**Bienvenue sur la page "Ressources" de notre calendrier de l'Avent 2023!** 

Pour retrouver le contenu "élève", c'est à l'adresse suivante : <https://calendar.myadvent.net/?id=zymon1848czcspac414wokixdt7awyg8>

Vous trouverez ci-dessous les supports à imprimer ou visionner pour chaque journée de notre calendrier de l'Avent! Hier entdecken Sie auch den Inhalt im Voraus, um die Aktivitäten zu organisieren (Materialien anschaffen, Vorlagen drucken, usw.).

**1.**Le calendrier de l'Avent vous fournira les différents éléments pour organiser votre "**Adventskaffee**".  
    Mit dem Adventskalender bekommen Sie jegliche Elemente zur Gestaltung eures "**goûter de Noël**".

**2.**Selon les compétences de vos élèves, vous pouvez annoncer votre évènement à l'aide d'un **poster**avec le nom de l'évènement, la date et le lieu ainsi que quelques mots-clés propres à Noël ou développer le propos sur un **carton d'invitation**.  
Voilà une proposition de carton à imprimer. Vous pouvez sinon laisser vos élèves donner libre cours à leur imagination.





**3. Propositions de couronnes de l'Avent et leur tutoriel:**

* La couronne de l'Avent traditionnelle (peut-être compliquée et sans partage de tâches) :  <https://www.youtube.com/watch?v=KcfVPFbLh64>
* Une "couronne" recyclée / "Adventskranz" aus Milchkartons : <https://www.youtube.com/watch?v=lTgiJW524Ls>
* Adventskranz aus Papier (tonlos) 1 : <https://www.youtube.com/watch?v=Vw1mFFWExLc>
* Adventskranz aus Papier (tonlos) 2 : <https://www.youtube.com/watch?v=ivDm408_heQ>

**4. Reproduire une crèche provençale en carton (étable) et pâte durcissant à l'air:**Matériel : Du carton de récupération, peinture, 3 paquets de pâte durcissant à l'air (pour Marie, Joseph, l'enfant dans la crèche, le boeuf et l'âne, 3 rois mages, 1 berger et quelques moutons), cure-dents pour modeler les vêtements, les traits du visage, les cheveux...

* Ressource pour modeler les personnages : <https://www.petitestetes.com/bricolage/santons-en-argile.html>
* Ressource pour former l'étable : <https://www.petitestetes.com/bricolage/bricolage-maison-carton.html>
* Les élèves peuvent se répartir les personnages à créer, éventuellement en rajoutant des personnages selon les rites provençaux, et ce en fonction de leur habileté : <https://provence-alpes-cotedazur.com/que-faire/culture-et-patrimoine/traditions/creche-provencale/>  
  Les élèves plus en difficulté peuvent concevoir des éléments de décor avec les chutes de carton.

**5. 6. Saint Nicolas en Allemagne et en France.**Der Text zum deutschen Niklauslied: <https://www.youtube.com/watch?v=pBIMFZ-q7mg>    
*Lasst uns froh und munter sein  
und uns recht von Herzen freun!  
Lustig, lustig, traleralera!  
Bald ist Nik'lausabend da,  
bald ist Nik'lausabend da!*

Lien vers la vidéo de la parade de la Saint-Nicolas : <https://www.youtube.com/watch?v=TfuevavR3Hw>

Les paroles de la chanson de Saint Nicolas en France :   
*Saint Nicolas,  
Patron des écoliers,  
Apporte-moi des pommes  
Dans mon petit panier.  
Je serai toujours sage  
Comme une petite image.  
J'apprendrai mes leçons  
Pour avoir des bonbons.*

**7. Décoration allemande à imprimer et à colorier:**

**8. Französische Gabenbringer zum Ausdrucken und Bemalen:**

**9. Les "Märchenschiffe" de Hamburg:** <https://www.youtube.com/watch?v=UY46GMy7lX4>

**10. Die animierten Schaufenster der "grands magasins" in den Großstädten :**<https://www.youtube.com/watch?v=Vxv2q9SJlHU>

**11. Ein deutsches Gedicht: "Die hohen Tannen atmen" von Rainer Maria Rilke**Cf. Fichier 11                     **12. Un poème français : "Les sapins" de Guillaume Apollinaire**

Cf. Fichier 12

**13. Eine deutsche Geschichte zum (Vor)lesen: "Omas Überraschung"**

„Mutter, bitte nicht dieselbe Überraschung wie vorigen Heiligabend!“ sagt Margret am Telefon.

