

Classe de Cm1

Nous vous souhaitons de bonnes vacances malgré la situation particulière.

Prenez ce temps pour reprendre les exercices qui paraissent complexes pour votre enfant en vous aidant des corrigés en ligne.

Quelques conseils pour ces 15 jours :

-lire tous les jours sur différents supports : comprendre une recette de cuisine, lire un article de journal, un magazine, une BD...

-revoir les tables

-faire si vous le souhaitez le « dossier vacances »

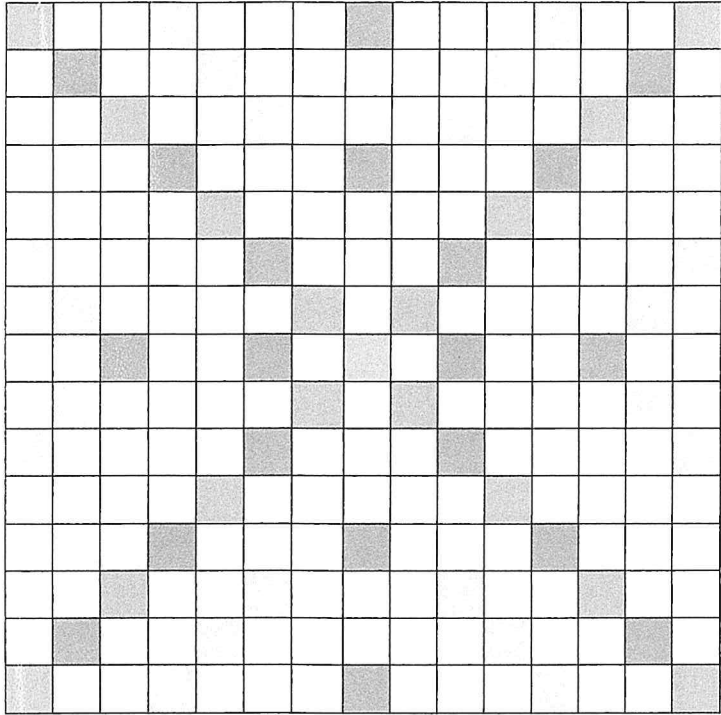
Prenez soin de vous !

Mme Watin Augouard et Mme Mannella



Le scrabble

Tente de former des mots pour chaque tour suivant les lettres qui te sont distribuées puis essaie de les replacer sur le plateau de scrabble. n'oublie pas de compter tes points.



Point par lettre A₁ B₃ C₃ D₂ E₁ F₄ G₂ H₄
 I₁ J₈ K₁₀ L₁ M₂ N₁ O₁ P₁ Q₈ R₁ S₁
 T₁ U₁ V₄ W₁₀ X₁₀ Y₁₀ Z₁₀

