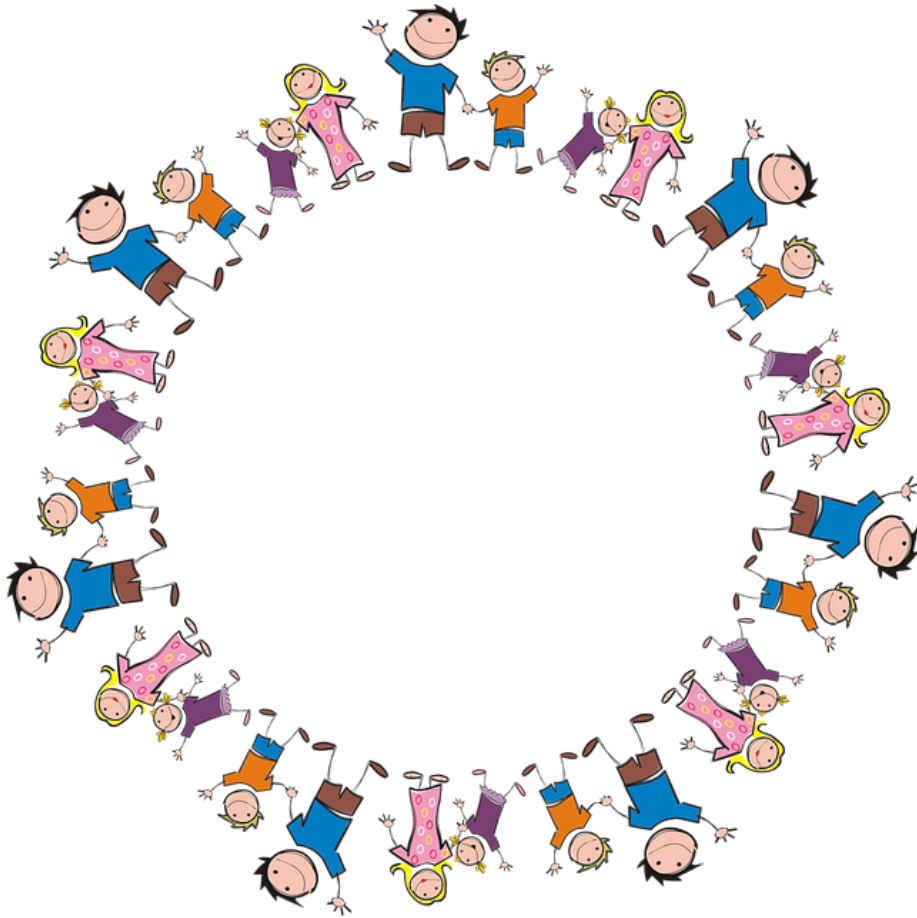


# MON CARNET DE

## 1<sup>ÈRE</sup> PRIMAIRE – N°6



**APPRENDRE EN S'AMUSANT**



# Français

## Clafoutis aux pommes

### Mots-outils : Clafoutis aux pommes

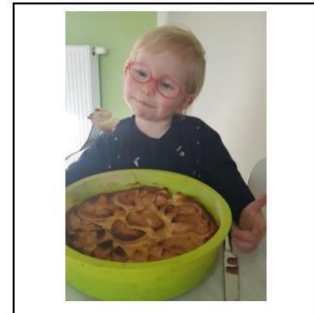
un clafoutis		du sucre vanillé	
des œufs		du lait	
des pommes		une casserole	
du beurre		beurrer	
couper		un fouet	
un couteau		un moule	
peler		mélanger	

### Les ingrédients

- 4 pommes
- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 80 g de farine
- 50 g de beurre
- 30 cl de lait
- 1 pincée de sel

### Les ustensiles

- une petite casserole
- un plat
- un fouet
- un couteau
- un moule



### Déroulement

- Préchauffer le four à 200°C.
- Peler les pommes et les couper en gros morceaux.
- Fondre le beurre dans une petite casserole et laisser refroidir.
- Beurrer et fariner le moule et placer les pommes.
- Dans un plat, fouettez les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé, incorporez le beurre fondu, le sel et la farine puis verser le lait.
- Mettre le moule dans le four 40 minutes.

