

Correctif – Français – semaine 6

1. Quel est le titre de l'article :

En cuisine, on mitonne de drôle de phrases

2. Quel autre titre pourrait correspondre à cet article ?

-Je visite une ferme d'élevage.

-Je cuisine avec mes parents.

-Je rédige un exposé sur la poule et le coq.

3. « Tu te jettes sur la page volaille », car tu aimes :

-la viande

-les choux

-le poisson

-les légumes

-le poulet.

4. Tu es perplexe lors de la lecture des « 3b » : recopie ci –dessous les trois verbes dont parle l'auteur.

Brider, braiser, barder

5. Complète avec les mots du texte :

Tu dois brider ton poulet, ce mot vient de l'ancien français « **froie** » qui veut dire « **frire** ».

6. Que veut dire « brider un poulet » ? Recopie la phrase du texte qui l'explique :

« Il s'agit tout simplement de ficeler les pattes et les ailes de ta volaille avec une aiguille à brider et de la ficelle »

7. Entoure la réponse correcte. « Barder un poulet » veut dire :

-le cuire à la broche.

-l'envelopper d'une mince tranche de lard gras.

-le couper en plusieurs morceaux.

8. « Braiser un poulet » veut dire :

-le cuire à feu vif.

-le cuire à la friteuse.

-le laisser cuire longuement à feu doux.

9. Remets en ordre chronologique : de 1 à 6.

-Les '3b' me sautent aux yeux et me rendent perplexe. **3**

-Je dois brider mon poulet. **4**

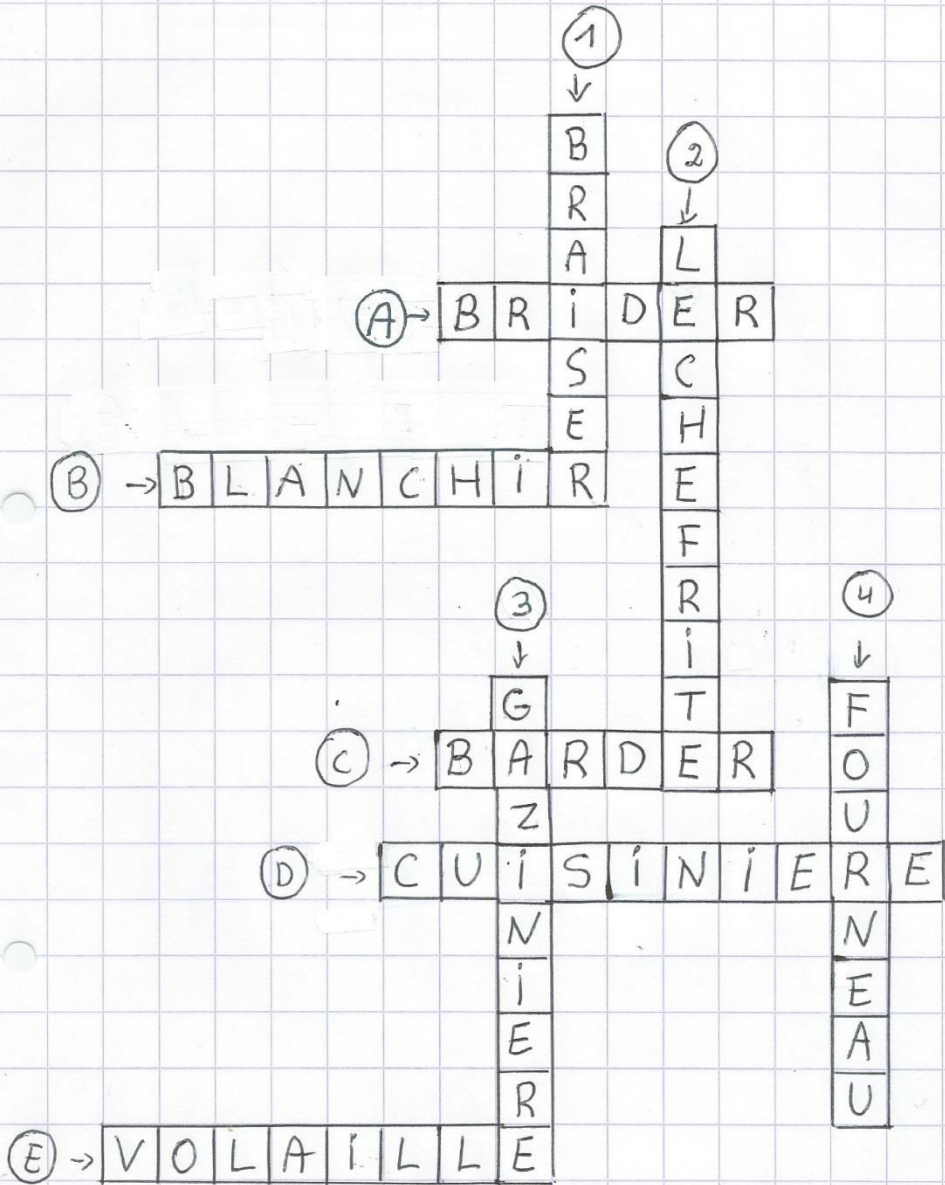
-Je fourre mon poulet d'ail, d'oignons et d'herbes aromatiques. **5**

