

# PASSPORT



FAMILY NAME : \_\_\_\_\_

FIRST NAME : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

DATE OF BIRTH : \_\_\_\_\_

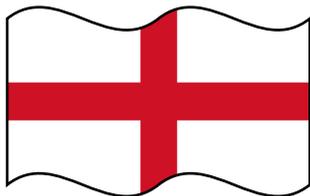
## ENGLISH TODAY

1 -Les langues que je parle : \_\_\_\_\_

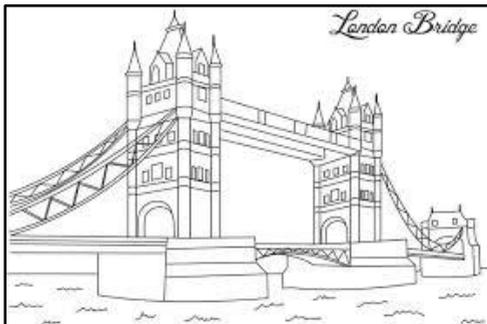
2 – Les langues que j’apprends à l’école : \_\_\_\_\_

3 - Les langues que j’aimerais parler : \_\_\_\_\_





## ENGLAND



❖ **Quelle est la capitale de l'Angleterre ?**

Manchester      Liverpool      Londres      Plymouth

❖ **Comment se nomme la reine d'Angleterre ?**

Elizabeth I      Elizabeth II      Elizabeth III      Elizabeth IV

❖ **Comme se nomme le Premier ministre anglais ?**

Theresa March      Theresa April      Theresa May

❖ **Quel est le sport le plus pratiqué en Angleterre ?**

Le ski      le judo      le cricket

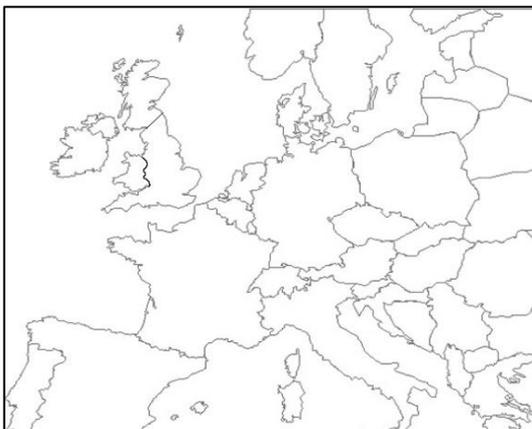
❖ **Comment appelle-t-on le repas apporté à l'école par les élèves ?**

Dinerbox      Breakfastbox      Lunchbox      mealbox

❖ **Comment s'appelle la monnaie anglaise ?**

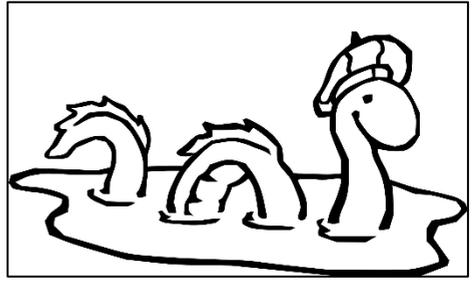
L'Euro      Le Dollar      La livre sterling      Le yen

VISA





SCOTLAND



❖ **Quelle est la capitale de l'Ecosse ?**

Glasgow

Edimbourg

Londres

❖ **Quelle fleur symbolise l'Ecosse ?**

Le chardon

La rose

le trèfle

❖ **Quel est le nom gaélique de l'Ecosse ?**

Scotland

England

Alba

❖ **Comment s'appelle la jupe portée par les hommes écossais ?**

Le kilt

le tartan

le short

❖ **Qui est Nessie ?**

Un fantôme

un héros écossais

un monstre légendaire

❖ **Quelle est le plat traditionnel écossais ?**

Le fish and chips

le haggis

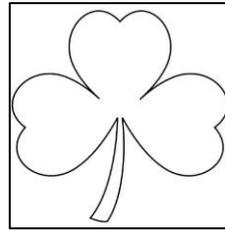
le porridge

VISA





**IRELAND**



❖ **Quel est le nom anglais de l'Irlande du Nord et de l'Irlande du Sud ?**  
Ulster et Munster                      Ulster et Eire                      Donegal et Galway

❖ **Quel est le surnom de l'Irlande ?**  
La verte prairie                      Le vert pays                      La verte Erin

❖ **Qui dirige l'Irlande du Nord et qui dirige l'Irlande du Sud ?**

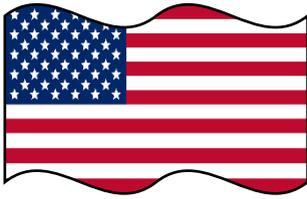
La reine d'Angleterre                      La reine au Nord et un président au Sud  
Un président de la République

