Mon carnet de

3ème maternelle – n°6

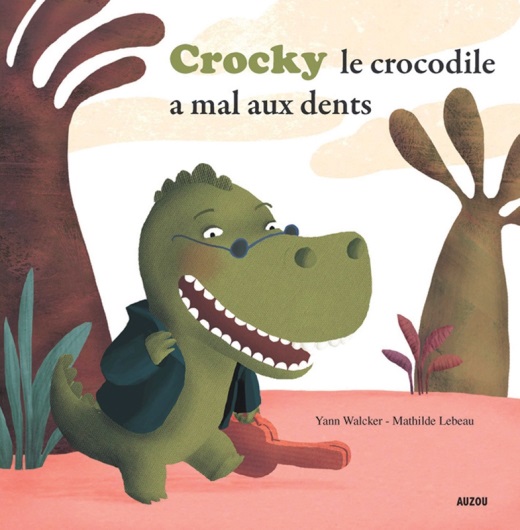




Apprendre en s’amusant

Les histoires de la semaine

Lundi : <https://www.youtube.com/watch?v=pBKGs_oo-YA>

 de Yann Walcker

Mardi : <https://www.youtube.com/watch?v=cePm62Of4ts>

 de Yann Walcker

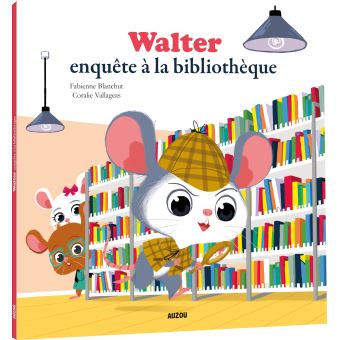
Mercredi : <https://www.youtube.com/watch?v=yVucTuFO4TU>

