Sinema e brezhoneg evit ar skolioù
TROIAD 2018
Skol-vamm

Fichennoù evit ar skolidi

Kinniget gant **Daoulagad Breizh**
Diwar doseroù savet gant **Cinéma Public Films**
Troet e brezhoneg gant **Aziliz Bourgès**

Taolenn

- C’hoari ar seizh mank (Pet dañvad zo ?) ..... p 2
- Troet e chupenn gantañ (Ur c’hoari all eo en em wiskañ) ..... p 3
- Piv zo kousket er mañchet ? (Ar mañchet) ..... p 4
- Mil hent dall ‘gas d’ar mañchet all (Ar mañchet) .....p 5
- Kazh maneget n’eo ket mat da logota (Ar mañchet) .....p 6
- Soubenn he mankoù (Soubenn an tri zraig) .....p 7
- C’hoari soubenn he meinigoù (Soubenn an tri zraig) .....p 8
- Poent an emgav (Soubenn an tri zraig) .....p 10
- War-var ‘mañ ar gachenn c’hoazh (Ar gachenn war-dec’h) .....p 11
- Rekipe ar gachenn (Ar gachenn war-dec’h) .....p 12
- Savit ur bleiz ! .....p 13

Troet e chupenn gantañ

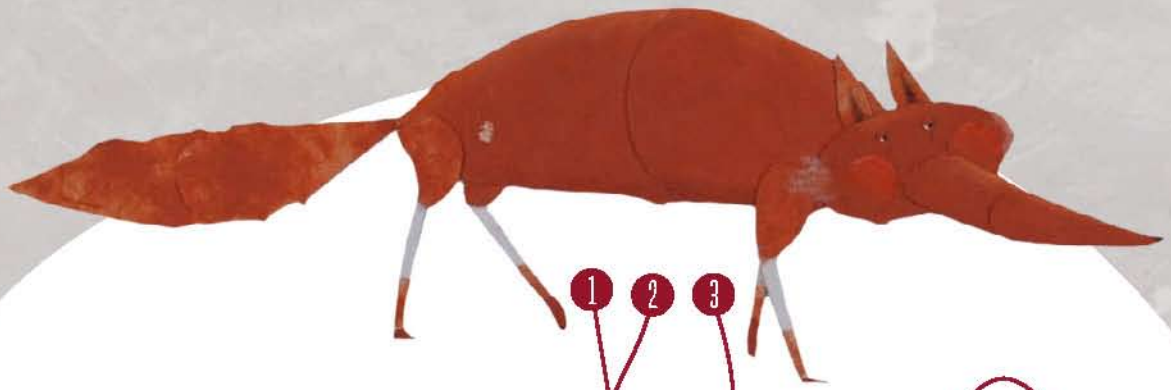
Echu eo ar film... Met Arzhur n'eo ket gwisket c'hoazh !
N'hallo ket mont 'maez evel-se.
Dit-te da c'hoari : sav un abid dezhañ eus ar bravañ toud
gant da greionoù koad ha da greionoù liv.