1. Retrouve l'action correspondant au dessin.



saler

verser

couper

éplucher

démouler

mélanger

2. Replace les mots dans l'ordre pour former une phrase.

le	verse	Je	lait.
----	-------	----	-------

---

---

---

---

coupe	la pomme	Le cuisinier	en morceaux.
-------	----------	--------------	--------------

---

---

---

---

3. Complète avec les mots de l'histoire.

Le cuisinier ..... les pommes en morceaux.


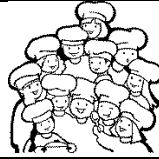
Il fait fondre le ..... dans une casserole.

Ensuite, il place les ..... dans le moule.





4. Classe les mots dans la bonne colonne.

un fouet - les pommes - des oeufs - une casserole

les cuisiniers - un moule

 <u>Singulier</u>	 <u>Pluriel</u>
<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

5. Recherche les mots dans l'histoire pour les écrire correctement.

	<p>.....</p>		<p>.....</p>
	<p>.....</p>		<p>.....</p>

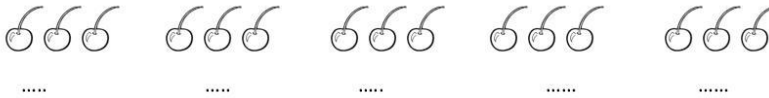
# Mathématiques

Effectue les comptages demandés.

Par 2 :



Par 3 :








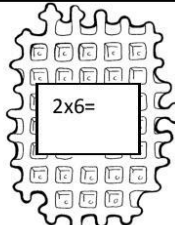
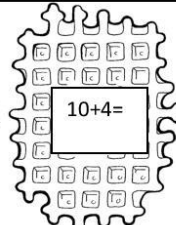
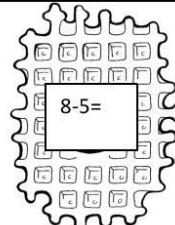
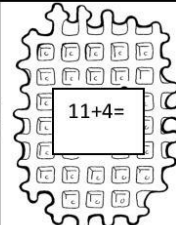
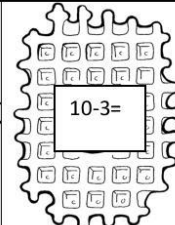
Par 4 :



Compare en utilisant > < =

	.....	
	.....	
	.....	
	.....	











Relie le cuisinier à son gâteau

				
14	4	15	12	7
				

Relie à l'instrument de mesure .

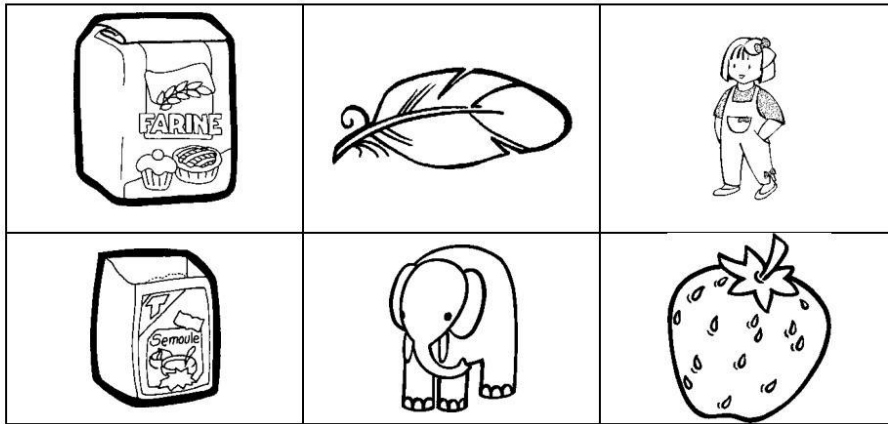
Calcule le montant de chaque achat et dessine les pièces.