-Aujourd'hui, je cuisine. **1**

-Je me jette sur la page 'volaille' de mon livre de recettes. **2**

-Je blanchis les choux **6**

10. Mots croisés :



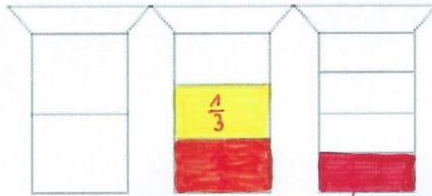
TOP CHEF

1* Le cocktail crayons de couleurs :

INGRÉDIENTS :

- Jus d'orange : $\frac{1}{3}$ de verre (orange)
- Jus d'ananas : $\frac{1}{3}$ de verre (jaune)
- Sirop de grenadine : $\frac{1}{4}$ de verre (rouge)

Colorie les ingrédients dont tu as besoin dans la bonne couleur et dans le verre doseur adéquat :



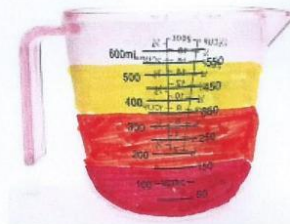
www.ekladata.com

Et si tu réalises 600 ml de ce cocktail ? Colorie dans ce verre gradué !

$$\frac{1}{4} \text{ de } 600 = 600 \rightarrow :4 \rightarrow 150$$

$$\frac{1}{3} \text{ de } 600 = 600 \rightarrow :3 \rightarrow 200$$

$$\frac{1}{3} \text{ de } 600 = 600 \rightarrow :3 \rightarrow 200$$

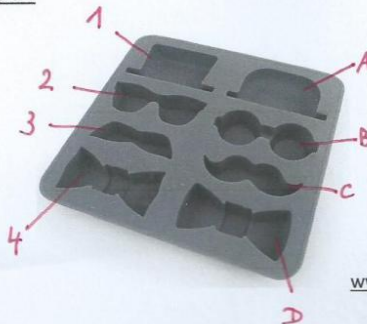


= 550 ml
Il reste 50 ml

www.cdiscalcount.com

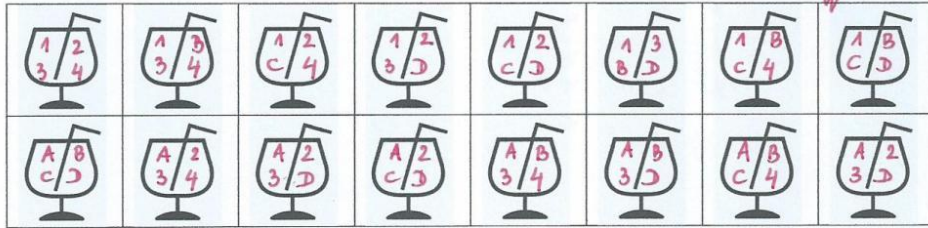
2* Les glaçons :

Observe et réponds :



www.maisonludique.com

Dans chaque verre à cocktail, dessine 4 glaçons différents (chapeau, lunettes, moustaches, nœud papillon) pour mes 7 invités et moi-même. Chacun doit recevoir une combinaison différente ! *Il existe 16 combinaisons différentes.*



3* Les crêpes :

Lis ce texte et complète le tableau avec les nombres corrects :

