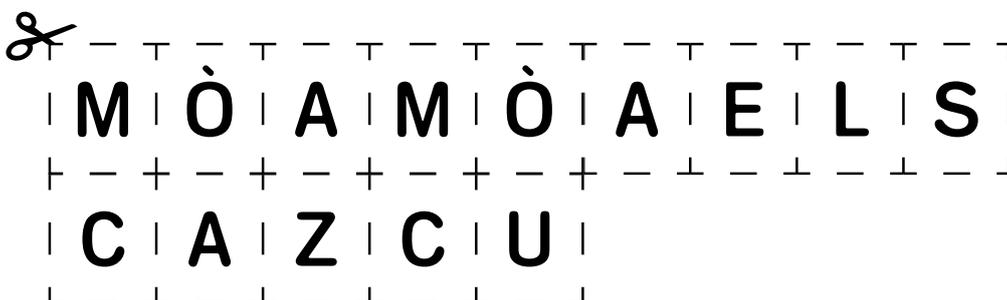
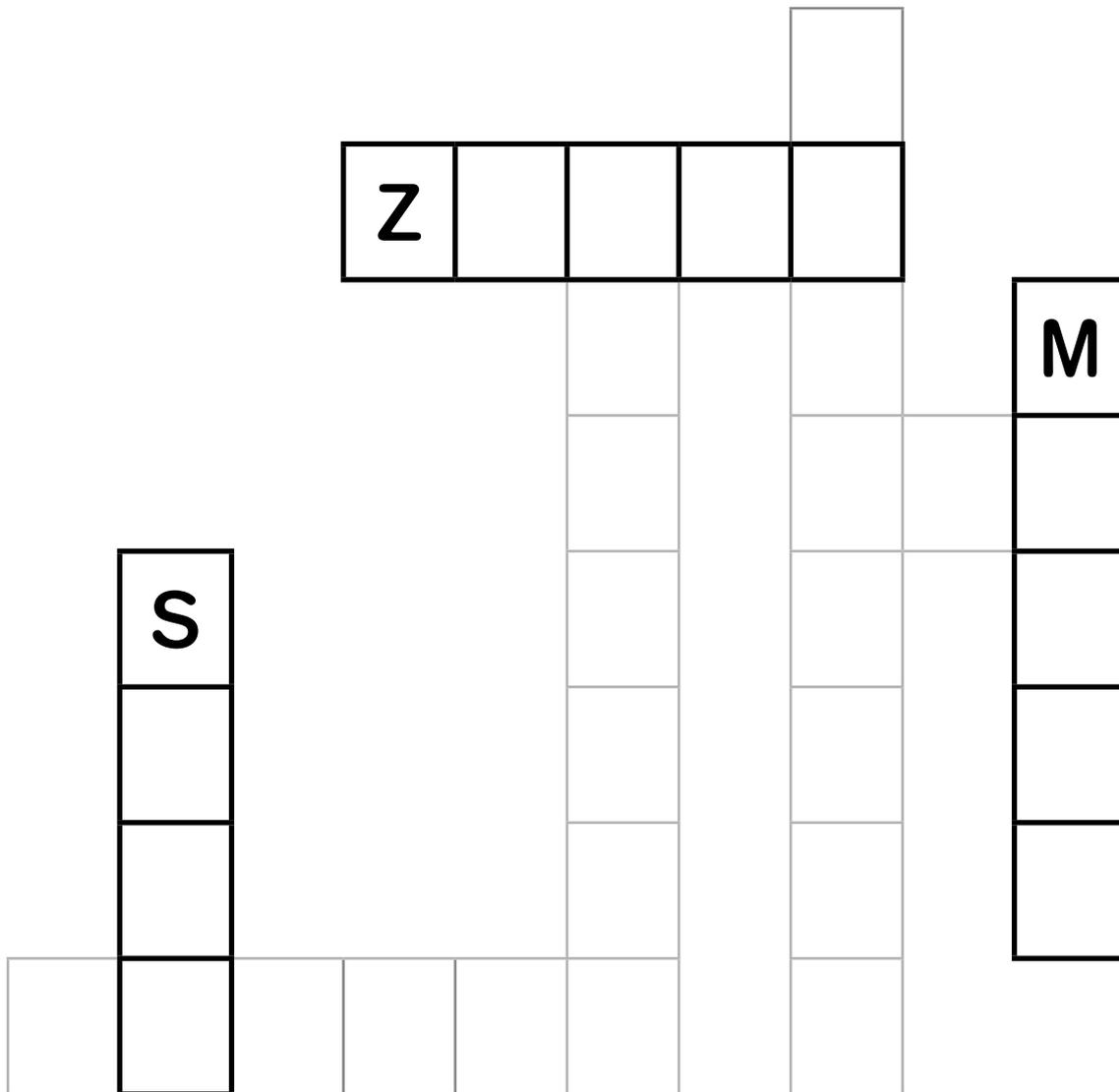


Nome :

Parolle cruciate

Scrivi ogni parolla à a so piazza ghjusta.
Découpe et colle chaque mot à sa juste place.