					
	1€	2€	4€	3€	4€
Manon	 ...+...+...=...€				
Nicolas	 ...+...=...€				
Léa	 ...+...+...=...€				
Jules	 ...+...+...=...				
Lucie	 ...+...=...				

Compare par rapport au kilo.

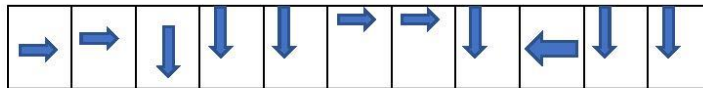
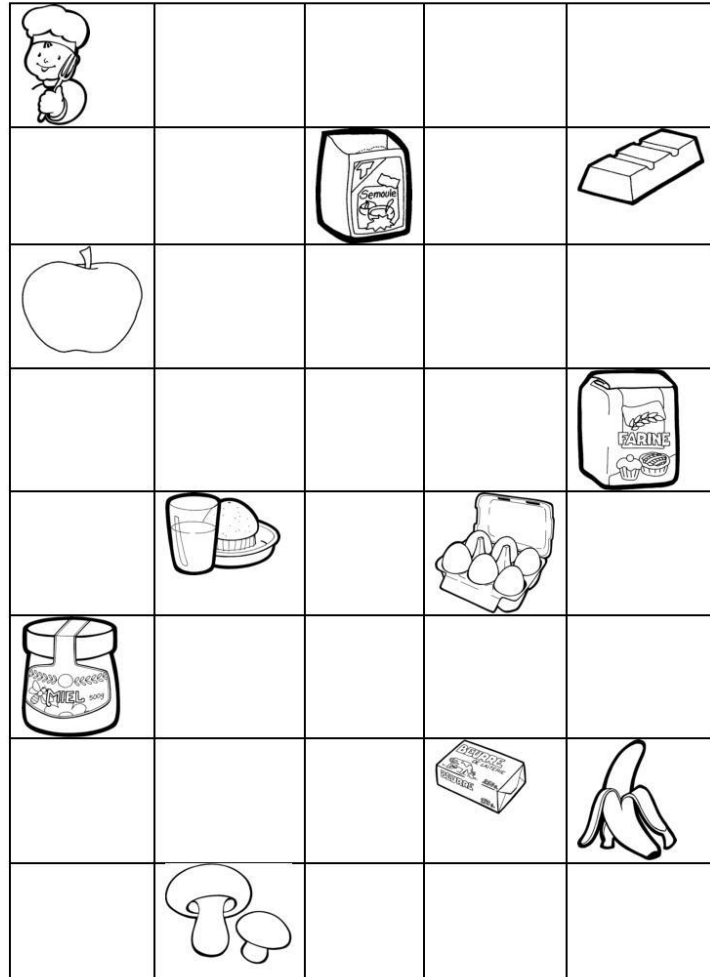
- 1 kilo	1 kilo	+ 1 kilo





Retrouve les ingrédients que le cuisinier a utilisé pour faire un bon gâteau aux pommes.

Colorie-les



## Initiation scientifique : « Partons à la découverte du goût »

(Expériences à réaliser à l'aide d'un adulte)

### Expérience 1 : les 4 saveurs

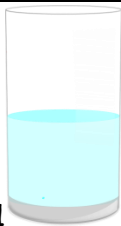




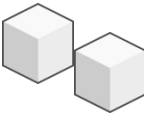
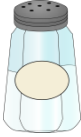

#### Matériel à préparer par l'adulte :

- un bandeau (un foulard)
- un verre d'eau avec du sel
- un verre d'eau avec du sucre
- un verre d'eau avec du café
- un verre d'eau avec du vinaigre

#### Consignes pour l'enfant :

Goute chaque boisson avec les yeux bandés et explique ce que tu ressens.

Relie chaque verre d'eau avec son aliment secret.