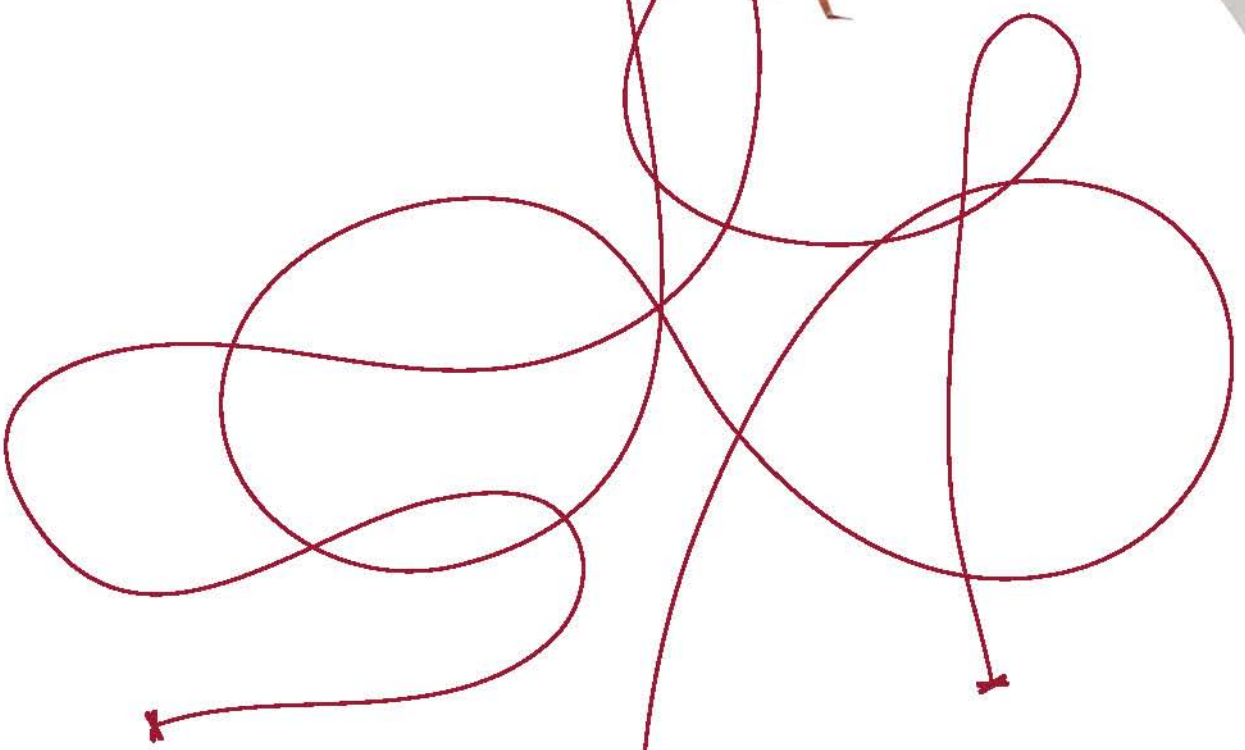
Piv zo kousket er mañchet ?

Dre beseurt urzh eo aet al loened ennañ ?

Mil hent dall 'gas d'ar mañchet all

Yen-ki eo an noz ha krog eo hon c'hamalad louarn da vezañ rivet e bavioù... Goull 'rafe 'walc'h mont er gwasked 'sambles gant al loened all. Sikour 'nañ da gavet an hent a gaso 'nañ betek er mañchet : pehini eo an hini mat ?