- MAMMÒ - SALE - ZUCCA





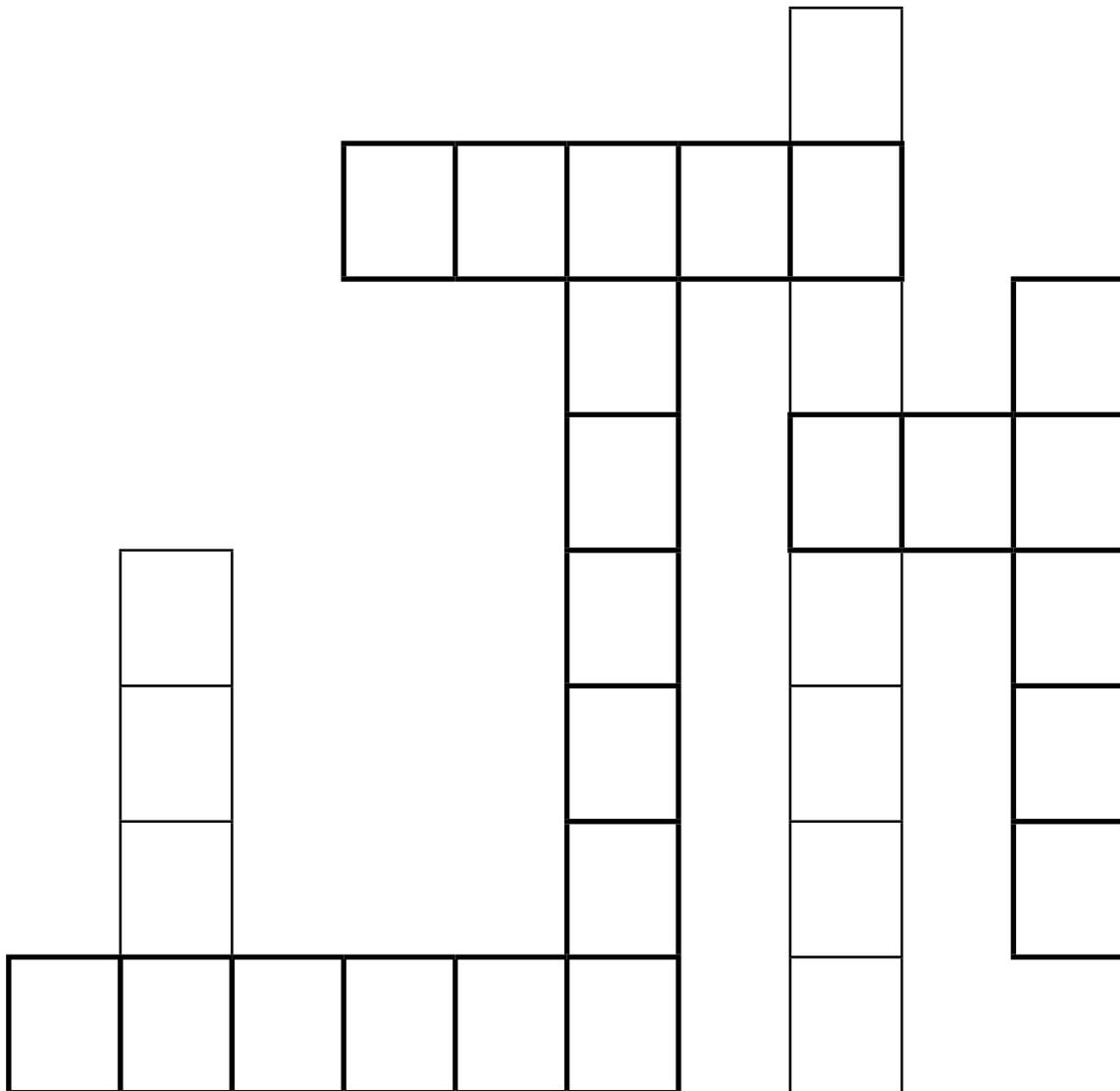
Nome :

Parolle cruciate

Scrivi ogni parolla à a so piazza ghjusta.

Écris chaque mot à sa juste place.

Mammò - Zia - Nepita - Cipolla - Zucca





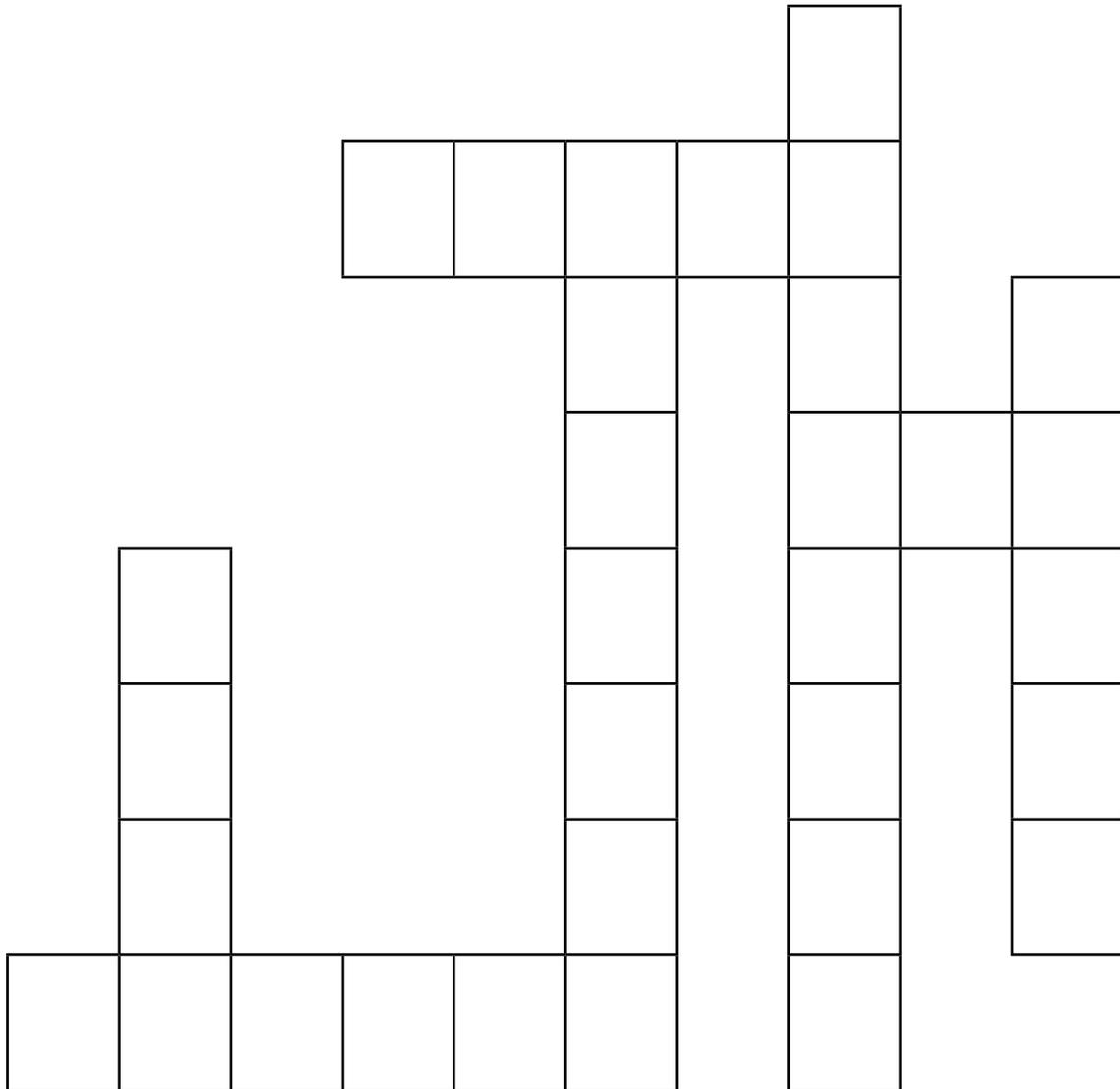
Nome :

Parolle cruciate

Scrivi ogni parolla à a so piazza ghjusta.