❖ **Qui est le saint patron de l'Irlande ?**  
Saint Patrick                      Saint André                      Saint Georges

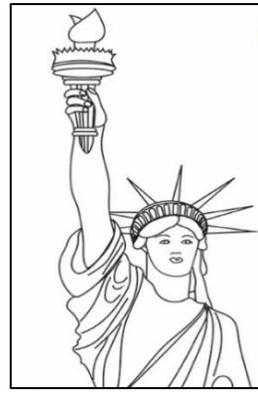
❖ **Quel animal trouve-t-on souvent dans le paysage irlandais ?**  
La vache                      Le cochon                      Le mouton

❖ **Quels sont les sports pratiqués en Irlande ?**  
Le football gaélique                      Le golf                      Le hurling  
La course de lévriers                      Le hand-ball gaélique                      Le golf





**UNITED STATES**



❖ **Quelle est la capitale des Etats Unis ?**

Washington D.C

New York

Chicago

❖ **Quel est le premier président afro-américain élu aux Etats-Unis ?**

JF Kennedy

G.Bush

B.Obama

❖ **Quelle est la monnaie des Etats-Unis ?**

Dollar

Euro

Dirham

❖ **De quelle couleur sont les taxis aux Etats Unis ?**

Noirs

Jaunes

Rouges

❖ **Le soccer est le synonyme américain du :**

Baseball

Rodéo

Football

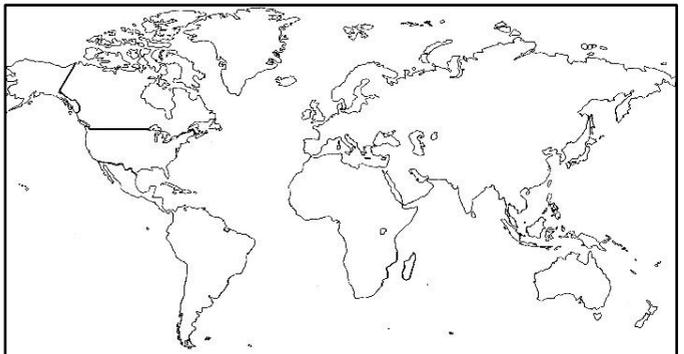
❖ **Quelle pâtisserie est typiquement américaine ?**

Pudding

Tarte au citron

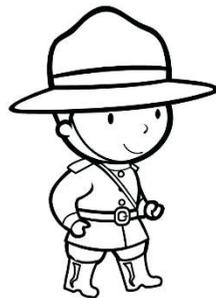
Cupcake

**VISA**

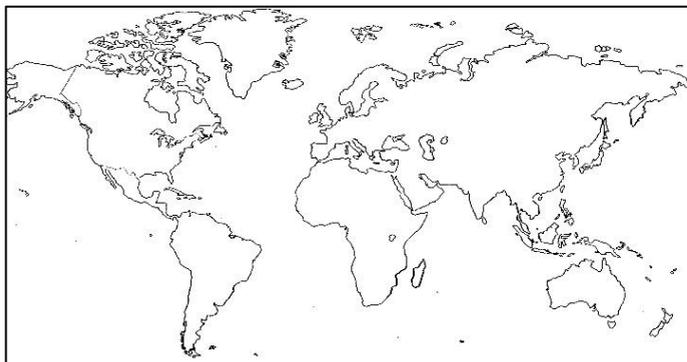


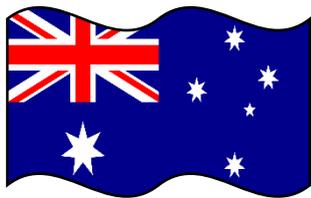


**CANADA**

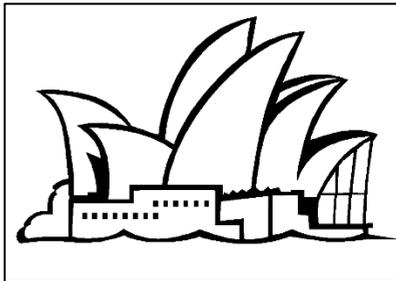


- ❖ **Quel est le plat canadien le plus connu ?**  
Le bacon peameal    les queues de castor    la poutine
- ❖ **Quelle feuille d'arbre est représentée sur le drapeau canadien ?**  
Le chêne    l'érable    le platane
- ❖ **Quel est l'autre nom du lièvre d'Amérique ?**  
Le lièvre à raquette    le lièvre des neiges    le lièvre des montagnes
- ❖ **Comment s'appelle le Premier Ministre canadien ?**  
Justin Bieber    Justin Trudeau    Leonard Cohen
- ❖ **A partir de quel âge l'école est-elle obligatoire au Canada ?**  
4 ans    5 ans    6 ans
- ❖ **Quelle est la capitale du Canada ?**  
Ottawa    Toronto    Montréal

