

<http://www.youtube.com/watch?v=ESmqtRUIDv4#t=11>

Dis, où tu -----(être) cet été ?

Moi j' ----- (être) à Tahiti

Si tu -----(être) à Tahiti

C'est-y que tu y ----- (être) à pied ?

J'----- (prendre)ma moto

Je l'----- (mettre) sur mon dos

Et je ----- (partir) pour Tahiti

J'----- (prendre) mon vélo

J'----- (dire) : va faire chaud

Et je ----- (partir) pour Tahiti

Si tu ----- (être) à Tahiti

Tu n'---- pas ----- (pouvoir) y aller en moto, hein ?

Si tu ----- (être) à Tahiti

Tu n'-----pas ----- (pouvoir) y aller en vélo, non, non, non

J'----- (prendre)mon dada, vas-y mon petit gars

Et je ----- (partir) pour Tahiti

J'----- (prendre) mon boa, je l'----- (mettre) sous mon bras

Et je ----- (partir) pour Tahiti

Si tu ----- (être) à Tahiti

Tu n---- pas -----(pouvoir) y aller en dada, ha ha

Si tu ----- (être) à Tahiti

Tu n'----- pas ----- (pouvoir) y aller en boa, ça marche pas !

J'----- (prendre)mon cerceau, j'----- (mettre) mon chapeau

Et je ----- (partir) pour Tahiti

J'----- (prendre) mon bateau, je l'----- (mettre) sur l'eau

Et je ----- (partir) pour Tahiti

Si tu ----- (être) à Tahiti

Tu n'----pas ----- (pouvoir) y aller en cerceau

Si tu ----- (être) à Tahiti

Tu n'----- (pouvoir) y aller qu'en bateau...bis...

Nome Cognome

Data

Classe

1) Parlez d'une recette typique française. Ecrivez ingrédients et procédure

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

/10

2) Quel est un plat typique à base de poisson ? Quelle est la région d'origine ?

.....

.....

/3

3) Quels mets il y a dans une carte ?

.....

.....

/3

Combinez la région et le plat typique

Choucroute	Nouvelle Aquitaine
Madeleine	Loire
Cannelés	Bretagne
Galettes	Alsace
Tarte tatin	Lorraine

/5

Quels sont les types et les morceaux de viande que tu connais ?

.....

.....

.....

/5

Traduis la recette:

- 1) Prendete molte zucchini
- 2) Mettele nella pentola

- 3) Aggiungete l'olio, l'aglio, la cipolla e il dragoncello
- 4) Mescolate e rosolate
- 5) Condite con sale e pepe
- 6) Aggiungete il girello
- 7) Cuocete a fuoco lento
- 8) Stendete la pasta sfoglia
- 9) Versate tutto nella pasta sfoglia
- 10) Infornate