La famille Poalafrire a fait 13 crêpes. Le papa a mangé 6 crêpes mais il n'a mis du miel sur aucune d'elles. Il a garni ses crêpes équitablement avec les autres ingrédients. La maman a mangé 1 crêpe de moins que son fils qui a mis du chocolat sur les siennes. La maman n'est pas difficile, elle aime tout !

	papa	maman	fil
miel	0	1	0
confiture	3	1	0
chocolat	3	1	4

4* Les pièces montées :

Observe ces desserts et indique le nombre total de...

$$9 \times 3 = 27$$



kissmychef.com

Il y a 27 cubes en chocolat

Il y a 45 choux à la crème
ou 59 si les carrés sont complets

www.plaisirsdelamaison.com

Il n'y a pas de macarons sur la base de chaque cube. Chaque cube a donc 5 faces garnies de macarons.

$9 \times 5 = 45$
 $16 \times 5 = 80$
 $25 \times 5 = 125$

Il y a 250 macarons.

www.pinterest.fr

5* La recette des sablés :

Lis cette recette et réponds aux questions:

Complète le tableau de proportionnalité :

sablés	œuf(s)	sucré	beurre	farine
50	1	100	125	250
100	2	200	250	500
150	3	300	375	750
200	4	400	500	1000

Handwritten notes: A bracket on the left side of the table groups the rows from 100 to 200 sablés, with a multiplier 'x2'. A bracket on the left side of the table groups the rows from 50 to 150 sablés, with a multiplier 'x3'.

Colorie les ingrédients dont tu as besoin pour 50 sablés :



1 œuf

fermeadomicile.fr



125 g = 5 x 25 g

cuisinezmoi.wordpress.com



100g



250g

cultura.com

Trace les aiguilles :

<p>(1h) Si tu laisses reposer la pâte au réfrigérateur à 13h20, à quelle heure pourras-tu la récupérer ? 14h20 $13h20 \xrightarrow{+1h} 14h20$</p>	
<p>(20min) Si tu enfournes les premiers sablés (25) à 14h50, à quelle heure pourras-tu les sortir du four ? 15h10 $14h50 \xrightarrow{+20min} 15h10$</p>	
<p>(20min) Si tu enfournes les 25 derniers sablés juste après, quelle heure sera-t-il quand ils seront tous prêts ? $15h10 \xrightarrow{+20min} 15h30$</p>	

Calcule l'addition pour cette famille de 4 personnes :

Tim a commandé	
• 1 Tomate mozzarella	12 €
• 1 Spaghetti bolognaise	19 €
• 1 Coca	3 €
• 1 Dame blanche	+ 8 €
	<hr/>
	42 €
	<small>Total Prix TTC</small>