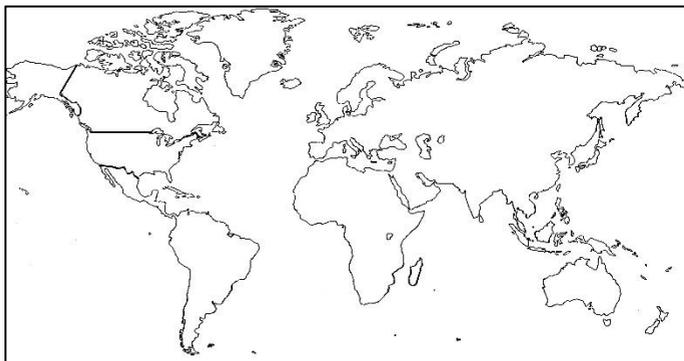




**AUSTRALIA**



- ❖ **Quel est le chef d'état de l'Australie ?**  
 Scott Morrison                      Elizabeth II                      Peter Cosgrove
- ❖ **Quel jour se fête l' « Australia Day » ?**  
 26 janvier                              25 décembre                      24 avril
- ❖ **Quelle est la capitale de l'Australie ?**  
 Melbourne                              Sidney                              Canberra
- ❖ **Quelle forme a l'opéra de Sydney ?**  
 Escargot                              coquille                              hérisson
- ❖ **Quel est le fruit que l'on trouve dans le Hot cross bun ?**  
 Pomme                              orange                              raisin
- ❖ **Qui joue dans le Seigneur des Anneaux ?**  
 Chris Hemsworth    Kate Blanchett                      Simon Baker    Kylie Minogue



## SCONES FROM ENGLAND

**Ingrédients :** 250 g de farine - 1 sachet de levure chimique - 40 g de sucre en poudre - 40 g de beurre ramolli - 15 cl de lait - 1 pincée de sel



### **Etapes :**

1. Préchauffez le four à 220°C (thermostat 8).
2. Dans un saladier, versez la farine, la levure chimique, le sucre en poudre et la pincée de sel. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.
3. Incorporez peu à peu le beurre ramolli et coupés en dés, puis délayez au fur et à mesure avec le lait. Pétrissez à la main jusqu'à former une jolie boule de pâte à scones anglais.
4. Farinez votre plan de travail et votre rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte à scones anglais sur une épaisseur d'environ 2 cm.
5. A l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de diamètre ou à défaut d'un verre ou d'un bol, découpez des disques de pâte.
6. Couvrez et une plaque de cuisson de papier sulfurisé et disposez-y les scones. Enfourez pendant 12 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et gonflés.
7. Dégustez les scones anglais dès la sortie du four, coupés en deux dans l'épaisseur et garnis au choix de beurre, de confiture, de marmelade, de lemon curd ou de pâte à tartiner.

## SHORTBREADS FROM SCOTLAND

**Ingrédients :** 100 g de sucre - 200 g de beurre doux ou demi-sel - 300 g de farine

### **Etapes :**

1. Préchauffer le four à 150°C (thermostat 5).
2. Mettre le beurre coupé en morceaux dans un saladier.
3. Ajouter la farine tamisée et malaxer du bout des doigts pour lui incorporer le beurre.
4. Ajouter le sucre et pétrir à la main jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
5. Travailler la pâte à la main sur un plan de travail fariné et l'aplatir à la main sur une épaisseur d'un peu moins d'1 cm.
6. A l'aide de moules ou d'emporte-pièces, découper la pâte.
7. Déposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé et enfourez pour 30 minutes de cuisson.



## APPLE CRUMBLE CAKE FROM IRELAND

**Ingrédients :** 210g de farine - 3 pommes coupées en dés - 150g de sucre roux - 110g de beurre - 2 gros œufs - 1 c. à soupe de levure chimique - 1 pincée de sel  
1 c. à café de cannelle - 1 c. à soupe de lait + 50g de farine - 50g de sucre vanillé  
50g de beurre



### **Etales :**

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Graissez et recouvrez de papier sulfurisé un moule à gâteau.
3. Mixez le beurre et le sucre roux dans un large saladier, à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à créer une pâte bien liée. Ajoutez les œufs, un à un, et mixez jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés. Saupoudrez de farine, de levure chimique et de cannelle puis mélangez jusqu'à former une pâte bien compacte (si besoin, ajoutez le lait pour bien lier la pâte).
4. Pelez et coupez les pommes en petits dés. Déposez-les sur la pâte puis mélangez pour bien les incorporer.
5. Déposez le mélange dans le moule.
6. Préparez le crumble en mélangeant le sucre, le beurre et la farine à la main dans un récipient jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
7. Saupoudrez le crumble sur la préparation dans le moule.
8. Enfournez pendant 40 à 45 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.
9. Laissez refroidir et servez.



