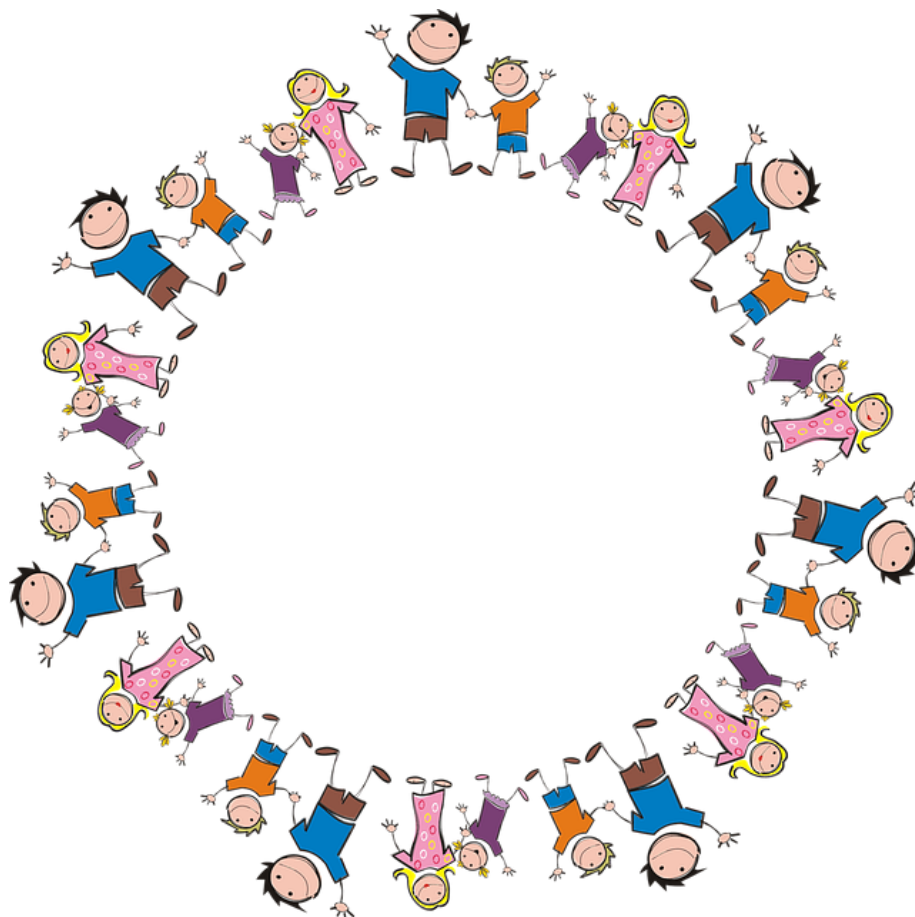


MON CARNET DE

2^{ÈME} PRIMAIRE – N°6




APPRENDRE EN S'AMUSANT



Français

Clafoutis aux pommes

	Ingrédients	Quantité	Ustensile
	Pommes Œufs Sucre en poudre Sucre vanillé Farine Beurre Lait Sel	Quatre Quatre 125 g 1 sachet 80 g 50 g 30 cl 1 pincée	- un poêlon - un saladier - un fouet - un couteau - un moule - une jatte
Opérations			
<ol style="list-style-type: none">1. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Dans une jatte, fouettez les œufs avec le sucre en poudre et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment, puis incorporez le beurre fondu. Incorporez délicatement le sel et la farine, puis délayez avec le lait.2. Faites fondre le beurre à feu doux dans un poêlon, puis ôtez du feu et laissez refroidir.3. Lavez les pommes, puis coupez-les en deux et épépinez-les. Retaillez-les en gros quartiers.4. Beurrez et farinez un moule à gratin, puis déposez-y les quartiers de pommes. Recouvrez avec la pâte à clafoutis, puis enfournez pour 40 min.5. Sortez le plat du four, saupoudrez de 2 cuillères à soupe de sucre en poudre et enfournez à nouveau, pour 5 min. Servez tiède ou froid.			

Mots-outils : Clafoutis aux pommes

clafoutis		sucre vanillé	
une jatte		un poêlon	
blanchiment		un moule	
fariner		beurrer	
saupoudrer		un fouet	
épépiner		enfourner	

Compréhension de la recette

1. **Entoure** dans la recette :

- Le **titre de la recette** en rouge.
- La liste des **ingrédients** en bleu.
- La liste des **ustensiles** en vert.
- Les étapes de la **préparation** en jaune.