Écris chaque mot à sa juste place.

Mammò - Zia - Nepita - Cipolla - Lanzetta
- Lale - Zucca



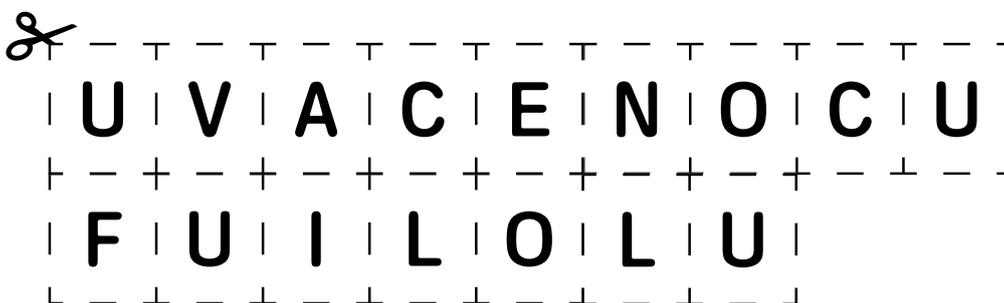
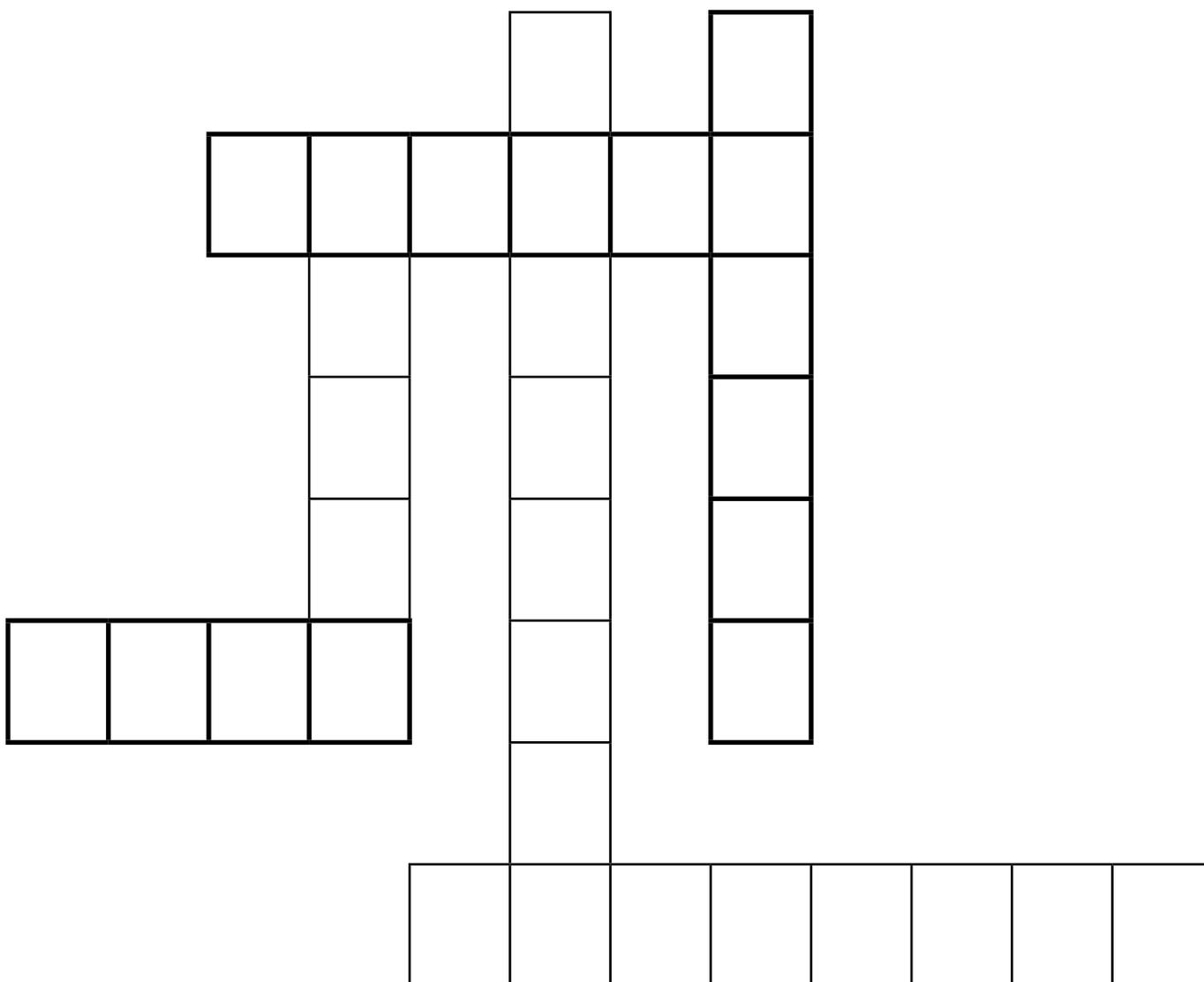


Nome :

Parolle cruciate

Scrivi ogni parolla à a so piazza ghjusta.
Découpe et colle chaque mot à sa juste place.