Tour n°1

C₃ E₁ V₄ A₁ A₁ N₁ C₃ S₁

Tour n°2

A₁ S₁ T₁ E₁ E₁ D₂ R₁ T₁

Tour n°3

F₄ C₃ N₁ O₁ E₁ E₁ I₁ N₁

Tour n°4

P₁ C₃ M₂ E₁ U₁ A₁ L₁ Q₈

Tour n°5

V₄ G₂ H₄ A₁ H₃ E₁ T₁ O₁

Tour n°6

E₁ T₁ A₁ I₁ R₁ X₁₀ T₁ L₁

Tour n°7

E₁ O₁ L₁ B₃ I₁ R₁ A₁ S₁

Tour n°8

T₁ Z₁₀ A₁ N₁ O₁ E₁ N₁ S₁

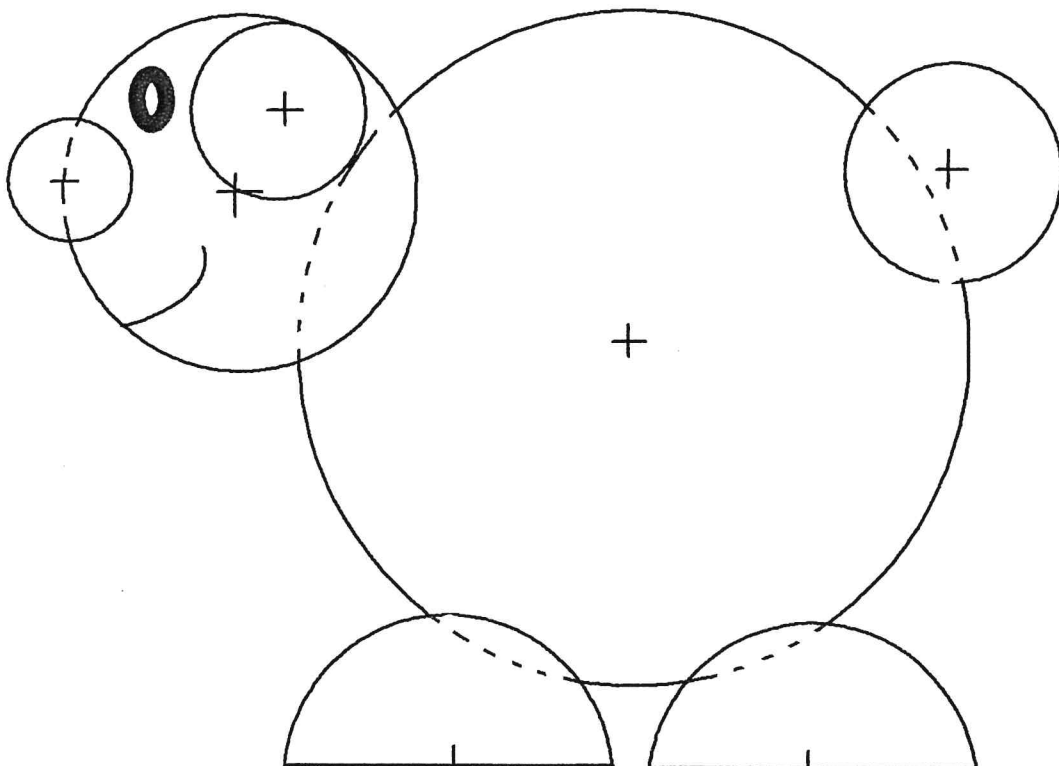
Mathématiques

Date : ... / ... / ...

CERCLES ET DISQUES

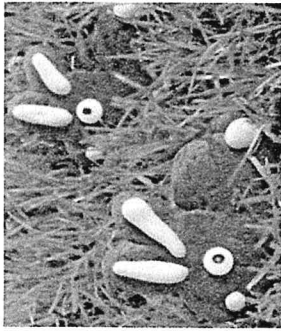
Fabriquer le chien représenté ci-dessous :

À l'aide du compas, reproduis tous les cercles dont tu as besoin.
 Découpe et colle à la bonne place les disques obtenus puis colorie.



Recette : LAPINS EN BISCUITS AU

CHOCOLAT



Ingrédients

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 4 cuill. à soupe de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- ½ citron
- 70 g de farine
- 1 cuill. à café de levure en poudre

Préparation

1. Pressez le citron et râpez le zeste.
 2. Séparez les blancs des jaunes. Battez vigoureusement les jaunes et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne moussueux. Salez et incorporez le zeste de citron. Battez de nouveau.
 3. Mélangez la farine et la levure. Ajoutez le cacao et mélangez à nouveau. Incorporez cette préparation à la préparation précédente.
 4. Battez les blancs en neige. Ajoutez-les à la spatule en bois à la préparation.
 5. Beurrez des petits moules en forme de lapin. Garnissez-en de la pâte. Enfouissez et laissez cuire 20 minutes.
- Le glaçage*
6. Fouettez jusqu'à obtention d'une crème blanche et lisse tous les éléments du glaçage. Ce glaçage prend à température ambiante.
 7. Faire fondre 10 gr de chocolat noir.
Confectionner les yeux avec le glaçage blanc et mettez une pointe de chocolat noir à l'aide d'un pinceau pour faire l'intérieur des yeux.
- Dans le glaçage restant, ajoutez une goutte de colorant alimentaire rouge puis décorez les oreilles, le museau, le bout des pattes et la queue.

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 20 mn

(Préchauffez le four à 200°C)

La recette des lapins en biscuits au chocolat

Questionnaire

Prénom : Date :

1 Je dois faire les courses pour acheter les ingrédients nécessaires à la confection de mes biscuits. Barre dans la liste les ingrédients dont je n'ai pas besoin pour la recette.

- Farine
- Lait
- Œufs
- Levure
- Du sucre vanillé
- Une tablette de chocolat
- Un citron
- huile
- Du sucre glace
- Du sucre roux

2 Quelle étape préliminaire dois-je respecter avant d'enfourner mes biscuits ?

3 Qu'est-ce que le zeste d'un citron ?

4 Comment obtient-on des blancs en neige ?

5 A quel temps sont conjugués les verbes utilisés dans la préparation ? Pourquoi ce temps ?

6 Comment prépare-t-on un glaçage ? A quoi sert-il dans la recette ?

7 A quoi sert le colorant alimentaire ?

8 Combien de temps doit-on cuire les biscuits ?