2. **De quel type de recette s'agit-il ? (coche)**

- une entrée un plat un dessert

3. **Réponds** aux questions suivantes :

a) Quelles sont les quantités pour les ingrédients suivants ?

- sucre:
- beurre :.....
- pommes :
- sel :.....

b) Pourquoi faut-il faire fondre le beurre à feu doux ?

.....

c) Comment faut-il préparer les pommes ?

.....

d) ✕ Ecris un synonyme du mot « jatte » :

4. **Complète** dans le tableau la liste des ingrédients et des ustensiles :

*une fourchette- du sucre- de la farine- un saladier- une louche- une râpe- de la crème-
une assiette- du chocolat- des olives-un plat à tarte- de l'huile*

Ingrédients	Ustensiles
.....
.....
.....
.....
.....
.....

e) ✕ Recopie chaque ingrédient dans la colonne qui lui correspond :

beurre – huile – pomme – chocolat – fromage – cerise - saucisson

Ingrédient sucré	Ingrédient salé
.....
.....
.....
.....

5. Recopie 20 verbes (actions) dans les étapes de la préparation :

- | | | | |
|---------|---------|---------|---------|
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |
| ● | ● | ● | ● |

6. Relie chaque ustensile aux verbes qui indiquent ce que l'on peut faire avec :

- | | | |
|------------------|---|------------|
| une casserole ● | → | ● bouillir |
| | | ● chauffer |
| un couteau ● | | ● piquer |
| | → | ● cuire |
| une fourchette ● | | ● fouetter |
| | | ● couper |
| une marmite ● | | ● mijoter |
| | | ● battre |
| un fouet ● | | |

7. **Transforme** les phrases comme dans l'exemple :

Egoutte le riz → *Il faut égoutter le riz.* → *Egouter*

- *Verse le lait* → *Il faut* →
- *Ouvre la gousse de vanille* → *Il faut* →
- → *Il faut retirer du feu* →
- *Mélange le sucre avec les œufs* → *Il faut* →

8. Relie l'ustensile nécessaire pour réaliser l'action indiquée par le verbe :

éplucher

fouetter

mélanger

étaler



9. Réécris cette recette en mettant les verbes à l'infinitif :

1. Lave tous les fruits.
2. Pèle l'ananas, coupe-le en quatre, retire le bâton central et découpe chaque quartier en morceaux.
3. Pèle les oranges et sépare-les en quartiers.
4. Pèle les pommes et les poires, enlève la partie centrale avec les pépins et coupe-les en cubes.
5. Dans un grand saladier, réunis tous les fruits. Ajoute les grains de raisin noir et blanc.
6. Ajoute en dernier la banane et arrose-la d'un jus de citron pour qu'elle ne s'oxyde

1. Laver tous les fruits.

2.

3.

4.

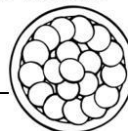
5.

6.

Mathématiques

1) Résous les problèmes.

- a) Marmiton a utilisé 24 pommes pour cuisiner des tartes, 6 pommes pour faire des gâteaux et 51 pommes pour faire de la compote.
Combien de pommes Marmiton a-t-il utilisées pour ces 3 recettes ?



Zone de travail

Marmiton a utilisé _____ pommes pour ces 3 recettes.

- b) Marmiton a 24 bananes, il en achète 5, ensuite il en mange 2.
Combien en a-t-il maintenant ?

Zone de travail










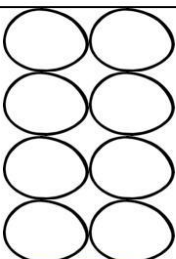
Maintenant, Marmiton a _____ bananes.

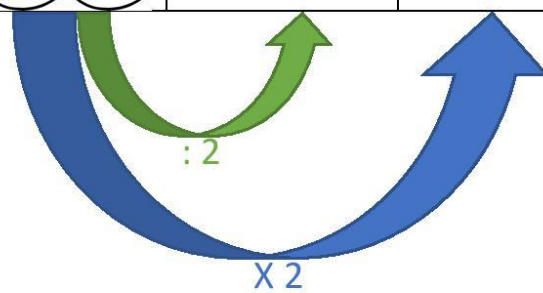
- c) Marmiton a préparé pour son restaurant 30 tartes aux pommes.
Il en vend 20 le midi et 8 le soir.
Combien de tartes aux pommes reste-t-il à la fin de la journée ?

Zone de travail

A la fin de la journée, il reste _____ tartes aux pommes.