OLIU - FUCONE - CAVULU





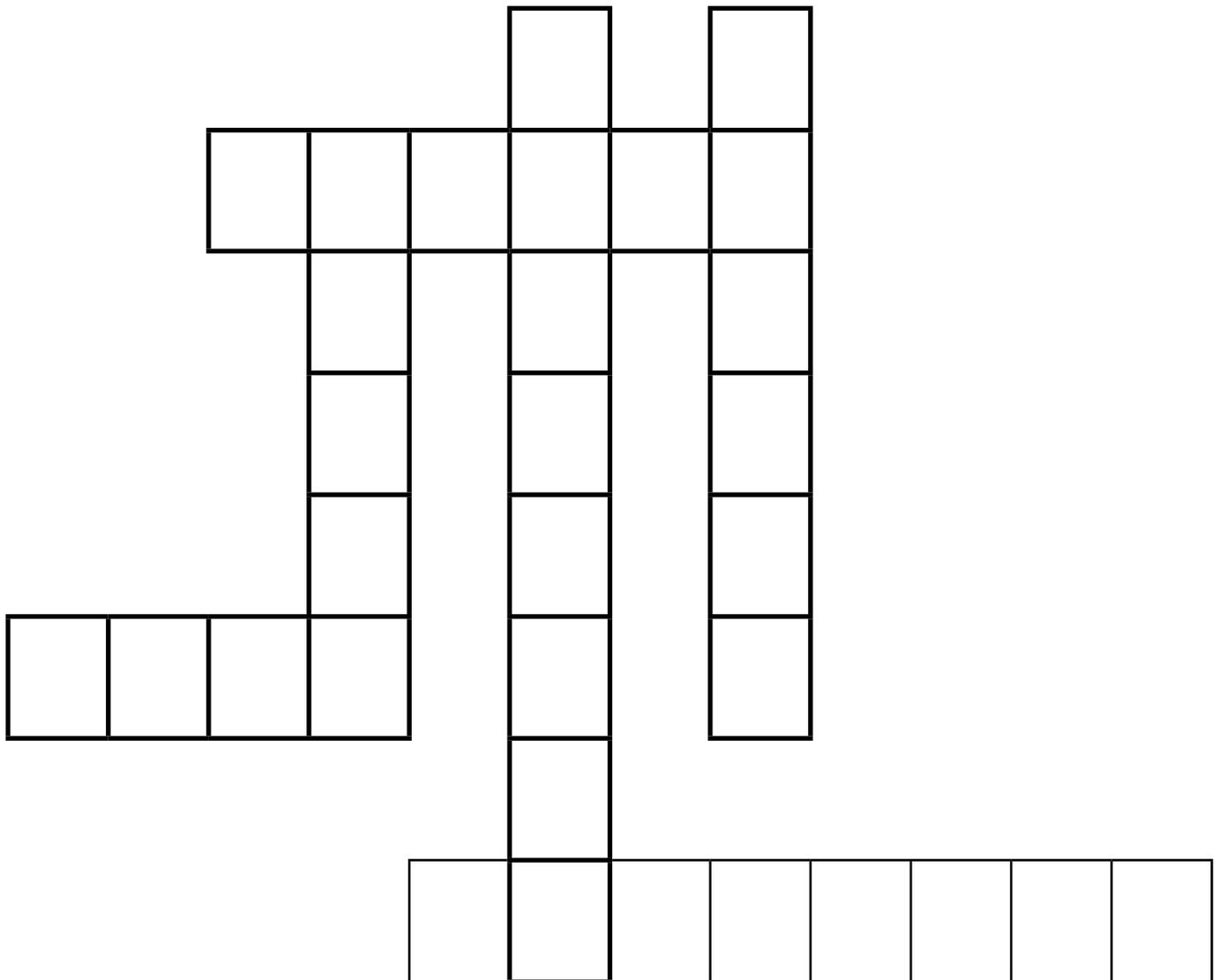
Nome :

Parolle cruciate

Scrivi ogni parolla à a so piazza ghjusta.

Écris chaque mot à sa juste place.

Cuchjara - Carulu - Oliu - Fucone - Agliu





Nome :

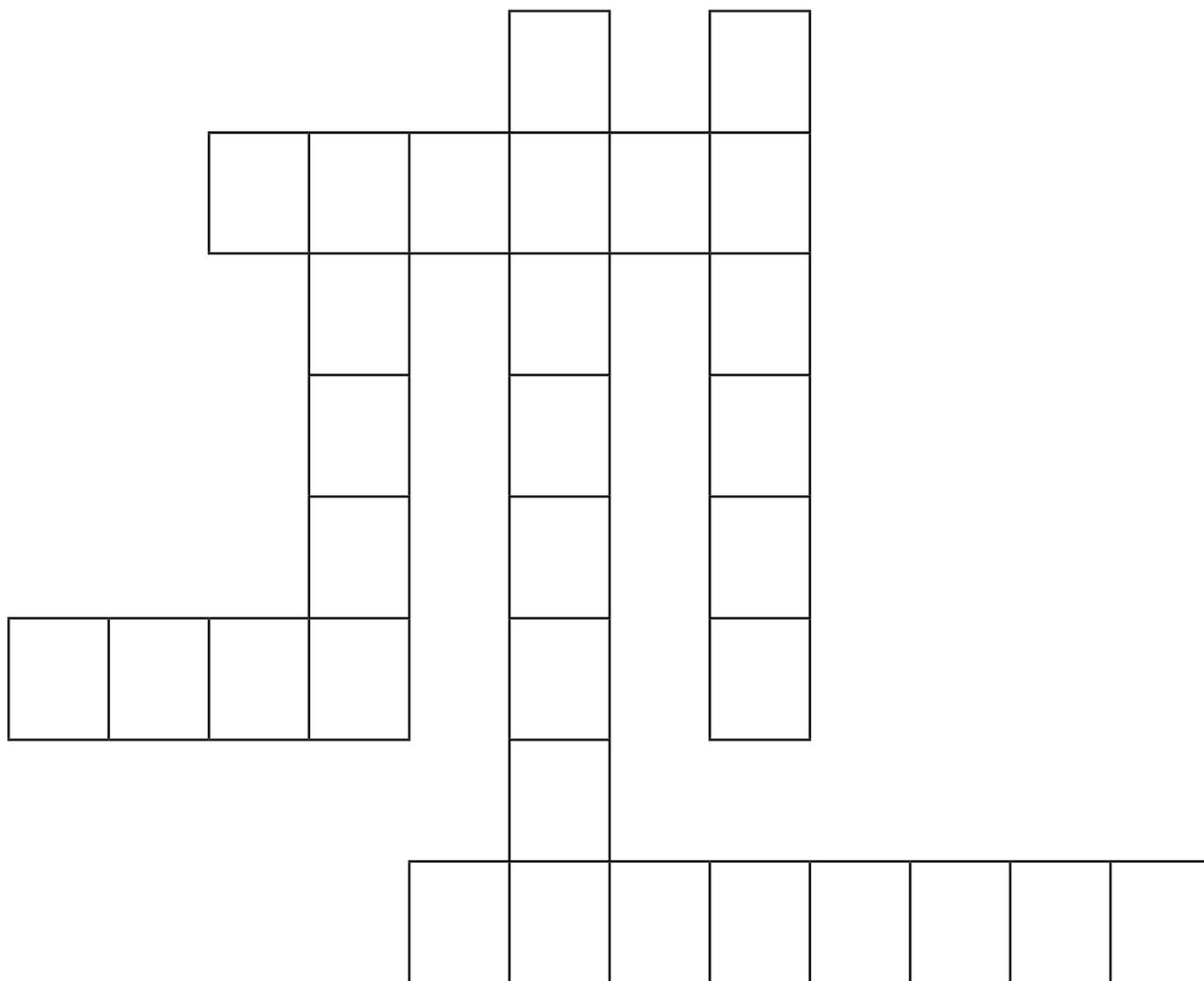
Parolle cruciate

Scrivi ogni parolla à a so piazza ghjusta.