<p>Léa a commandé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 Scampis à l'ail • 1 Lasagne • 1 Crème brûlée • 1 Jus 	<table border="1"> <tbody> <tr><td>16</td><td>€</td></tr> <tr><td>17</td><td>€</td></tr> <tr><td>9</td><td>€</td></tr> <tr><td>+ 2</td><td>€</td></tr> <tr><td colspan="2"><hr/></td></tr> <tr><td>44</td><td>€</td></tr> <tr><td><small>Table N°</small></td><td><small>Total Prix TTC</small></td></tr> </tbody> </table>	16	€	17	€	9	€	+ 2	€	<hr/>		44	€	<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>
16	€														
17	€														
9	€														
+ 2	€														
<hr/>															
44	€														
<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>														
<p>Maman a commandé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 assiette de saumon fumé • 1 côtes d'agneau • 1 mousse au chocolat • 1 eau 	<table border="1"> <tbody> <tr><td>14</td><td>€</td></tr> <tr><td>26</td><td>€</td></tr> <tr><td>6</td><td>€</td></tr> <tr><td>+ 2</td><td>€</td></tr> <tr><td colspan="2"><hr/></td></tr> <tr><td>48</td><td>€</td></tr> <tr><td><small>Table N°</small></td><td><small>Total Prix TTC</small></td></tr> </tbody> </table>	14	€	26	€	6	€	+ 2	€	<hr/>		48	€	<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>
14	€														
26	€														
6	€														
+ 2	€														
<hr/>															
48	€														
<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>														
<p>Papa a commandé</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 assiette de charcuteries italiennes • 1 entrecôte • 1 café gourmand • 1 bouteille de vin (partagée avec maman) 	<table border="1"> <tbody> <tr><td>13</td><td>€</td></tr> <tr><td>29</td><td>€</td></tr> <tr><td>10</td><td>€</td></tr> <tr><td>+ 25</td><td>€</td></tr> <tr><td colspan="2"><hr/></td></tr> <tr><td>77</td><td>€</td></tr> <tr><td><small>Table N°</small></td><td><small>Total Prix TTC</small></td></tr> </tbody> </table>	13	€	29	€	10	€	+ 25	€	<hr/>		77	€	<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>
13	€														
29	€														
10	€														
+ 25	€														
<hr/>															
77	€														
<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>														
<p>Total général</p>	<table border="1"> <tbody> <tr><td>42</td><td>€</td></tr> <tr><td>44</td><td>€</td></tr> <tr><td>48</td><td>€</td></tr> <tr><td>+ 77</td><td>€</td></tr> <tr><td colspan="2"><hr/></td></tr> <tr><td>211</td><td>€</td></tr> <tr><td><small>Table N°</small></td><td><small>Total Prix TTC</small></td></tr> </tbody> </table>	42	€	44	€	48	€	+ 77	€	<hr/>		211	€	<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>
42	€														
44	€														
48	€														
+ 77	€														
<hr/>															
211	€														
<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>														
<p>Papa a donné 5 billets de 50€ et a laissé 4€ de pourboire. Quelle somme doit-on lui rendre ?</p>	<table border="1"> <tbody> <tr><td>5 x 50 € = 250€</td><td></td></tr> <tr><td>211 € + 4 € = 215€</td><td></td></tr> <tr><td>250 250</td><td>€</td></tr> <tr><td>- 215</td><td>€</td></tr> <tr><td colspan="2"><hr/></td></tr> <tr><td>35</td><td>€</td></tr> <tr><td><small>Table N°</small></td><td><small>Total Prix TTC</small></td></tr> </tbody> </table>	5 x 50 € = 250€		211 € + 4 € = 215€		250 250	€	- 215	€	<hr/>		35	€	<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>
5 x 50 € = 250€															
211 € + 4 € = 215€															
250 250	€														
- 215	€														
<hr/>															
35	€														
<small>Table N°</small>	<small>Total Prix TTC</small>														
<p style="text-align: right;">ARC-Registres</p>															

Colorie la somme rendue



20€ + 10€ + 5€ ou 20€ + 5€ + 5€ + 5€ ou 10€ + 10€ + 10€ + 5€ ou
10€ + 5€ + 5€ + 5€ + 5€ + 5€ ou ...



horizonfr.com

Crée 2 menus à 50€ en choisissant une entrée, un plat, une boisson et un dessert :

Carpaccio de bœuf	15 €	Scampis à l'ail	16 €		
Raviolis aux légumes	21 €	Côtes d'agneau	26 €		
verre de vin	5 €	Jus	2 €		
Crème brûlée	9 €	Bouffe au chocolat	6 €		
Table N°	Total Prix TTC	50 €	Table N°	Total Prix TTC	50 €

Complète ces commandes pour qu'elles respectent la somme totale :

<ul style="list-style-type: none">• 1 assiette de saumon fumé• 1 Mix de grillades• 1 <i>Mousse au chocolat</i> (dessert)• 1 Ice tea	14 35 <i>6</i> 2
TOTAL	57
<ul style="list-style-type: none">• 1 <i>Tomate mozzarella</i> (entrée)• 1 Osso bucco• 1 Café gourmand• 1 eau	<i>12</i> 21 10 2
TOTAL	45
<ul style="list-style-type: none">• 1 Carpaccio de bœuf• 1 <i>Côtes d'agneau</i> (plat)• 1 Tiramisu• 1 verre de vin	15 <i>26</i> 7 5
TOTAL	53

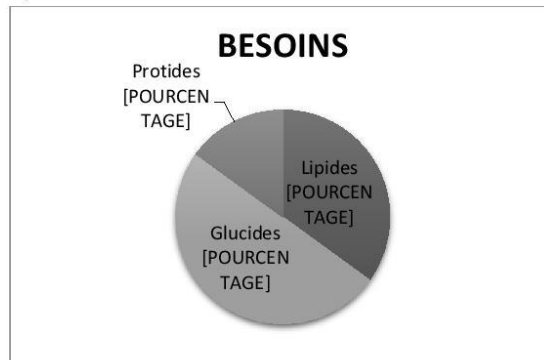
CORRECTIF Top chef !

