

EASTER HOLIDAYS

Pendant les vacances, je te propose, si tu le désires, plusieurs activités, pour faire de l'anglais autrement. A toi de piocher ce qui t'intéresse...

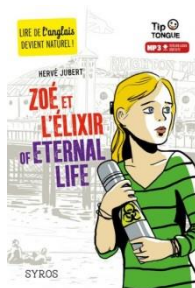
N'hésite pas à m'envoyer une photo de tes créations, de me faire part de tes impressions. Je te rappelle que ce n'est pas obligatoire 😊

1. Let's read

Je te propose de lire des livres adaptés en ligne qui mélangent du français et de l'anglais. Tu as même la version audio. Clique sur chaque lien et plonge-toi dans ces mystères...



https://www.syros.fr/actualites/lisez-et-ecoutez-gratuitement-2-romans-tip-tongue.html?utm_source=syros_promo&utm_medium=email&utm_campaign=EBOOK GRATUIT TIP-TONGUE&utm_content=MAIL%20GP ENSEIGNANTS#Jeanne



https://www.syros.fr/actualites/lisez-et-ecoutez-gratuitement-2-romans-tip-tongue.html?utm_source=syros_promo&utm_medium=email&utm_campaign=EBOOK GRATUIT TIP-TONGUE&utm_content=MAIL%20GP ENSEIGNANTS#Zoe

2. Let's keep fit

<https://www.youtube.com/watch?v=d3LPrhI0v-w&fbclid=IwAR1AUziYXFDiVRgZJs8-EoNBjHkgnnZKU3ZGVbo3GbQcCaVaEEerm1DKyss>

Clique sur le lien et fais du sport avec le « Body Coach TV »



Pour t'aider, tu peux activer les sous-titres en anglais

3. Riddles

Essaie de résoudre ces devinettes... (les réponses sont en bas de cette page)

- a- What runs all around a backyard, yet never moves?
- b- What comes down but never goes up?
- c- What has a neck but no head? A bottle
- d- What has one eye but can't see? A needle

Vocabulary help!

- around = autour
- a backyard = une cour
- never = jamais
- a neck = un cou

Answers:

a- A fence (une clôture) b. rain c. a bottle d- a needle (une aiguille)

4. Let's cook for Easter

Et si tu cuisinait en anglais ?

➤ Easter Hot Cross Buns



Easter Hot Cross Buns

These little buns* are traditionally eaten at Easter. They're delicious toasted and served with butter*!



INGREDIENTS

- 500g white flour* To finish:
- ½ teaspoon* salt
- 2 teaspoons mixed* spice
- 50g caster* sugar
- 50g butter* in cubes
- 200g dried* fruit
- 7g sachet yeast*
- 200ml milk
- 2 eggs
- 3 tablespoons* flour
- honey*



- 1 Put the flour into a bowl and add* the salt, mixed spice and sugar.
- 2 Rub* in the butter with your fingers. Add the dried fruit and the yeast. Stir.
- 3 Heat* the milk until it's hot but still cool enough to put your fingers in for a couple of seconds.
- 4 Beat* the milk with the eggs and add to the flour.
- 5 Form the dough* into a ball and leave for 5 minutes. Then, take it out of the bowl and cut it into 9 pieces.
- 6 Form 9 buns on a floured* surface and then put them on a baking* sheet. Cover with cling* film and leave* in a warm* place to rise* (leave for 45 minutes to 1 hour 15 minutes).
- 7 When the buns have risen*, mix 3 tablespoons of flour with 2 tablespoons of water. Put the mix in a piping* bag and make crosses* on the buns.
- 8 Bake* for 12 to 15 minutes at 200/220°C. Take out of the oven* and brush* with honey.

HELP!

add: ajouter
bake: cuire au four
baking sheet: papier sulfurisé
beat: battre

brush with: napper
bun: petit pain
butter: beurre
caster sugar: sucre semoule
cling film: film alimentaire
cross: croix

dough: pâte
dried fruit: fruits secs
flour: farine
floured surface: plan de travail fariné
heat: faire chauffer
honey: miel

leave: laisser
mixed spice: mélange de noix de muscade, cannelle et clou de girofle
oven: four
piping bag: poche à douille

rise (inf) risen (pp): lever
rub in (butter): mélanger du bout des doigts
stir: mélanger

tablespoon: cuillère à soupe
teaspoon: cuillère à café
warm place: endroit tiède
yeast: levure

I LOVE ENGLISH
for KIDS!



Recipe

Easter egg cookies

Cookies aux œufs de Pâques

À l'occasion de Pâques, tu peux confectionner ces cookies très festifs. Tu te régaleras!

Ingredients

175 g mini chocolate eggs
175 g de petits œufs en chocolat



225 g butter (softened)
225 g beurre (ramolli)



150 g white sugar
150 g sucre blanc



150 g brown sugar
150 g sucre roux



2 teaspoons vanilla
2 cuillères à café de vanille



2 eggs
2 œufs



300 g flour
300 g farine



1 teaspoon baking soda
1 cuillère à café de bicarbonate de soude



1 teaspoon salt
1 cuillère à café de sel



1 In a large bowl, beat the butter, sugar and vanilla until smooth and creamy. Add the eggs and beat again.

Dans un saladier, mélange le beurre, le sucre et la vanille. Le mélange doit être lisse et crémeux. Ajoute les œufs et mélange bien à nouveau.



2 Add the flour, baking soda and salt and beat until the dough is mixed.

Ajoute la farine, le bicarbonate et le sel. Continue à bien mélanger.



3 Add the mini chocolate eggs to the dough and stir gently.

Ajoute les petits œufs au chocolat et mélange-les délicatement.



4 Spoon the dough onto a baking sheet lined with baking paper. Bake at 190° for 10 to 12 minutes. Yummy!

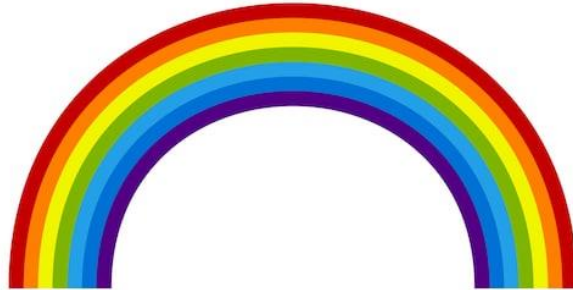
Avec une cuillère, dépose des petites boules de pâte sur une plaque de four couverte de papier cuisson. Fais cuire à 190°, 10 à 12 minutes. Miam!

Tu as réalisé une recette ? Envoie-moi une photo de ta création 😊

5. The Rainbow challenge

Find something red, orange, yellow, green, light-blue, blue, purple and create your home-made rainbow!

Avec tout ce que tu trouves chez toi, essaie de reproduire toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Fais une photo de ta création et envoie-là !



6. The painting challenge!

Voici des tableaux ou des œuvres d'arts d'artistes anglophones célèbres. Avec ce que tu as sous la main, seul(e) ou en famille, reproduis-les et envoie-moi une photo de ta création! Tu peux te mettre en scène, utiliser des jouets...



(Norman Rockwell)



American Gothic (Grant Wood)



(Banksy)