2) On te donne les ingrédients pour la recette des crêpes, pour 8 personnes, adapte-la pour 4 personnes et puis pour 16 personnes.

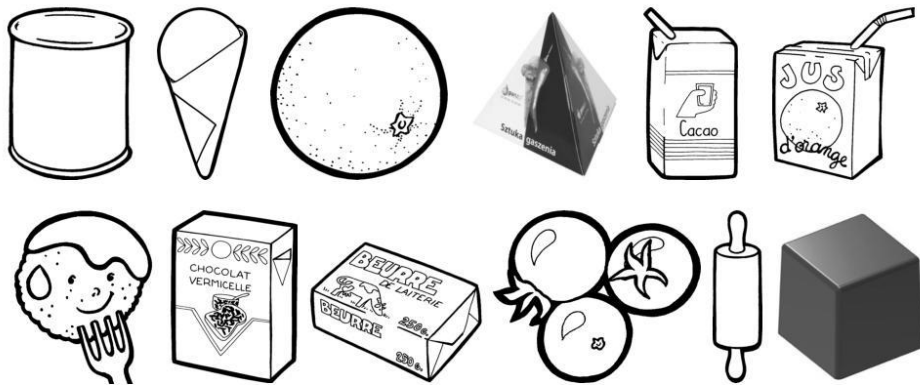
Nombre de personnes	8 personnes	4 personnes	16 personnes.
Ingrédients			
 farine			
 lait			
 huile			
 œuf			



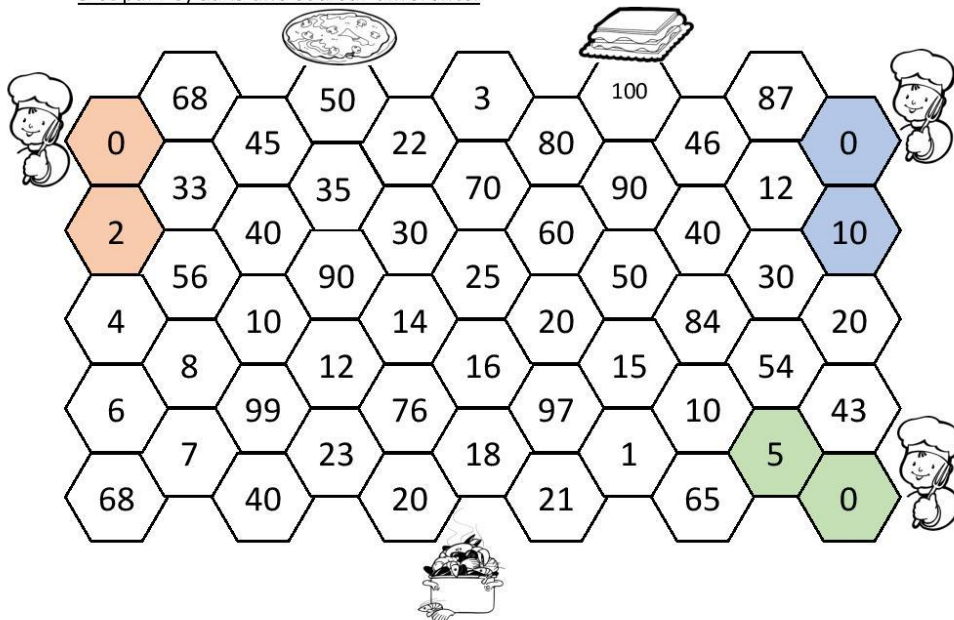
3) Colorie les objets en respectant le code couleur.



Cylindre	Cône	Pyramide	Cube	Parallépipède rectangle	Sphère
Bleu	Rouge	Vert	Gris	Jaune	Mauve



4) Pars des cuisiniers pour arriver à leur plat. Colorie chaque série (comptage par 2, par 5 et par 10) dans une couleur différente.




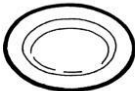

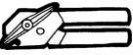



5) Supprime ou ajoute pour avoir le compte juste.

<p>12 €</p> 	
---	---

<p>74 €</p> 	
---	---

6) Que peux-tu acheter avec...
Dessine tes achats et écris le calcul.