Écris chaque mot à sa juste place.

Cuchjara - Taghjola - Carulu

Oliu - Fucone - Agliu





Nome :

U ghjocu di e sette sfarenze.

Ùn sò micca listessi listessi issi dui disegni. Ci hè 7 sfarenze, à tè di truvà le !
Ces deux dessins ne sont pas tout à fait identiques, à toi de retrouver les 7 différences !



U fattore

Lessicu

A prisacca : la sacoche

A lettera : la lettre

Un pantalone appezzatu : un pantalon rapiécé

I scarponi : les grosses chaussures

A barretta : la casquette

A vesta : la veste

U curpettu : le gilet

A traccolla : la bretelle

A franchizia : le timbre

A sola : la semelle

A mustaccia : la moustache

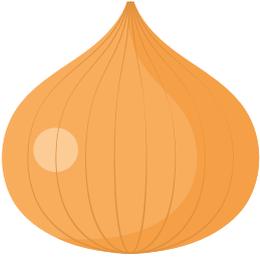
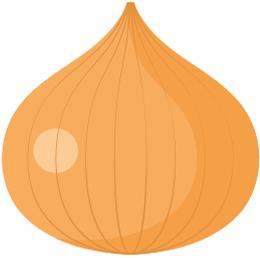
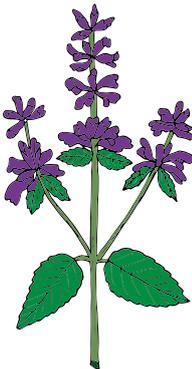
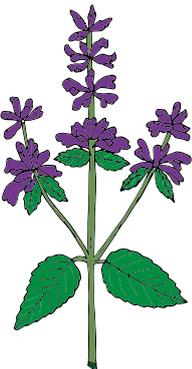


Nome :

Mi ramentu !

2 o 3 ghjucadori. Ogettivu : truvà u più paghji di figure pussibbule.
2 ou 3 joueurs. Objectif : il s'agit de trouver le plus de paires possibles.

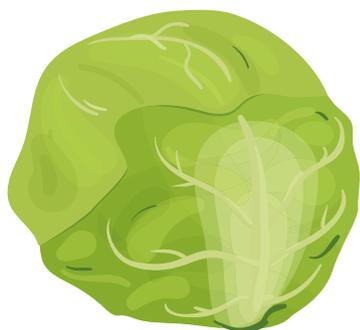
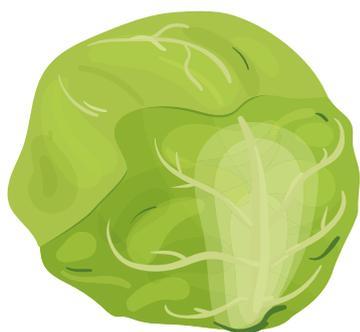
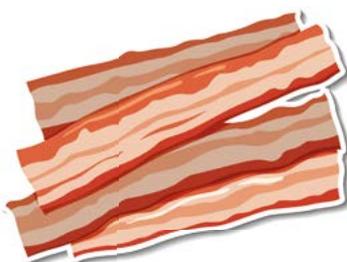
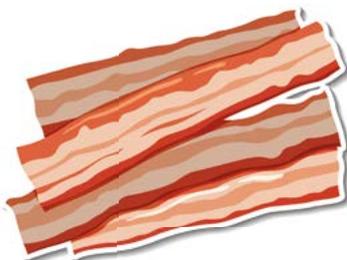
✂



E figure ponu esse stampate, in culore s'ella hè pussibule, è à nant'à una carta à pena zeppa, poi frastagliate è plastificate. Hà da permette di turnà à aduprà u ghjocu. Per ogni livellu. Si pò dà di menu carte à i più chjuchi.

Les images peuvent être imprimées, de préférence en couleur, sur un papier épais, puis découpées et plastifiées. Cela permettra au jeu d'être réutilisable. Tous niveaux. Les plus petits pourront jouer avec moins de cartes.





Nome :

Graffisimu

Culurisci segundu u mudellu o culurisci cum'ella ti piace.

Colorie selon le modèle ou comme tu en as envie.



A caccara



Nome :

Graffisimu

Culurisci segundu u mudellu o culurisci cum'ella ti piace.
Colorie selon le modèle ou comme tu en as envie.



Livia

I mille pezzi

Ricostituisci l'illustrazione rimettendu i pezzi cum'ellu ci vole.
Reconstitue l'illustration en assemblant les morceaux comme il faut.