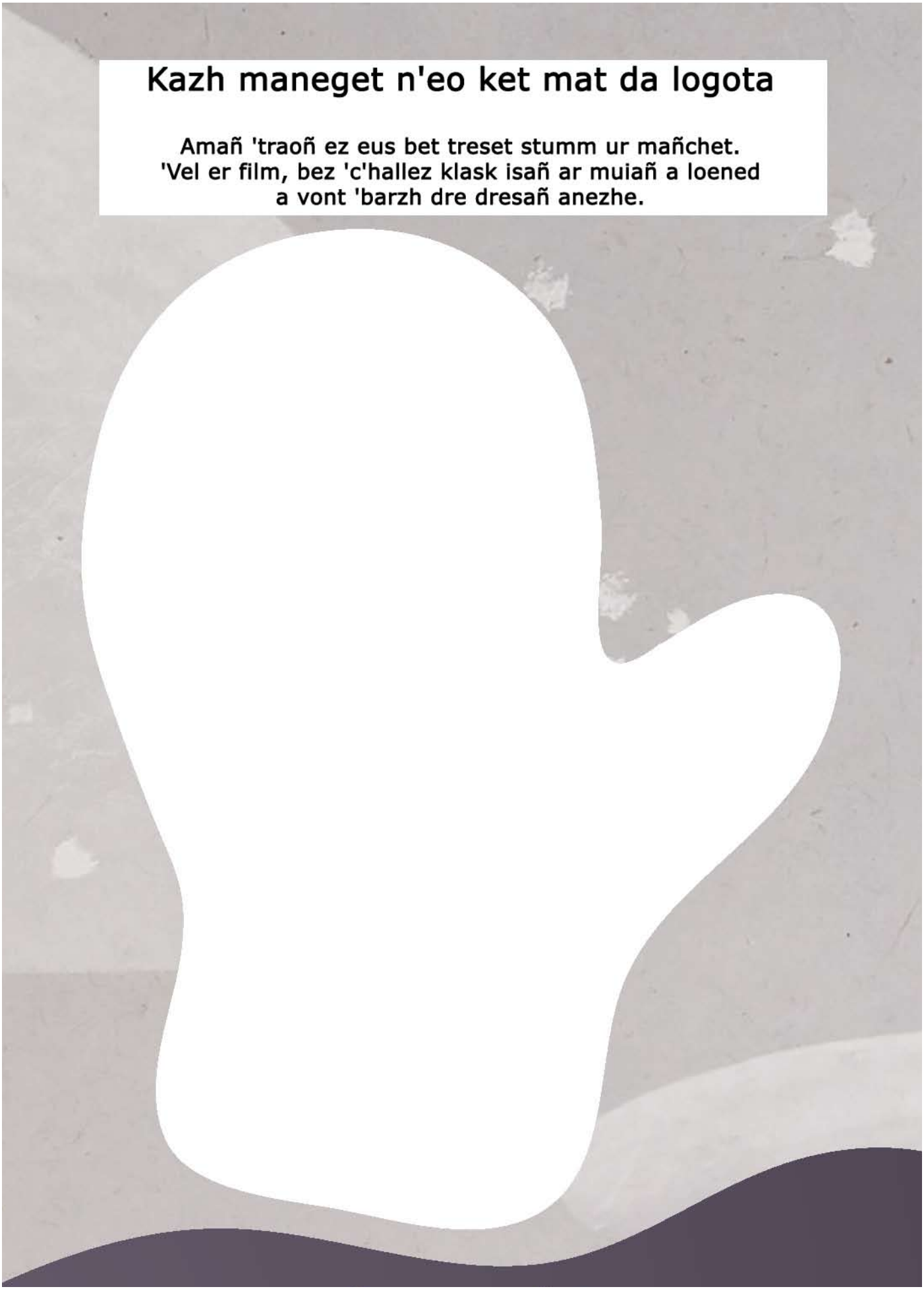




Réponse : le bon chemin est le numéro 1

Kazh maneget n'eo ket mat da logota

Amañ 'traoñ ez eus bet treset stumm ur mañchet.
'Vel er film, bez 'c'hallez klask isañ ar muiañ a loened
a vont 'barzh dre dresañ anezhe.



Soubenn he mankoù

7 mank zo en em silet er skeudenn en traoñ.
O c'havet a ri ?

7

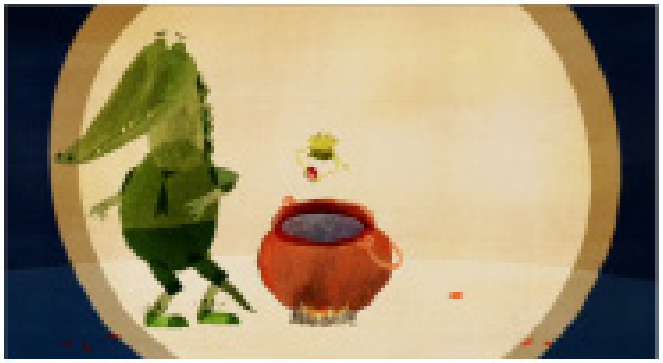
≠

Respontoù : 'Mañ ket mui an dañvad e stern an nor,
cheñchet ez eus bet plas d'ar post lamp,
kemend-all gant ar chidouron,
aet ar prenestr diwar-wel, deut eo al logodenn war-wel
e-kichen ar c'hrokodil, ouzh ar prenestr 'mañ an arzh,
ar Gaouenn he deus tapet plas an toud.

C'hoari soubenn he meinigoù

Adkavet a ri aozennoù Soubenn he Meinigoù ?
Taol evezh, un elfenn a vank ha n'haller ket ober hepti !

Taol kaer ! Emañ holl aozennoù ar rekipe er chidouarnad, met gant piv int bet lakaet 'barzh ? Gant skoazell skeudennoù ar film Soubenn an Tri Zraig e kavi ur respont da kement goulenn zo.