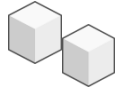
 N°1 o	 N°2 o	 N°3 o	 N°4 o
 du café	 du sucre	 du sel	 du vinaigre

Je retiens !

Les papilles gustatives de notre langue nous permettent de reconnaître 4 saveurs :



amer



sucré



salé



acide

**Expérience 2 : devinettes gustatives**

Matériel à préparer par l'adulte :

- un bandeau (un foulard)
  - 4 aliments au choix de différentes saveurs
- Exemples :* → **amer** : chicon, café, chocolat en poudre sans sucre, noix ...  
→ **acide** : citron, pamplemousse, cornichon ...  
→ **sucré** : banane, gâteau, bonbon, confiture ...  
→ **salé** : chips, fromage, jambon ...

Consignes pour l'enfant :

Goute chaque aliment avec les yeux bandés.

Dessine l'aliment que tu as goûté et entoure sa saveur.

<p>N°1</p>          <p>salé - sucré - amer - acide</p>	<p>N°2</p>          <p>salé - sucré - amer - acide</p>
--	--

N°3

salé - sucré - amer - acide

N°4

salé - sucré - amer - acide

Découpe et classe ces aliments selon leur saveur :

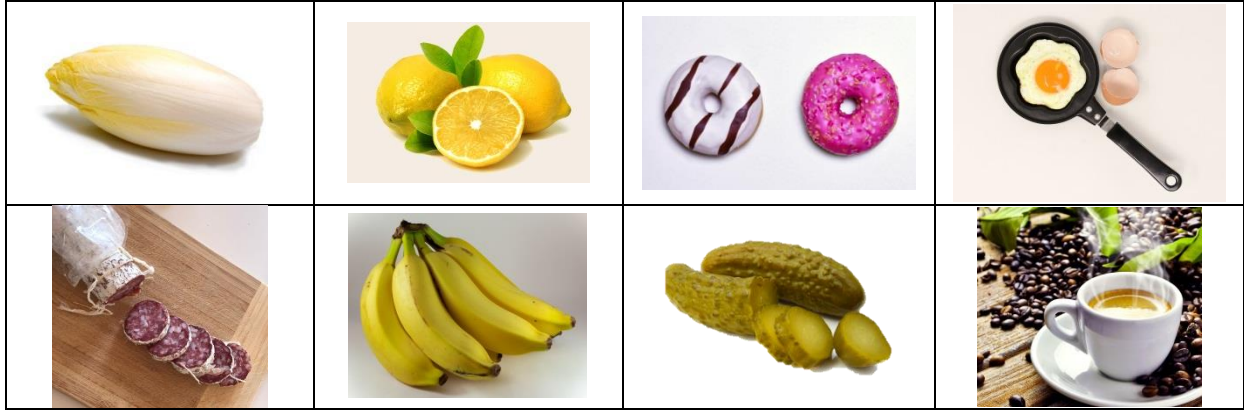
acide

amer

salé

sucré



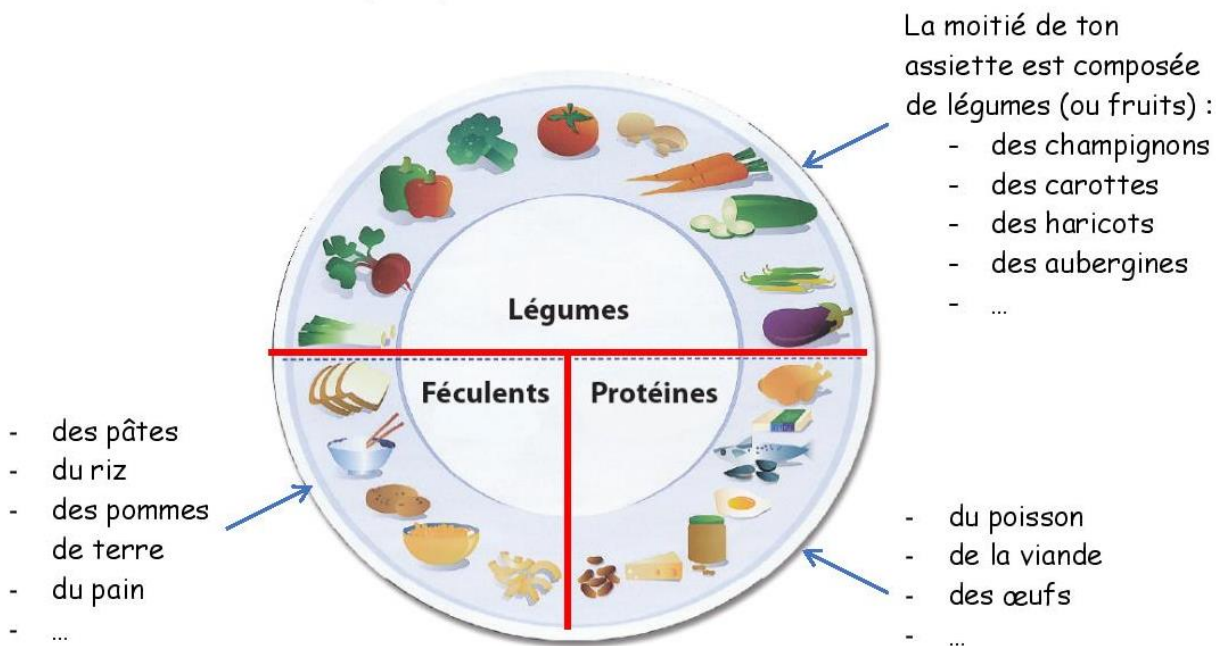






## Initiation scientifique : « Un repas équilibré »

Voici une assiette d'un repas équilibré :



Dessine un repas équilibré en t'aidant du schéma ci-dessus :

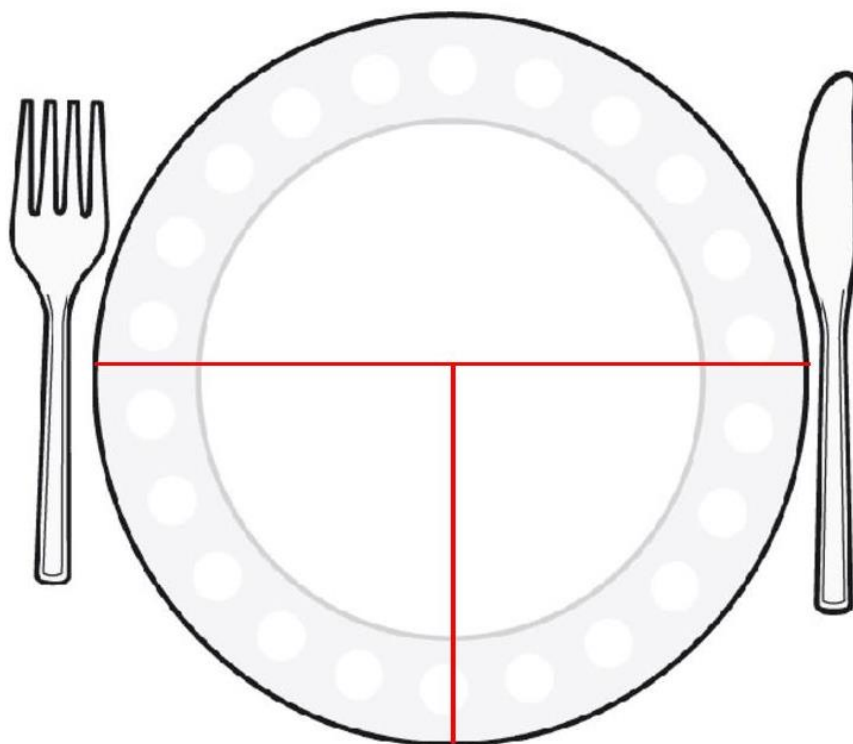


Illustration : Daniel Sauvageau

**Formation historique : « Le clafoutis aux pommes »**

*Replace les images de la recette dans l'ordre en les numérotant de 1 à 6.  
(Tu peux t'aider du texte de la partie français.)*



## Je fais de l'art en imitant Arcimboldo

Giuseppe Arcimboldo est né à Milan vers 1527 et serait issu d'une famille de peintres d'origine noble.