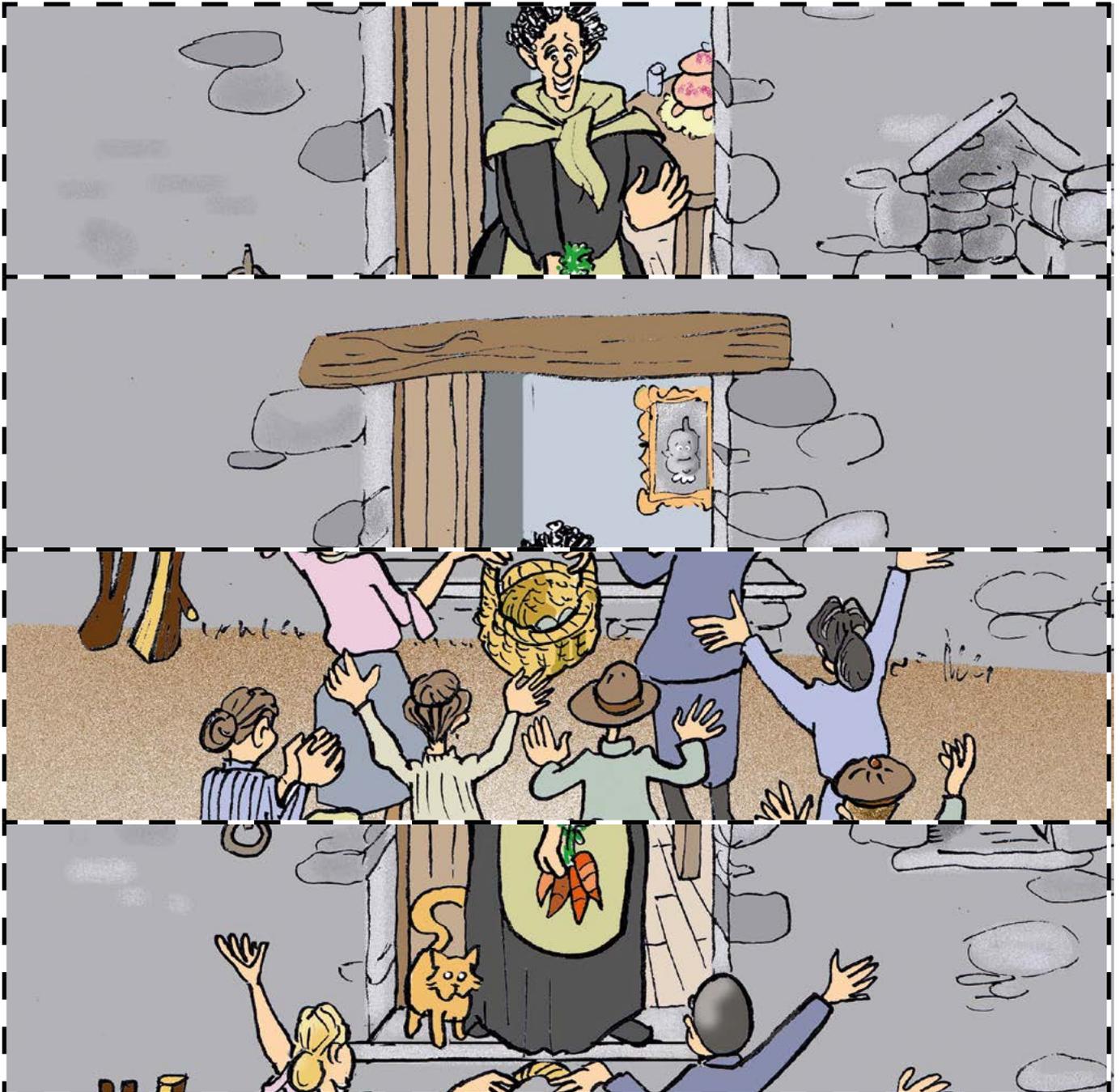
Nome :

I mille pezzi

Ricostituisci l'illustrazione i pezzi cum'ellu ci vole.
Reconstitue l'illustration en assemblant les morceaux comme il faut.

I mille pezzi

Ricostituisci l'illustrazione i pezzi cum'ellu ci vole.
Reconstitue l'illustration en assemblant les morceaux comme il faut.





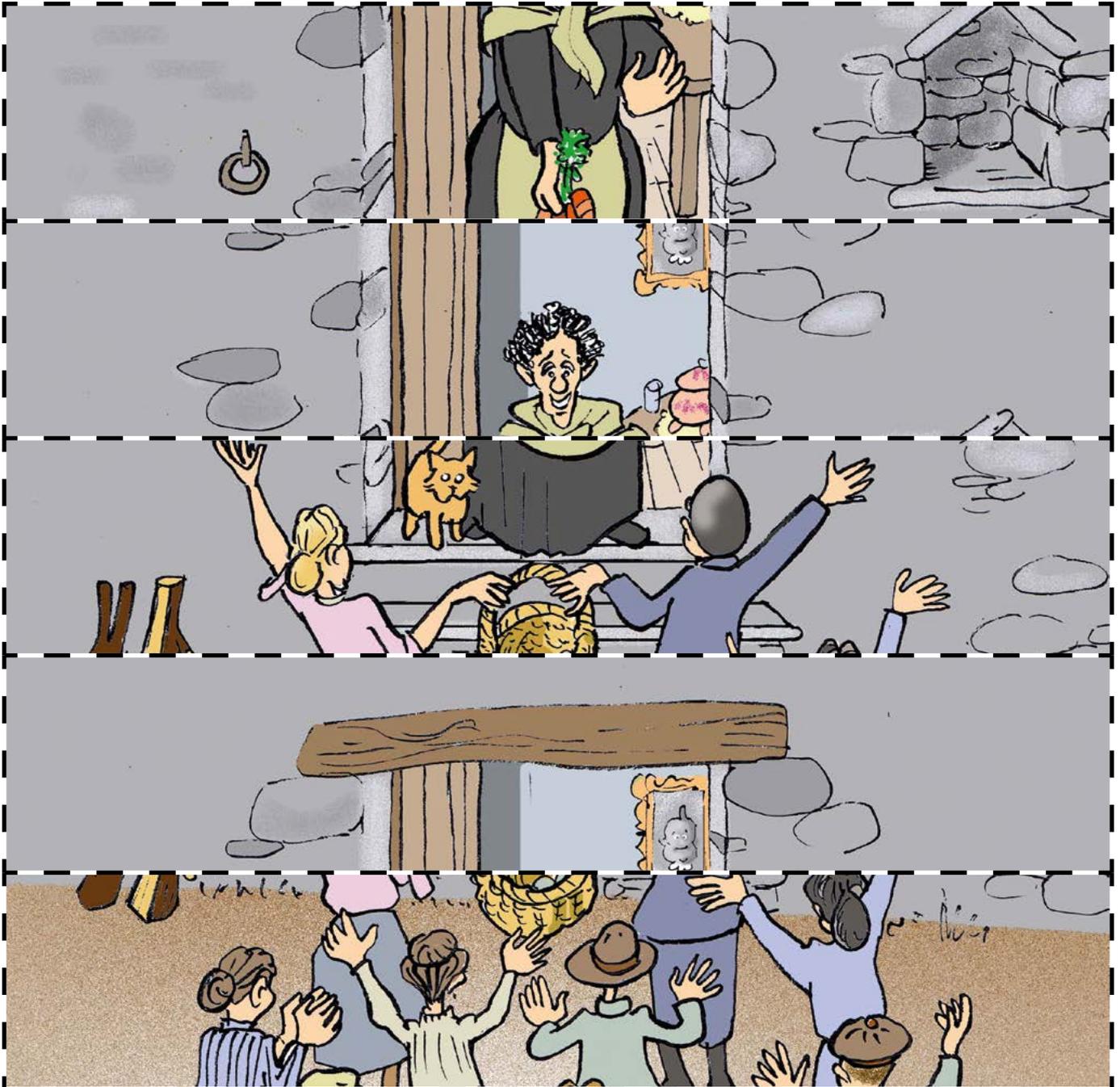
Nome :

I mille pezzi

Ricostituisci l'illustrazione i pezzi cum'ellu ci vole.
Reconstitue l'illustration en assemblant les morceaux comme il faut.