## MUFFINS FROM U.S.A

**Ingrédients :** 100 g de Nutella - 2 œufs - 100 g de farine de blé - 1/2 sachet de levure chimique - 50 g de sucre en poudre - 3 c. à soupe de lait - 80 g de beurre

### **Etales :**

1. Dans un premier saladier : mélanger la farine, le sucre, le sel, le sucre vanillé et la levure.
2. Dans un deuxième saladier : mélanger le lait, l'huile(ou beurre fondu) et les œufs.
3. Verser le contenu du second saladier dans le premier et remuer jusqu'à obtenir une pâte plutôt lisse. Laissez tout de même quelques petits grumeaux.
4. Mettre au four 15 min à 180°C (thermostat 6)

## TIM TAM FROM AUSTRALIA

**Ingrédients** : 115g de beurre doux - 115g de sucre - 1 gros œuf - 30g de cacao non sucré - 150g de farine 1 pincée de sel + 115g de beurre - 125g de sucre - 3c. à soupe d'Ovomaltine® en poudre + 200g de chocolat au lait – 1c. à soupe de beurre de coco



**Etapes** :

1. Les génoises au chocolat : Fouettez le beurre ramolli avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange moussieux + Ajoutez alors l'œuf, mélangez pour qu'il soit bien incorporé puis ajoutez le cacao, la farine et le sel. + Mélangez jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. + Etalez la pâte sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé, comme un biscuit roulé. Entreposez au congélateur pour 30min. + Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Enfournez la génoise pour 10 à 12min. A la sortie du four, coupez en rectangles de même taille la génoise. Laissez complètement refroidir sur une grille.

2. La crème au chocolat: Dans un saladier, fouettez le beurre avec le sucre puis ajoutez l'Ovomaltine® en poudre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et homogène. + A l'aide d'une cuillère étalez de la crème sur la moitié des génoises et recouvrez avec le reste. Entreposez au frais le temps de préparer l'enrobage.

3. L'enrobage: Placez le chocolat coupé en morceaux avec le beurre de coco dans un saladier. + Faites fondre au four à micro-onde environ 1min, en veillant à ce que le chocolat ne brûle pas. + Lissez avec une spatule et laissez légèrement refroidir.

Avec une fourchette, plongez les gâteaux un à un dans le chocolat fondu puis replacez-les sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Entreposez au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

## PANCAKES

**Ingrédients** : 50 g de farine - 30 g de sucre semoule - 2 oeufs - 1 sachet de levure traditionnelle - 65 g de beurre doux - 1 pincée de sel - 30 cl de lait



**Etapes** :

1. Faire fondre le beurre, dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes.

2. Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Mélanger et creuser un puits.

3. Ajouter ensuite les oeufs entiers et fouetter l'ensemble.

4. Incorporer le beurre fondu, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.

5. Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur.

6. Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des crêpes, mais en les faisant plus petites. Réserver au chaud et déguster.

## COOKIES

**Ingrédients :** 180 gr de sucre - 180 gr de beurre mou - 180 gr de lait concentré sucré - 350 gr de farine - 1 sachet de levure - Des pépites de chocolat, des raisins secs, des cranberries....

### **Etapes :**

Fouettez ensemble le beurre mou et le sucre.

Ajoutez le lait concentré ; mélangez bien.

Puis ajoutez la farine et la levure.

Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Ajoutez les raisins secs ou pépites de chocolat ou les cranberries...

Enfournez pour 13 minutes à 180 °C



A la sortie du four, les biscuits sont encore très mous mais ils vont durcir en refroidissant

### For my breakfast, I had :



muffin



shortbread



cookie



Tim Tam



pancake



apple crumble cake



scone



Cheesecake



cranberry juice



orange juice



iced tea



# TIMETABLE

**TUESDAY 09th april 2019**



9 h 00

Welcome

9 h 10 / 9 h 30

Assembly time

9 h 30 / 10 h 15

Speed dating

10 h 15 / 10 h 45

Tea Time

10 h 45 / 12 h 15

Workshops « passport »

12 h 15 / 13 h 15

Lunch Time

13 h 15 / 14 h 15

Theater / Playground games

14 h 15 / 14 h 45

Let's sing, Let's chant

14 h 45 / 15 h 45

Theater / Playground games

15 h 45 / 16 h 00

« Good Bye »

NEVER STOP  
LEARNING,  
BECAUSE LIFE  
NEVER STOPS  
TEACHING

LEARNING