						
30€	3€	1€	2€	40€	8€	16€

23€

48€

34€

73€

Initiation scientifique : « Partons à la découverte du goût »

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

Expérience 1 : les 4 saveurs

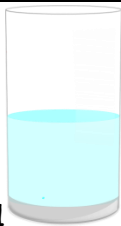




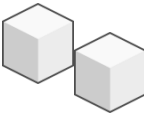
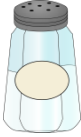

Matériel à préparer par l'adulte :

- 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

N°3

salé - sucré - amer - acide

N°4

salé - sucré - amer - acide

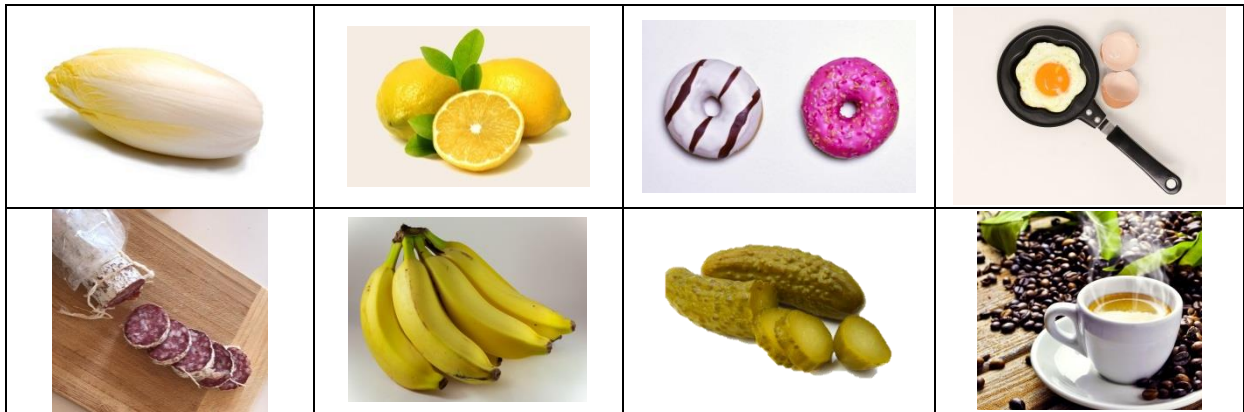
Découpe et classe ces aliments selon leur saveur :

acide

amer

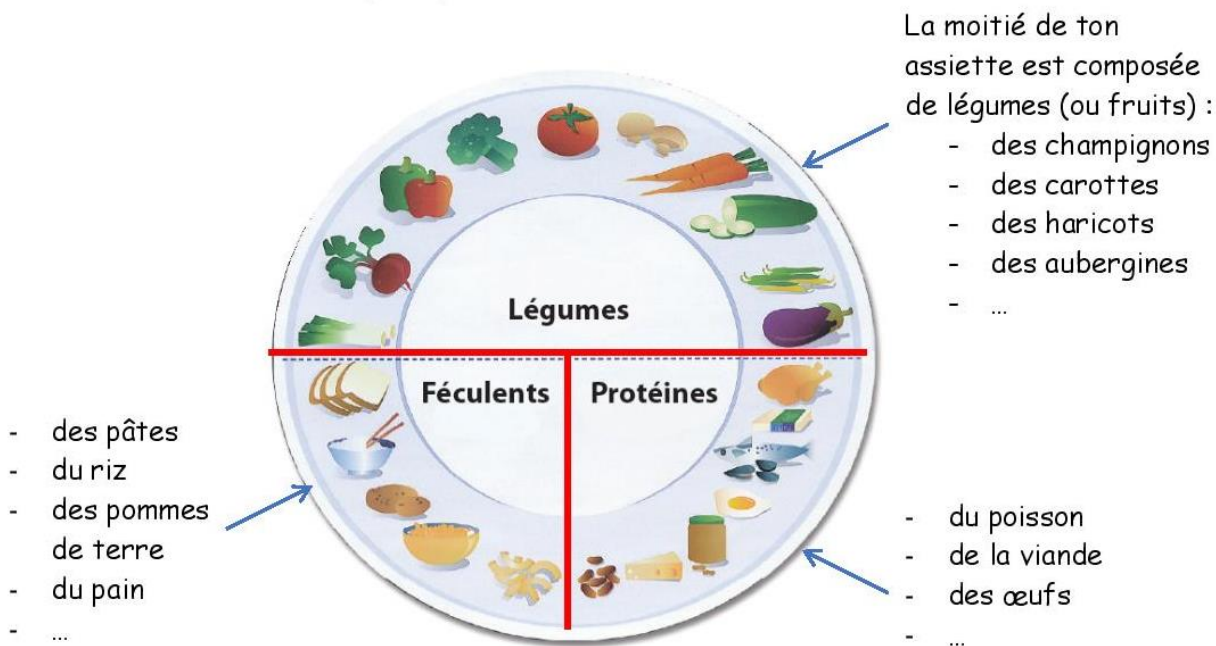
salé

sucré



Initiation scientifique : « Un repas équilibré »