„Willst du mir etwa vorschreiben, was ich zu schenken habe?“ ist die Antwort.

„Mutter, ich bitte dich! Du musst doch verstehen…“  
„Deine Kinder haben sich jedenfalls über kein anderes Geschenk so gefreut. Nur du und dein Mann seid dagegen. Weil ihr kein Herz habt!“

   Abends sagt Margret zu Gerd, ihrem Mann: „Ich mag gar nicht daran denken. Ich glaub‘, deine Mutter hat diese Weihnachten denselben genialen Einfall wie voriges Jahr…“  
   Im vorigen Jahr, das war so gewesen:

   Um 18 Uhr kam Oma an. Mit dem Taxi und drei großen Paketen. Seltsame, unförmige Pakete. Sie war noch nicht ganz in der Wohnung, da fing sie schon an:

„Beeilt euch mit der Bescherung. Ich kann nicht solange warten – wegen der Überraschung!“

„Wieso? Werden deine Geschenke schlecht?“ hatte Gerd gefragt.  
   Aber die alte Dame – ganz geheimnisvoll: „Nein, nein – aber sie müssen dringend ausgepackt werden!“

   Dann strahlten die Kerzen am Baum, Jürgen und Doris, die Kinder, kamen herein. Gerd schenkte noch einen Winterpunsch ein und wollte gerade „Fröhliche Weihnachten!“ rufen – da klang es irgendwie, als hätte etwas geknurrt…

   Oma griff nach dem größten Paket, drückte es Jürgen in die Hand und rief: „Das ist für dich. Schnell, mach auf. Sonst erstickt er noch!“

   Gleichzeitig gab sie Doris das kleinere Paket.

    Wer beschreibt die Freude von Gerd und Margret, als wenige Augenblicke später ein kleiner Hund vor Aufregung an den Weihnachtsbaum pinkelte und ein allerliebstes Kätzchen in panischer Angst die Gardinen raufflitzte.

    Die Kinder waren völlig aus dem Häuschen.

„Ein Hund, wie schön!“

„Ein Kätzchen. Oma, ich liebe dich!“

    Nur Margret wagte schüchtern einzuwenden:

„Mutter, du hättest uns doch vielleicht fragen müssen, weil …“

     Aber da war sie gerade an die Richtige gekommen.

„Kein Mensch denkt an Weihnachten an die Tiere. Einsam trauern sie im Tier-Asyl. Herzlos seid ihr! Wer die Tiere nicht liebt, ist ein schlechter Mensch. Wollt ihr diese armen Kreaturen etwas wieder verstoßen?“

     Sie hatte den Zeitpunkt großartig gewählt. Die Kinder riefen ängstlich:

„Es sind unsere Weihnachtsgeschenke. Die dürfen wir behalten…“

     Da hatte Gerd sich und seiner Frau erst mal einen großen Kognak eingeschenkt und hatte Margret leise gesagt:  
„Keine Angst. Bis Neujahr sind die uns … entlaufen, verstehst du?“

     Aber auch *die* Rechnung ging natürlich nicht auf. Margret brachte es drei Tage später einfach nicht mehr übers Herz, die Tiere zurückzubringen.

     Und nun? Diese Weihnachten?

„Die bringt uns bestimmt Meerschweinchen ins Haus!“ stöhnt Margret.  
„Es soll im Tier-Asyl sogar entsprungene Affen geben“, grinst Gerd.  
     Auf jeden Fall sieht die Familie den Geschenken von Oma mit großer Spannung entgegen.

Nach Hans Scheibner, *Der Weihnachtsmann in Nöten*, dtv Verlag, 1986.