Si tu es un vrai cuisinier, tu sauras facilement compléter ce texte avec les mots (ou groupes de mots) suivants. Tu peux t'aider du « C'est pas sorcier » sur la nutrition :

<https://www.bing.com/search?q=la+nutrition+c%27est+pas+sorcier&form=EDGNB1&mkt=fr-be&httpsmsn=1&msnews=1&plvar=0&refig=faa5093971014344937cd34d88f36127&sp=1&ghc=1&qs=AS&pq=la+nutrition+c%27e&sk=PRE51&sc=2-16&cvid=faa5093971014344937cd34d88f36127&cc=BE&setlang=fr-FR#>












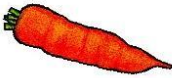



glucides(2x) – calories – lipides(2x)- protides(2x) – nourriture – énergie – 2500 – nutriments – brûlent – sucs gastriques – acides – enzymes – muscles – le sang ne passe plus – rondeurs – bouillie – muscles – salive – bouche – 4 - redistribue

- ✧ Notre organisme carbure à la ...**nourriture**..... Les aliments que nous mangeons sont transformés en ...**nutriments**....., et au contact de l'oxygène que nous respirons, ils ...**brûlent**.....et produisent de l'...**énergie**.....qui se mesure en **.calories**.
- ✧ En moyenne, une personne adulte a besoin de **2500** calories par jour, ce qui équivaut à **4** repas. Nous devons varier les aliments car nous avons besoin de**glucides**, de...**lipides**... et de...**protides** !
- ✧ Complète ce graphique



- ✧ La digestion commence dans notre...**bouche**...., lorsque nous broyons les aliments et les aspergeons de.....**salive**.
- ✧ Dans notre estomac, les aliments sont aspergés de **sucs gastriques** appelés...**acides**. La nourriture est alors coupée en mini morceaux par des **enzymes**, elle est transformée en**bouillie**.
- ✧ Le foie **redistribue** le carburant dans tout notre organisme.
- ✧ Les lipides fournissent l'énergie nécessaires pour nos **muscles**, les lipides en trop se transforment en **rondeurs**.
- ✧ Le cholestérol est indispensable au bon fonctionnement de notre organisme. Lorsqu'il y en a beaucoup trop, le surplus vient se déposer sur les parois des vaisseaux sanguins -> **le sang ne passe plus**.

Classe ces aliments selon leur origine (utilise leur numéro 😊)

1. Un brocoli 	2. Des chips 	3. Du fromage 	4. Des frites 	5. Une glace 
6. Du poulet 	7. Du riz 	8. Du beurre 	9. Du poisson 	10. Un œuf 
11. Une pomme de terre 	12. Une carotte 	13. Du pain 	14. De la viande 	15. 