Voici une assiette d'un repas équilibré :



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

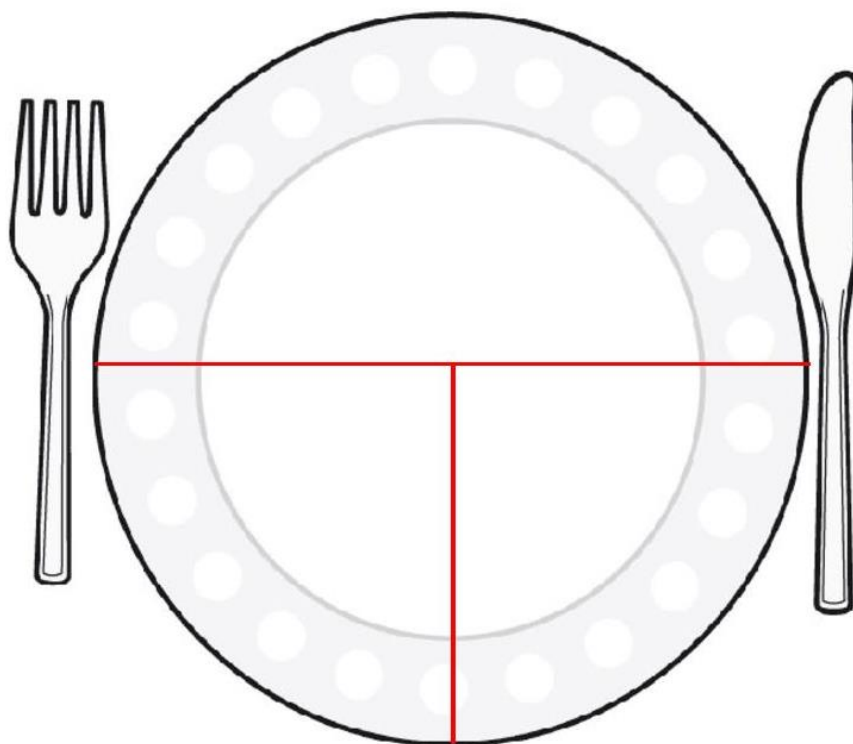


Illustration : Daniel Sauvageau

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 caisse, un caisson et un banc pour sauter et se réceptionner dessus.

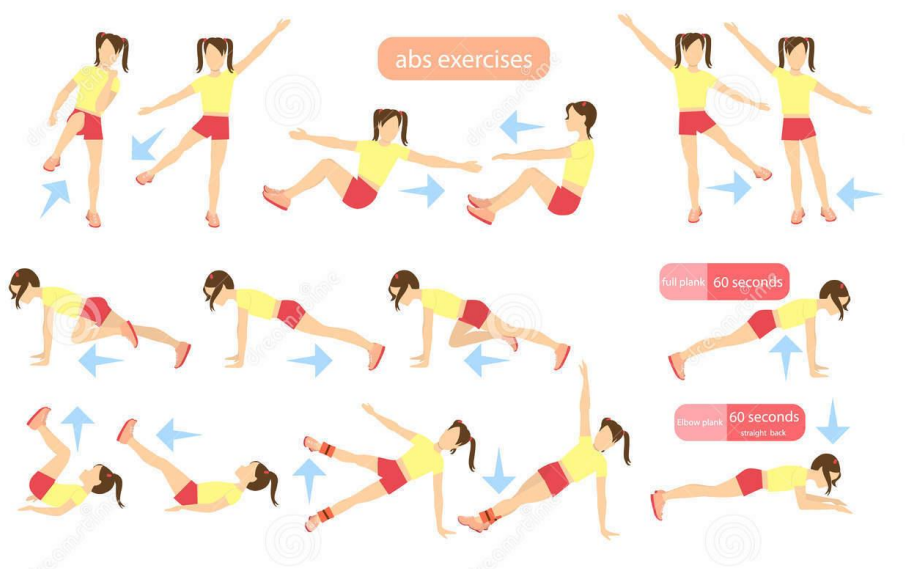
Faire la planche

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



concombre



figue



fraise



framboise



kiwi



laitue



lime



litchi



maïs



melon



mûre



noix



oignon



orange



pêche



poire



pois



radis



tomate

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