



La France en rouge, l'Italie de Chiara en vert



L'Italie en trois images !



Venise et ses gondoles



La Tour de Pise



Village typique de la côte italienne (ici près de Gênes)

Une comptine pour apprendre à ... compter !

Mortadella e pan biscotto

Uno, due, tre, quattro,	<i>(Un, deux, trois, quatre)</i>
Cinque, sei, sette, otto,	<i>(Cinq, six, sept, huit)</i>
Mortadella e pan biscotto,	<i>(Mortadelle et pain biscuit)</i>
Pan biscotto e mortadella	<i>(Pain biscuit et mortadelle)</i>

A votre disposition sous format MP3



Pan Biscotto est un ancien pain de Polésine (Vénétie), dur, à faible hydratation qui a toujours été consommé par les agriculteurs.

Un chant traditionnel : La mia nonna l'è vecchierella

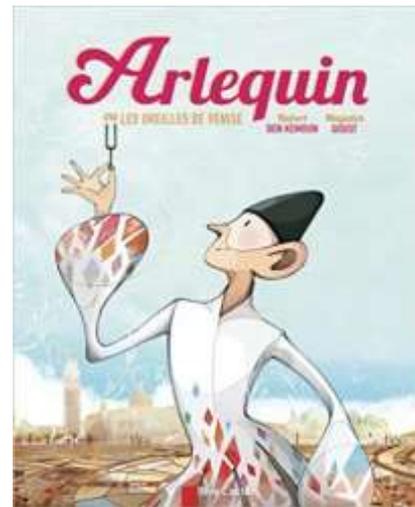
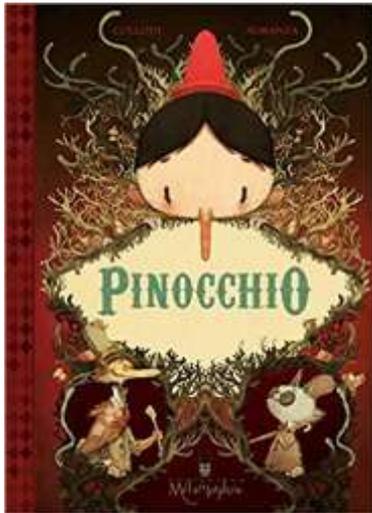
Traduction littérale

La mia nonna l'è vecchierella,	<i>Ma grand-mère est une petite vieille</i>
La mi fa: "Ciao!" (bis)	<i>Elle me fait (avec la main) : « Salut (dans le sens de bonjour) ! » (bis)</i>
La mi fa: "Ciao, ciao, ciao!"	<i>Elle me fait (avec la main) : « Salut, salut, salut ! »</i>
La mi manda alla fontanella,	<i>Elle m'envoie à la fontaine</i>
Prender l'acqua per desinar.	<i>Chercher de l'eau pour le repas</i>

Fontanella non voglio andare,	<i>A la fontaine, je ne veux pas aller</i>
Ti dico : "Ciao" (bis)	<i>Je te dis : « Salut (dans le sens d'au revoir) ! » (bis)</i>
Ti dico : "Ciao, ciao, ciao!"	<i>Je te dis : « Salut, salut, salut ! »</i>
Fontanella non voglio andare,	<i>A la fontaine, je ne veux pas aller</i>
Prender l'acqua per desinar.	<i>Chercher de l'eau pour le repas</i>

A votre disposition sous format MP3 avec la partition

Le coin lecture (version simplifiée à lire en français ou en italien)



Objet à fabriquer

Décoration de paille, pantin à reconstituer avec attaches parisiennes ou Arlequin à décorer avec des gommettes.



Puzzles à réaliser



ANNEXES

- Affiche Chiara
- Affiche carte
- Affiche comptine
- Partition du chant
- Patron du pantin à reconstituer
- Modèle Arlequin
- Puzzle
- Recette