Il est célèbre grâce à ses portraits suggérés par des végétaux, des animaux ou des objets disposés ensemble sur sa toile.

Voici le matériel dont tu auras besoin :

- Des légumes
- Des fruits
- Des éléments naturels

Les étapes

1. Réalise le contour de ton portrait au crayon (de profil ou de face) sur une feuille.



2. Lave-toi bien les mains avant de les manipuler pas question de jeter les fruits et les légumes par la suite.
3. Arrange tous tes légumes, fruits ou éléments naturels pour créer ton portrait.



4. Si ton frigo est vide pas de panique tu peux également découper ou dessiner des fruits et légumes et réaliser ton montage



5. N'oublie pas de prendre une photo de ton œuvre et de l'envoyer à ton instituteur.rice

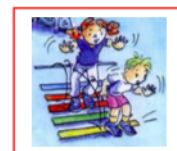
## Je bouge

Après avoir mangé ces succulentes recettes, il ne faut pas oublier de faire un peu de sport. Voici quelques petites idées d'activités.

### Athlétisme

#### Parcours saut

- sauter haut : trois traits tracés sur un mur à différentes hauteurs (comme les branches d'un arbre à attraper)
- sauter loin : cinq zones de couleurs différentes sont matérialisées au sol
- sauter-franchir : un tapis, puis un cerceau et deux lattes figurent trois formes de rivière qu'il faut traverser sans mettre les pieds dedans



- enchaîner des sauts : quatre cerceaux disposés en ligne pour effectuer des bonds pieds joints ; - sauter en contrebas : à partir d'un banc, d'un espalier, sur un tapis, dans du sable, etc.
- sauter en contre-haut : une caissette, un caisson et un banc pour sauter et se réceptionner dessus.

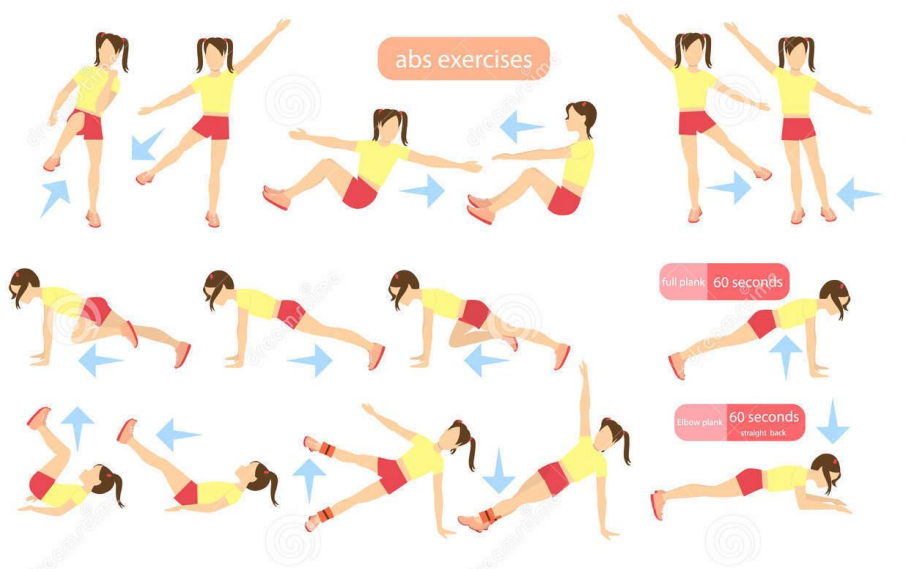
### Faire la planche

Dire aux élèves que chacun se transforme en planche. Le corps doit donc être bien droit mais il peut avoir un ou 2 appuis, au sol ou sur un objet (banc, ballon, ...). L'objectif n'est pas de travailler le gainage ou le renforcement musculaire (travail peu adapté en élémentaire), mais de trouver, d'inventer, différentes postures dans lesquelles le corps reste dans un axe tête-pied, quel qu'en soit la position. Tenir 3 à 5 secondes.