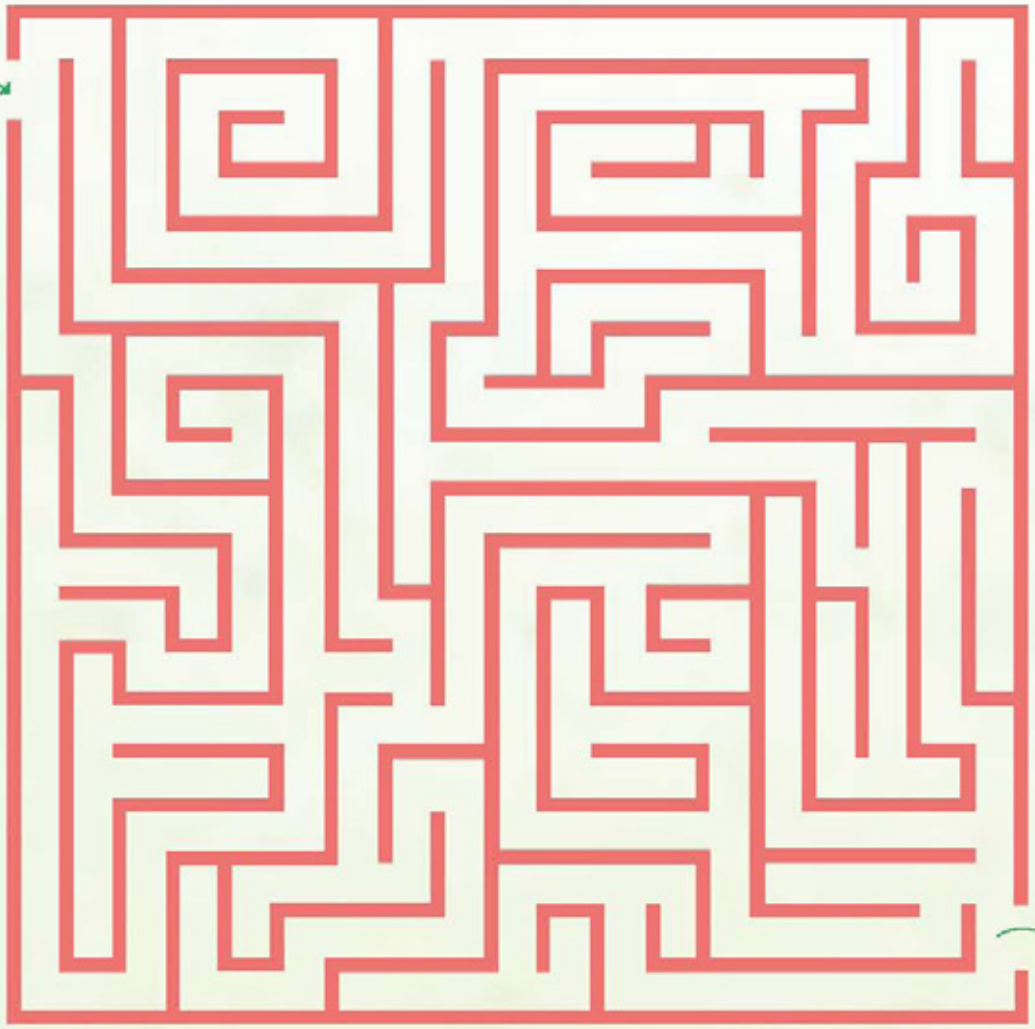
Poent an emgav

Hon faour-kaezh olifant zo tres aonik dezhañ. Klask goût petra 'sponta anezhañ kement dre liammañ ar poentoù eus 1 da 53.

Réponse : c'est bien la souris qui a effrayé l'éléphant !

War-var 'mañ ar gachenn c'hoazh

Faot a ra d'an holl kloukañ ar gachenn !
Met houmañ ne c'houll ket atav... Tec'het eo kuit 'trezek ar c'hoadoù,
ma vo e surentez eno. Siwazh dezhi, an hent zo diaes da gavet
a-wechoù, war-var emañ hon c'hachennig gaezh.
Sikour anezhi d'en em dizober eus an dro fall-se.



Rekipe ar gachenn

Ezhomm po :

220 g bleud
150 g amanenn (dav vo tennañ
'nezhe 'maez ar yenerez 'raok kregiñ
gant ar fardañ boued)
70 g sukr
170 g karotez rañvet munut-munut
1 sac'had sukr vanilhez
1 loiad vihan bleud jinjebr
1/2 sac'had goell

Meskañ ar sukr vanilhez 'sambles gant an amanenn
ken a vo erruet spoumus ar meskaj.
Ouzhpennañ ar c'harotez rañvet, ar bleud, ar bleud jinjer hag ar goell,
meskañ pep tra ken a vo erruet meizh an toaz.
Stummañ ur voull gant an toaz
ha bolc'hañ anezhañ gant film plastek boued.
Lezel da repoz 30 munut er yenerez d'an nebeutañ.
Tommañ ar forn da 180 °C (gwrezreoler 6).
Ledañ an toaz gant ur ruilhenn-doaz
ha didroc'hañ pezhioù anezhañ gant un didammer.
Lakaat ar stummoù didroc'het war ur blakenn 'z a er forn,
goloet ma vo gant paper parch.
Kas ar pezhioù toaz er forn 'pad 12 munut
ken a vo rouzet ar gwispid un disterig.

Savit ur bleiz !