1

2

3

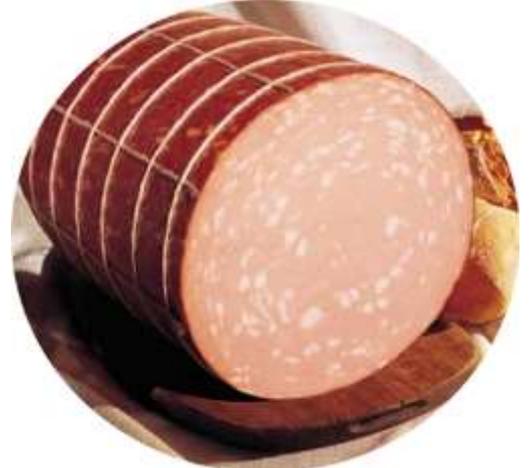
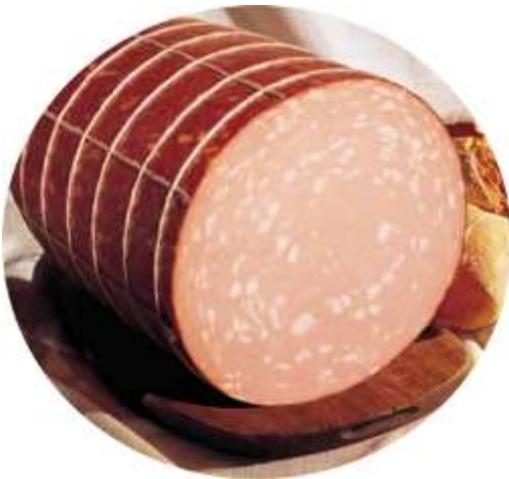
4