I mille pezzi

Ricostituisci l'illustrazione i pezzi cum'ellu ci vole.
Reconstitue l'illustration en assemblant les morceaux comme il faut.





Nome :

I mille pezzi

Ricostituisci l'illustrazione i pezzi cum'ellu ci vole.
Reconstitue l'illustration en assemblant les morceaux comme il faut.

Piazza Parolla

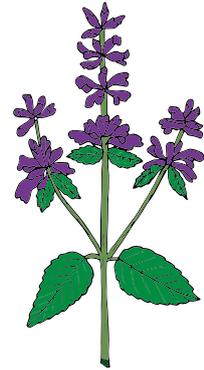
Frastaglia e ticchette è incolla le sott' à a figura chi currisponde.
Découpe les étiquettes et place les mots sous l'image correspondante.



A ZUCCA



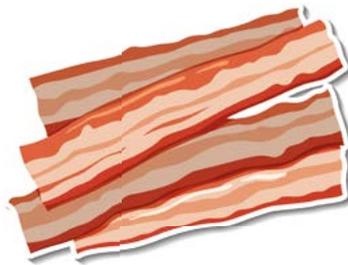
E CAROTTE



A NEPITA



L'AGLIU



A PANZETTA



A CUCHJARA



A ZUCCA

L'AGLIU

A PANZETTA

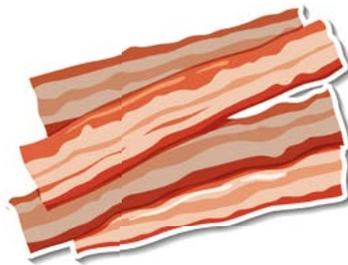
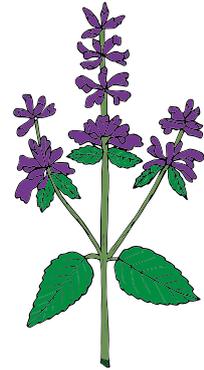
A CUCHJARA

A NEPITA

E CAROTTE

Piazza Parolla

Frastaglia e ticchette è incolla le sott' à a figura chi currisponde.
Découpe les étiquettes et place les mots sous l'image correspondante.



A ZUCCA

L'AGLIU

A PANZETTA

A CUCHJARA

A NEPITA

E CAROTTE

Piazza Parolla

Copia ogni parolla induv'ellu ci vole.
Recopie les mots à la bonne place.

A ZUCCA

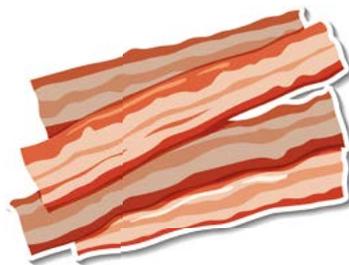
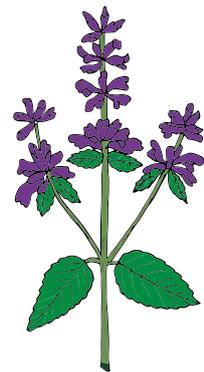
L'AGLIU

A PANZETTA

A CUCHJARA

A NEPITA

E CAROTTE





Nome :

Parolle appiattate

Si tratta di ritruvà tutte e parolle di «Una suppa per Sant'Andria»
chi sò piattate in sta griglia.

Il te faut retrouver tous les mots de «Una suppa per Sant'Andria»
qui se sont cachés dans cette grille.

Z	A	D	S	E	C	I	P	O	L	L	A	I	S	N
H	U	R	M	F	A	S	G	I	O	L	I	L	N	V
K	P	C	I	F	R	Z	V	U	I	O	L	C	I	P
L	O	Q	C	Q	O	S	L	M	K	O	A	O	L	A
M	N	R	O	A	T	F	I	S	M	V	G	K	E	G
A	S	S	J	U	T	J	D	O	U	O	L	Q	S	H
N	T	L	T	Y	A	N	O	L	R	K	I	M	H	J
B	H	S	A	S	E	B	U	I	J	E	U	K	G	O
V	I	A	N	D	R	I	A	U	U	I	O	J	M	L
C	J	L	I	K	I	O	C	U	C	H	J	A	R	A
X	N	E	P	I	T	A	I	L	M	E	T	S	R	B
W	Q	A	E	T	P	A	N	Z	E	T	T	A	H	O

- CIPOLLA

- PANZETTA

- ANDRIA

- FASGIOLI

- CAROTTA

- CAVULU

- ZUCCA

- SALE

- AGLIU

- PAGHJOLA

- OLIU

- CUCHJARA

- NEPITA



Nome :

In corsu è in francese : unu o parecchi ? Singulare o Plurale ?

Fà e trasformazioni (attenti à l'indizii !)
Transforme les phrases (attention aux indices !)

Ghjuvan'Carlu va chercher une bouteille d'huile d'olive.

Ghjuvan'Carlu va chercher deux.....

Ghjuvancarlù v'è piglia una buttiglia d'oliu d'aliva.

Ghjuvancarlù v'è piglia duie.....

Zia Tunietta lance un caillou dans la soupe.

Zia Tunietta lance les dans la soupe.

Zia Intunietta lampa una petra in a suppa.

Zia Intunietta lampa e.....

Dumè donne une carotte à Petru.

Dumè donne trois à Petru.

Dumenicu dà una carotta à Petru.

Dumenicu dà trè.....à Petru.

Le facteur amène le courrier au voisin.

Le facteur amène le courrier à nos

U fattore porta e lettere à u vicinu.

U fattore porta e lettere à i nostri.....