Les illustrations sont données à titre indicatif. Il ne s'agit pas de reproduire ces postures mais d'en inventer.

Corinne Mazel CPC EPS 19B



## Se divertir

### Fruits et légumes

Trouve les mots ci-dessous dans la grille. Forme le mot caché avec les lettres restantes. (13 lettres)



ail



banane



carotte



céleri



cerise



chou



citron



citrouille



laitue



noix



radis



concombre



lime



oignon



tomate



figue



litchi



orange



fraise



maïs



pêche



framboise



melon



poire



kiwi



mûre



pois

S	I	A	M	P	A	F	I	G	U	E	M
E	L	L	I	U	O	R	T	I	C	S	P
B	A	N	A	N	E	A	U	W	I	I	E
L	E	N	O	L	E	M	O	I	T	R	U
C	E	R	I	O	P	B	H	K	R	E	T
E	A	E	R	B	M	O	C	N	O	C	I
S	T	R	N	L	U	I	R	R	N	M	A
I	O	E	O	I	R	S	S	A	A	I	L
A	M	H	N	T	E	E	I	D	N	O	I
R	A	C	G	C	T	N	O	I	X	G	M
F	T	E	I	H	U	E	P	S	S	S	E
E	E	P	O	I	C	E	L	E	R	I	S

Mot caché:

Voici ce que tu achètes à l'épicerie:



Combien as-tu acheté de...

- a) carottes: \_\_\_\_\_      b) fraises: \_\_\_\_\_      c) citron: \_\_\_\_\_  
d) fromage: \_\_\_\_\_      e) pommes: \_\_\_\_\_      f) bananes: \_\_\_\_\_

Indique si l'énoncé est vrai ou faux. Encerle la bonne réponse.

- a) Il y a **plus** de carottes que de bananes.      Vrai      Faux  
b) Il y a **moins** de pommes que de fraises.      Vrai      Faux  
c) Il y a **autant** de carottes que de pommes.      Vrai      Faux  
d) Il y a **autant** de fromage que de citron.      Vrai      Faux

Document par Amélie Pepin — <http://www.ameliepepin.com/scolaire>

## Challenge de la semaine

Nous te lançons un petit défi :

Le principe est simple : tu dois déguiser des tartines en utilisant des ingrédients variés (crudités, fromages sous différentes formes, saucisse ou jambon). Chacun peut inventer des personnages amusants ou des animaux... Imagination et créativité sont en éveil pour cette recette à préparer et à manger avec les doigts.

Associée à une grosse salade ou à une soupe, cette recette constitue un menu complet.

### **Des exemples de tartines à réaliser :**



Pour cette tartine déguisée en chien :

- du fromage frais
- 2 rectangles découpés dans une tranche de fromage
- 2 rondelles de saucisses
- 1 rondelle de carotte
- des tronçons d'olive noire



Pour cette tartine déguisée en bonhomme :

- du fromage frais (pour faire tenir la chevelure en fromage râpé)
- du fromage râpé
- 2 rondelles d'oeuf dur
- 2 rondelles d'olive noire
- 1 tranche de carotte découpée en triangle
- 1/2 rondelle de concombre



Pour cette tartine déguisée en chouette :

- 1 tranche de fromage
- 2 rondelles de concombre
- 2 rondelles d'olive noire
- 1 tranche de carotte découpée en triangle
- 1/2 tomate cerise découpée en 2
- 1 tranche de saucisse découpée en 3

Petitstetes.com

Élaboré par la Ville de Namur