**14. Une histoire française à lire : *Les Trois Messes Basses* d'Alphone Daudet.**

* *Texte :* <https://fr.wikisource.org/wiki/Lettres_de_mon_moulin/Les_trois_messes_basses>
* *Version audio lue par Fernandel avec images d'illustration :*<https://www.youtube.com/watch?v=0DIDdCJ8Uj8>

**15. Ein Rezept für Weihnachtsplätzchen:**

***Zutaten:***

* 250 g Mehl
* 1 Teelöffel Backpulver
* 125 g Butter
* 100 g Zucker
* 1 Päckchen Vanillezucker
* 1 Ei
* 200 g Puderzucker
* 2-3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft

***Zubereitung:***

* 15 min für den Teig +10 min im Backofen
* Das Backpapier auf das Blech auslegen.
* Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
* Für den Plätzchenteig: Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver mischen.
* Zucker, Vanillezucker, Margarine und das Ei hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
* Die Arbeitsfläche bemehlen und den Teig dünn darauf ausrollen (ca. 4-5 mm dick).  
  (Sollte der Teig zu klebrig sein, in Frischhaltefolie gewickelt für eine halbe Stunde kaltstellen.)
* Mit Ausstechformen Formen ausstechen und auf das Backblech legen.
* Das Backblech in den Backofen schieben und für ca. 8-10 min backen.
* Für den Zuckerguss: Den Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft verrühren, bis ein dickflüssiger Zuckerguss entsteht.
* Die kalten Plätzchen mit dem Zuckerguss bestreichen und mit Zuckerperlen dekorieren.

Alternativ ohne Backen: Schokocrossies (= roses des sables), Pralinen (=truffes)

**16. Une recette de bûche (sans four) :**

**Ingrédients pour 16 personnes :**- 700 g de biscuits secs  
- 140 g de cacao en poudre  
- 60 g de beurre fondu  
- 50 cl de lait  
- 50 cl de crème liquide entière  
- 50 g de sucre  
- 240 g de mascarpone  
- Pour la décoration : petits gâteaux, décors en sucre, fruits confits, …

**Préparation (10 min + 4h  de repos):**

1.Ecraser les biscuits pour les réduire en poudre.  
2. Dans un saladier, verser la poudre de biscuits et ajouter la moitié du cacao en poudre, mélanger.  
3. Verser le beurre fondu et le lait.  
4. Pétrir la préparation.  
5. Sur une feuille de papier sulfurisé, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et former un rectangle. Réserver.  
6. Battre la crème liquide (restée au frigo jusqu’au dernier moment) avec le sucre jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Ajouter le mascarpone et battre le mélange de nouveau.  
7. Étaler la moitié de la crème fouettée sur la pâte au chocolat puis rouler la bûche sur elle-même. Retirer le papier sulfurisé et garnir les côtés de la bûche avec un peu de crème. Enrouler de nouveau le gâteau dans le papier sulfurisé et réserver au frais pendant 3 à 4 heures.  
8. Mélanger le reste de cacao en poudre avec l'autre moitié de crème fouettée pour couvrir la bûche de crème et décorer le gâteau.  
Pour imiter l’écorce, passer légèrement la fourchette sur la crème en faisant des vagues.

**17. Ein deutsches Weihnachtslied von Wincent Weiss (2023)**<https://www.youtube.com/watch?v=vWVq22B__lE>

Es brauch' nicht viel

Weil ich mich zuhause fühl'

Mit dir in meinem Arm, wenn's draußen schneit

Träume so lang davon

Irgendwo anzukomm'n

Fühl' mich zum ersten Mal dafür bereit

Weihnachten zu zweit

Schnee fällt vor dem Fenster

Es ist Anfang Dezember

Hat sich so viel verändert

Klingelschild, unsre Nam'n drauf

Suchen uns einen Baum aus

Für unser Ein-Zimmer-Altbau

Aus Momenten werd'n Erinnerungen

Und irgendwann sagen wir dann

„Ey, das machen wir schon immer so“

Es brauch' nicht viel

Weil ich mich zuhause fühl'

Mit dir in meinem Arm, wenn's draußen schneit

Träume so lang davon

Irgendwo anzukomm'n

Fühl' mich zum ersten Mal dafür bereit

Weihnachten zu zweit

Ey, die Stadt ist so leise

Als gäb's nur noch uns beide

Weihnachtsfilme in Schleife

Und du kennst jede Zeile

Aus Momenten werd'n Erinnerungen

Und irgendwann sagen wir dann

„Ey, das machen wir schon immer so“

Es brauch' nicht viel

Weil ich mich zuhause fühl'