Nome :

In corsu è in francese : unu o parechji ? Singulare o Plurale ?

Metti a parolla sottulineata à u plurale.
Mets le mot souligné au pluriel.

Il y a un chou dans la soupe.

Il y a dans la soupe.

Ci hè un carbusgiu in a suppa.

Ci hèin a suppa.

Il invite sa voisine à dîner.

Il invite à dîner.

Invita a so vicina à fà cena.

Invita.....à fà cena.

Petru a un frère et une soeur.

Petru a et

Petru hà un fratellu è una surella.

Petru hà.....è.....

Les villageois chantent une chanson.

Les villageois chantent

I paisani cantanu una canzona.

I paisani cantanu.....



Nome :

Unu o parechji

Frastaglia po incolla e ticchette in la culonna ghjusta.
Découpe puis colle les étiquettes dans la bonne colonne.

SINGULARE	PLURALE

Avà prova à scrive tù / Maintenant, à toi de les écrire :



una buttiglia	e buttiglie	a carotta	fasgioli
i zitelli	Lilia	duie carotte	un fasgiolu
u vicinu	una petra	i vicini	petre
u fratellu	a zucca	i fratelli	e zucche

In corsu è in francese : unu o parecchi ? Singulare o Plurale ?

Culurisci in verde i sacchi chì tenenu parecchi elementi, in giallu quelli chì ùn ne tenenu chè unu solu.

Colorie en vert les sacs contenant plusieurs éléments,
colorie en jaune les sacs contenant un seul élément.



petre



una cuchjara



una paghjola



una cipolla

In corsu è in francese : unu o parecchi ? Singulare o Plurale ?

Piazza e ticchette soff'à u saccu ghjustu (frastaglia è incolla, o copia).
Place les étiquettes suivantes sous le bon sac (coupe et colle, ou recopie).













una carotta

una buttiglia d'oliu

i sumeri

i zitelli

fascioli

Sosula di a suppa / Recette de la soupe

ingredienti per 6 persone / Ingrédients pour 6 personnes

- 12 fette di panzetta/ 12 tranches de panzetta
- 100g di fasgiuloni bianchi/ 100 gr de haricots blancs
- 3 fronde di carbusgiu/ 3 feuilles de chou
- 2 Pomi/ 2 pommes de terre
- 2 zucchini/ 2 courgettes
- 2 carotte/ 2 carottes
- 2 navoni/ 2 navets
- 2 cipolle/ 2 oignons
- 1 sprichju d'agliu/ 1 gousse d'ail
- À pena di sellaru/ un peu de céleri
- 2 cucharate d'oliu d'aliva/ 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- À pena di nepita/ un peu de nepita
- À pena d'erba barona/ un peu de thym
- 2 fronde d'alloru/ 2 feuilles de laurier
- Sale/ Sel
- Pevaru/ poivre



E TAPPE PER APRUNTÀ A SUPPA LES ÉTAPES DE LA PRÉPARATION

Mettite à mogliu i fasgiuloni a sera prima, ind'è l'acqua ghjalata.

Faites tremper les haricots la veille dans de l'eau froide.

Fate li sguttà.

Puis égouttez-les.

Fate coce i fasgiuloni ind'è l'acqua bullente salita, durante circa 1 ora è mezu, po fate li sguttà.

Faites cuire les haricots à l'eau bouillante salée, pendant 1 h 30 environ, puis égouttez-les.

Mettite l'oliu d'aliva nentr'una paghjola.

Versez l'huile d'olive dans une marmite.

Aghjustate e cipolle sbuchjate è tazzati fine, u sprichju d'agliu inciaccatu, u sellaru appezzatu, e fronde di carbusgiu tagliate, a nepita è l'arba barona.

Ajoutez les oignons pelés et hachés, la gousse d'ail écrasée, le céleri coupé en tronçons, les feuilles de chou émincées, la nepita et le thym.

Aghjustate dinò a metà di a panzetta tagliata à pezzi fini, lampate nantu 2 litri d'acqua.

Ajoutez également la moitié de la panzetta coupée en lanières et arrosez de 2 litres d'eau.

Salite è mettite u pevaru, fate freme à pena l'acqua è lasciate coce 10 minuti.

Salez et poivrez, portez à frémisséments et laissez cuire 10 min.

Sbuchjate i pomi, e carotte è i navoni.

Pelez les pommes de terre, les carottes et les navets.

Appizzate li in cubi, aghjustate li, è dinò i zucchini tagliati listessi è i fasgioli cotti.

Coupez-les en cubes et ajoutez-les, ainsi que les courgettes coupées en cubes ou en rondelles et les haricots cuits.

Cuprite è lacate coce pianu durante 25 minuti.

Couvrez et laissez mijoter 25 min.

Servite caldu caldu, cù u restu di a panzetta affettata.

Servez bien chaud, avec le reste de panzetta taillée en lanières.

Ci pudete dinò aghjunghje u pane imbrustulitu strufinatu cun l'agliu.

Vous pouvez également y ajouter des croûtons de pain frottés à l'ail.



Nome :

Ritratti è descrizioni di i persunagi

Empii sta carta d'identità di i persunagi.
Cerca infurmazioni nentr'à u libru, inventa quelle ch'ùn ci sò micca.

Complète cette carte d'identité d'un des personnages. Cherche les informations dans le livre, invente celles qui n'y sont pas.



Età :

Culore di l'ochji :

Culore di i capelli :

Statura :

Vestiti :

Nome :



Età :

Culore di l'ochji :

Culore di i capelli :

Statura :

Vestiti :

Nome :



Nome :

Ritratti è descrizioni di i persunagi

Empii sta carta d'identità di i persunagi.
Cerca infurmazioni nentr'à u libru, inventa quelle ch'ùn ci sò micca.

Complète cette carte d'identité d'un des personnages. Cherche les informations dans le livre, invente celles qui n'y sont pas.



Età :

Culore di l'ochji :

Culore di i capelli :

Statura :

Vestiti :

Nome :



Età :

Culore di l'ochji :

Culore di i capelli :

Statura :

Vestiti :

Nome :



Nome :

Ritratti è descrizzioni di i persunagi

Fà a to propia schedula d'identità, poi quella di unu di i to camerati.
Complète ta propre carte d'identité ou celle d'un de tes camarades.



Età :

Culore di l'ochji :

Culore di i capelli :

Statura :

Vestiti :

Nome :