Ils ont une origine animale -> 3, 5, 6, 8, 9, 10, 14

Ils ont une origine végétale -> 1, 2, 4, 7, 11, 12, 13, 15

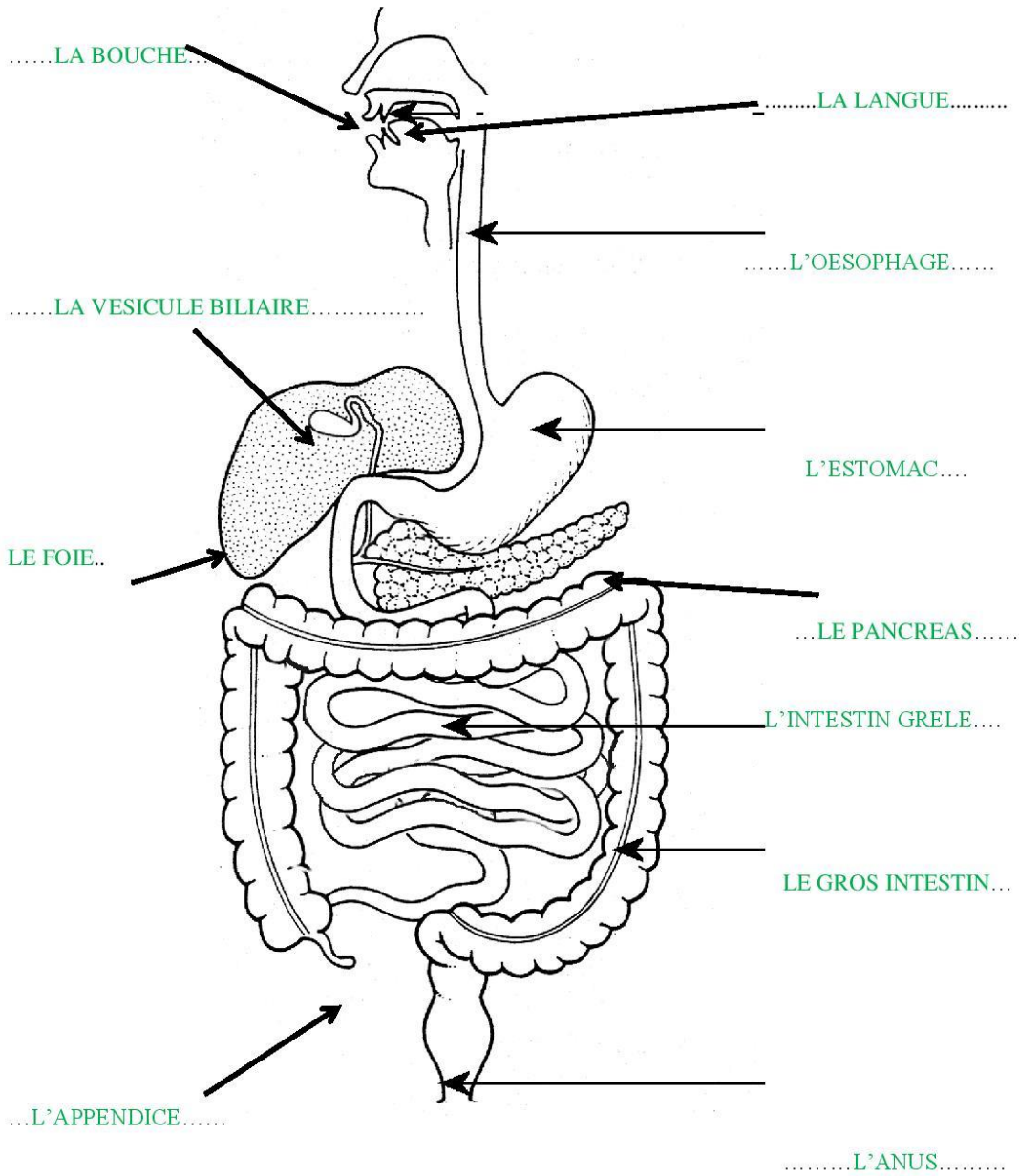
Et la digestion, tu connais, chef ?

Relie l'étiquette à l'organe.

Il produit de la bile et la stocke dans la vésicule biliaire. Il aide l'intestin grêle à réduire le bol alimentaire en petits morceaux.	<input type="radio"/> La bouche <input type="radio"/> L'intestin grêle <input type="radio"/> L'estomac <input type="radio"/> Le gros intestin <input type="radio"/> Le foie <input type="radio"/> Le pancréas	Il mesure +- 7m de long, les substances utiles au corps passent dans le sang avant d'aller dans le gros intestin.
La mastication mouille et déchiète la nourriture avant la déglutition.		Il produit le suc pancréatique qui achève de décomposer les aliments.
Il contient le suc gastrique qui permet de transformer la nourriture en bouillie.		Les déchets continuent le chemin de la digestion ensuite ils sont évacués par l'anus.

Complète le schéma.

Esophage, bouche, estomac, appendice, langue, gros intestin, foie, vésicule biliaire, pancréas, intestin grêle



Remets les étapes dans le bon ordre.

4

Certains organes produisent naturellement des acides appelés bile et suc pancréatique qui attaquent les aliments pour les rendre très petits. On les appelle alors des nutriments.

2

Ils sont avalés, c'est la déglutition. Ils descendent dans l'œsophage sans subir de modification.

3

Ils sont transformés en bouillie grâce au suc gastrique. C'est le brassage.

6

Certains morceaux ne peuvent pas être réduits, ce sont les déchets. Ils sont stockés puis évacués.

5

Une fois les aliments transformés en nutriments, ils passent dans le sang à travers la paroi de l'intestin grêle. Le sang les distribue à tous les organes du corps.

1

Les aliments sont broyés par les dents et ramollis par la salive. C'est la mastication.