5

6

7

8



La mia nonna l'è vecchierella

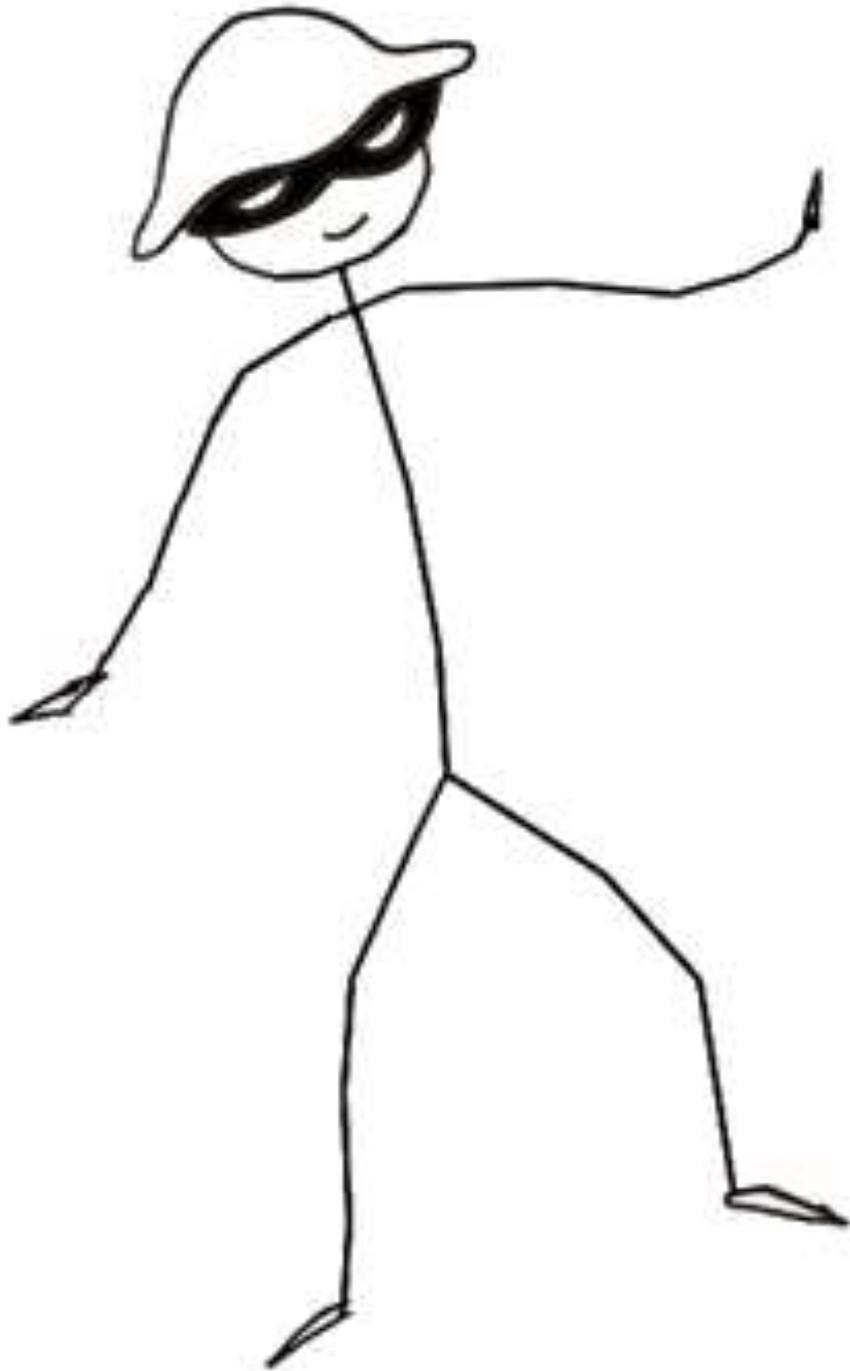
Soprano

La mia non - na l'è ve - cchie re lla La mi fa:

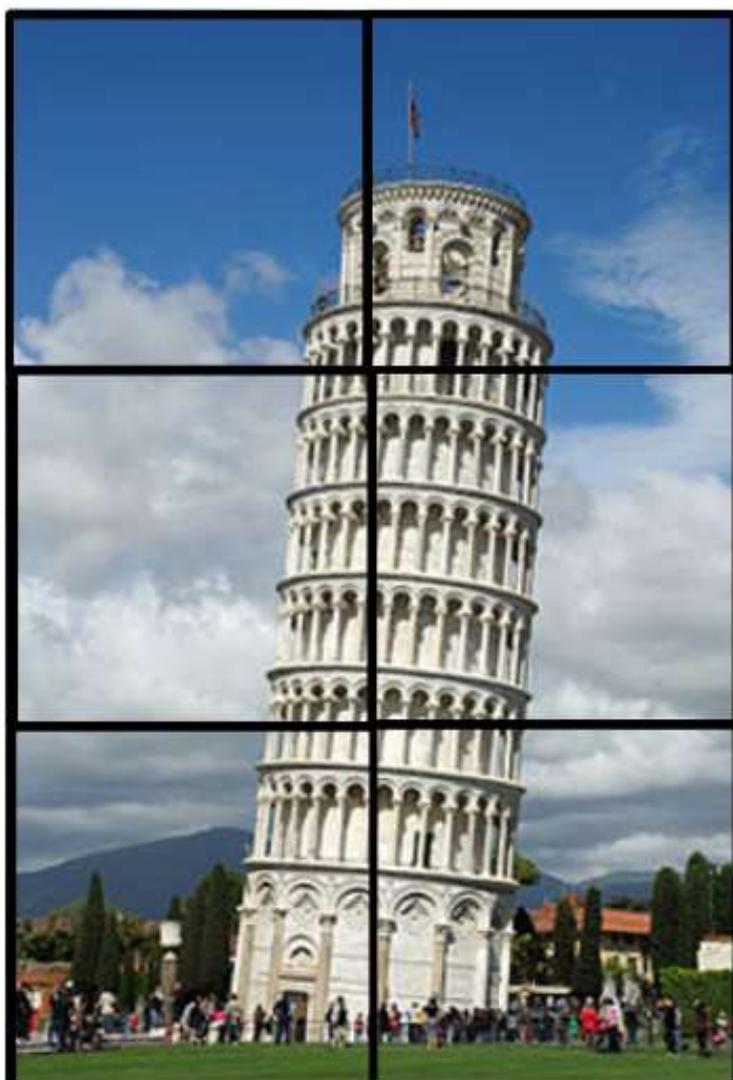
"Ciao!" la mi fa: "Ciao" la mi fa: "Ciao ciao ciao!" La mi man da alla fon - ta -