Mit dir in meinem Arm, wenn's draußen schneit

Träume so lang davon

Irgendwo anzukomm'n

Fühl' mich zum ersten Mal dafür bereit

Weihnachten zu zweit

Träume so lang davon

Irgendwo anzukomm'n

Fühl' mich zum ersten Mal dafür bereit

Weihnachten zu zweit

**18. Une chanson française : "La Magie de Noël" de Valentina (2023)**  
<https://www.youtube.com/watch?v=7zMuwveUZcA>

Derrière la buée, j'vois les lumières  
Qui font briller les yeux des gens qui passent  
Comme un courant électrique dans l'air  
Un nuage de couleurs que rien n'efface  
Ces moments simples qui font du bien  
Comme une chanson sur un vinyle  
Ces petits riens dont on se souvient  
Et qui font de nous une famille

Comme des milliards de "je t'aime"  
Qui prennent feu  
Dans le ciel de décembre  
Ce soir, je l'attendais depuis longtemps  
Ce soir, je voudrais arrêter le temps  
Autour de la table, tous les gens que j'aime  
C'est peut-être ça, finalement

Ce soir, je sais combien c'est important  
De partager avec vous ces moments  
Ces petits bonheurs que la vie nous sème  
C'est peut-être ça la magie de Noël  
Oh, la magie de Noël

Les enfants courent autour du sapin  
Les yeux plein d'étoiles et de cadeaux  
L'amour résonne comme un doux refrain  
J'voudrais peindre ce moment sur un tableau  
Ces regards complices qui font du bien  
Ces mots qui illuminent nos pupilles  
Ces douces nuits dont on se souvient  
Et qui font de nous une famille  
Comme des milliards de "je t'aime"  
Qui prennent feu  
Dans le ciel de décembre

Ce soir, je l'attendais depuis longtemps  
Ce soir, je voudrais arrêter le temps  
Autour de la table, tous les gens que j'aime  
C'est peut-être ça, finalement

Ce soir, je sais combien c'est important  
De partager avec vous ces moments  
Ces petits bonheurs que la vie nous sème  
C'est peut-être ça la magie de Noël  
Oh, la magie de Noël

**19. Bastelanleitung für Strohsterne :**Lien vers la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=dCVqeS_2wUQ>   
Préparatifs jusqu'à : 6'30  
Démonstration à partir de : 6'30  
(à la place du support en plastique, on peut en [bricoler un avec du rouleau de papier toilette](https://www.smarticular.net/strohsterne-basteln-anleitung-ohne-legeform/" \t "_blank))

**20. Tutoriel pour faire une forêt de sapins de papier :**<https://www.youtube.com/watch?v=ypZtaNP6oWI>  
Prévoir une fiche de papier coloré par élèves.  
Les sapins peuvent être personnalisés en collant des gommettes pour les boules, les étoiles, etc.

**21. Rezept für Apfelpunsch:**

Cf. Fichier 21

**22. Recette pour une boisson ou un cadeau :**

Cf. Fichier22  
  
**23. Weihnachtsmann & Co. KG :**<https://www.youtube.com/watch?v=s_zY-QsIgPc&list=PL3qh0bZEu4ngYDJhWS3qzwcMIrT11mtmo>

Un peu de détente en (re)découvrant la série (c'est le début des vacances !).

**24. Notre BA de Noël / Unser Trailer zu Weihnachten:**A partir de notre suggestion de vidéo (lien : <https://www.youtube.com/watch?v=OAErIhjBZ1k>), proposez en groupe une histoire (voix OFF qui décrit les images ou suite, ...).  
La manière de procéder est libre (peut-être en fonction du niveau de vos élèves ?) : compte-rendu journaliste, voix OFF comme dans les documentaires ou les émissions de télé-réalité, souvenirs d'enfance racontés par un narrateur, dialogues, ...

Vidéo alternative : <https://www.youtube.com/watch?v=hi4g-BRWGBY>