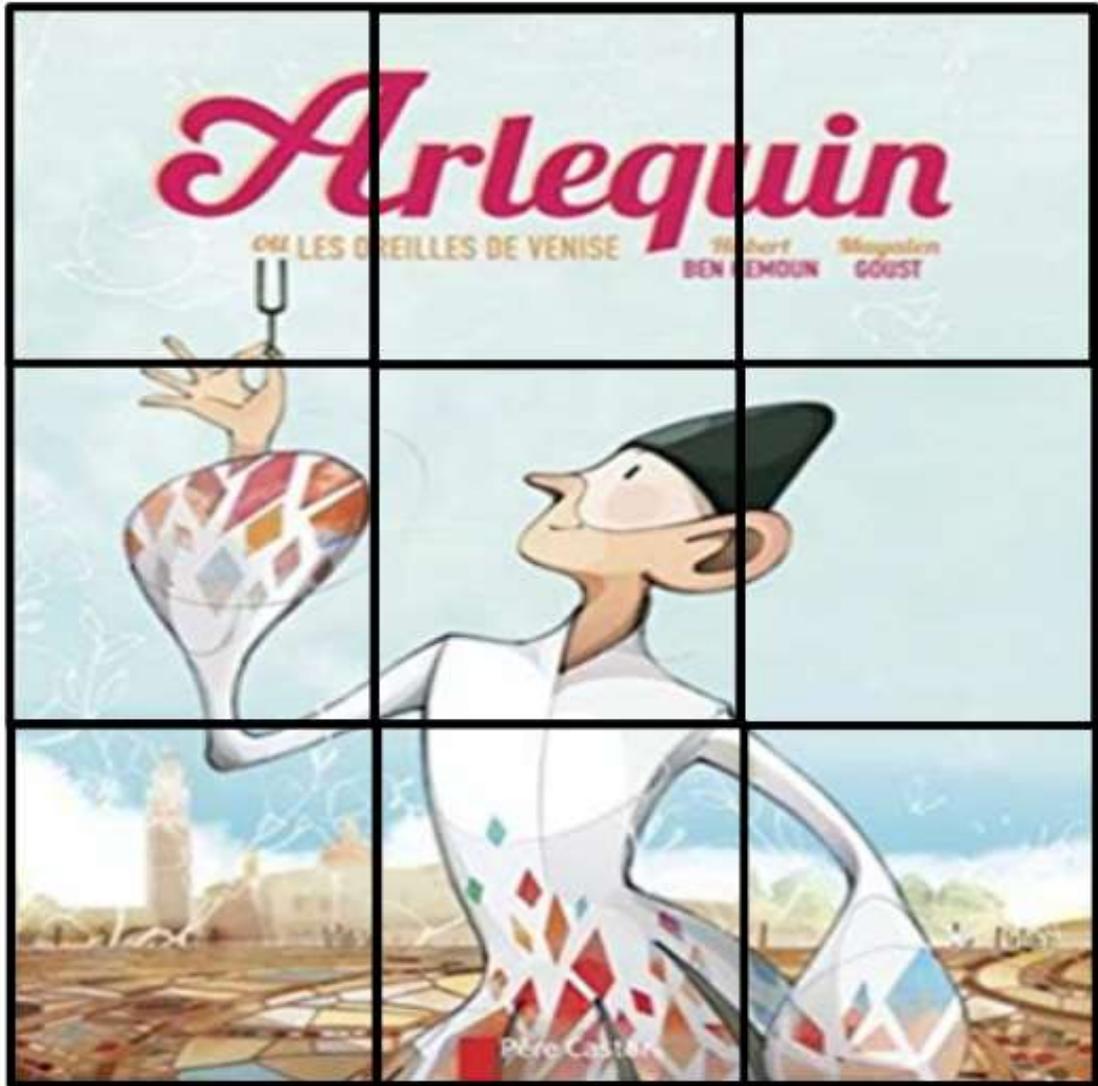
ne - lla Pren - der l'a - cqua per de si nar.











Tiramisu

Ingrédients

Nombre de personnes +

TEMPS TOTAL : 30 MIN

Préparation : 30 min



3 oeufs



100 g de sucre



500 g de mascarpone



15 cl de décaféiné



250 g de biscuit à la cuillère



2 cuillères à soupe de cacao



Etape 1

Séparez le blanc des jaunes d'œufs. Mettez les jaunes et le sucre dans une jatte. Battez avec un fouet électrique réglé sur la plus grande puissance, jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc.

Etape 2

Ajoutez la mascarpone dans la jatte cuillerée par cuillerée (la sortir de préférence 30 minute avant la préparation. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement au mélange).

Etape 3

Passez rapidement sans les détremper la moitié des biscuits dans le café. Tapissez-en le fond d'un plat large et profond. Couvrez avec la moitié de la préparation à base de mascarpone.

Etape 4

Imbibez puis disposez en couche les autres biscuits, recouvrez-les du reste de la crème, lissez.

Etape 5

Mettez le dessert au minimum 4h au réfrigérateur. Juste avant de servir, saupoudrez de cacao en poudre avec une passoire.