 de Christelle Valat

Jeudi : <https://www.youtube.com/watch?v=YI87miigcXo>

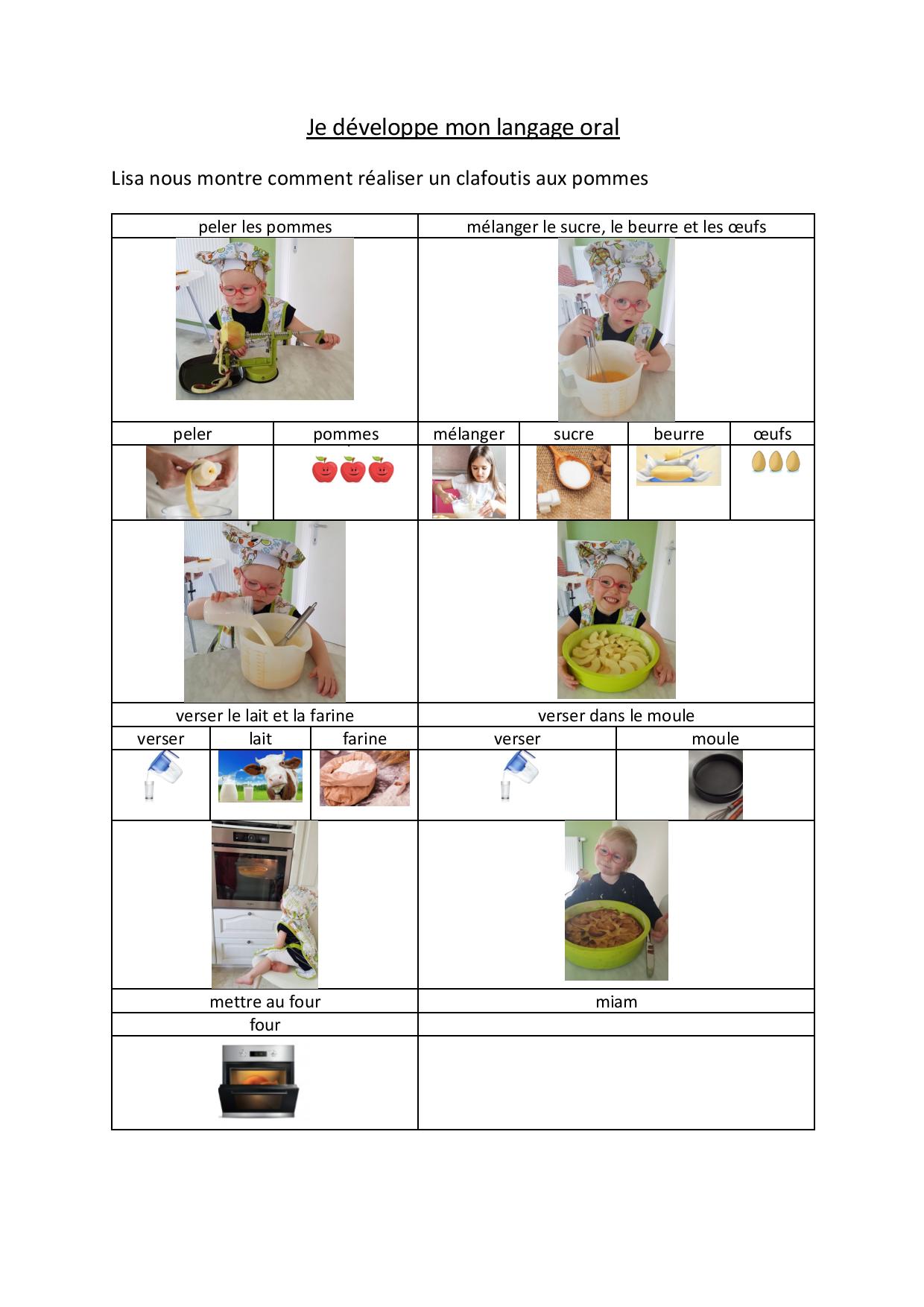
 de Yann Walcker

Vendredi : <https://www.youtube.com/watch?v=Cs71moH7gjQ>

 de Fabienne Blanchut

À la semaine prochaine pour encore plus de belles histoires…

Merci à Monsieur Pierre-Eric Leclercq pour son partage et ses talents de conteur.



Entoure les objets dont elle aura besoin

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Une image contenant table, tasse, noir, café  Description générée automatiquement | Une image contenant ustensiles de cuisine, fouet  Description générée automatiquementUne image contenant banane  Description générée automatiquement | Une image contenant dessin  Description générée automatiquement  Une image contenant dessin  Description générée automatiquement |
|  |  |  |
| Une image contenant mètre  Description générée automatiquement | Une image contenant jaune, assis, lumière, alimentation  Description générée automatiquementUne image contenant couteau, arme  Description générée automatiquement | Une image contenant casserole, table, blanc  Description générée automatiquement |

Recompose les mots grâce aux étiquettes

pomme

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| o | p | m | e | m |

………………………………………………………………………………………………….

farine

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| a | r | f | e | n | i |

………………………………………………………………………………………………….

sucre

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| u | r | s | e | c |

………………………………………………………………………………………………….

Ingrédients ou ustensiles : découpe les étiquettes et place-les au bon endroit

|  |  |
| --- | --- |
| ingrédient | ustensile |
|  |  |

Une image contenant herbe, extérieur, vache, champ

Description générée automatiquement

Une image contenant casserole, tasse, table, ustensiles de cuisine

Description générée automatiquement

Une image contenant casserole, table, blanc

Description générée automatiquement

Une image contenant couteau, arme

Description générée automatiquement

Une image contenant banane

Description générée automatiquement

Une image contenant dessin

Description générée automatiquement

Une image contenant table, intérieur, meubles, alimentation

Description générée automatiquement

Une image contenant ustensiles de cuisine, fouet

Description générée automatiquement

Une image contenant dessin

Description générée automatiquement

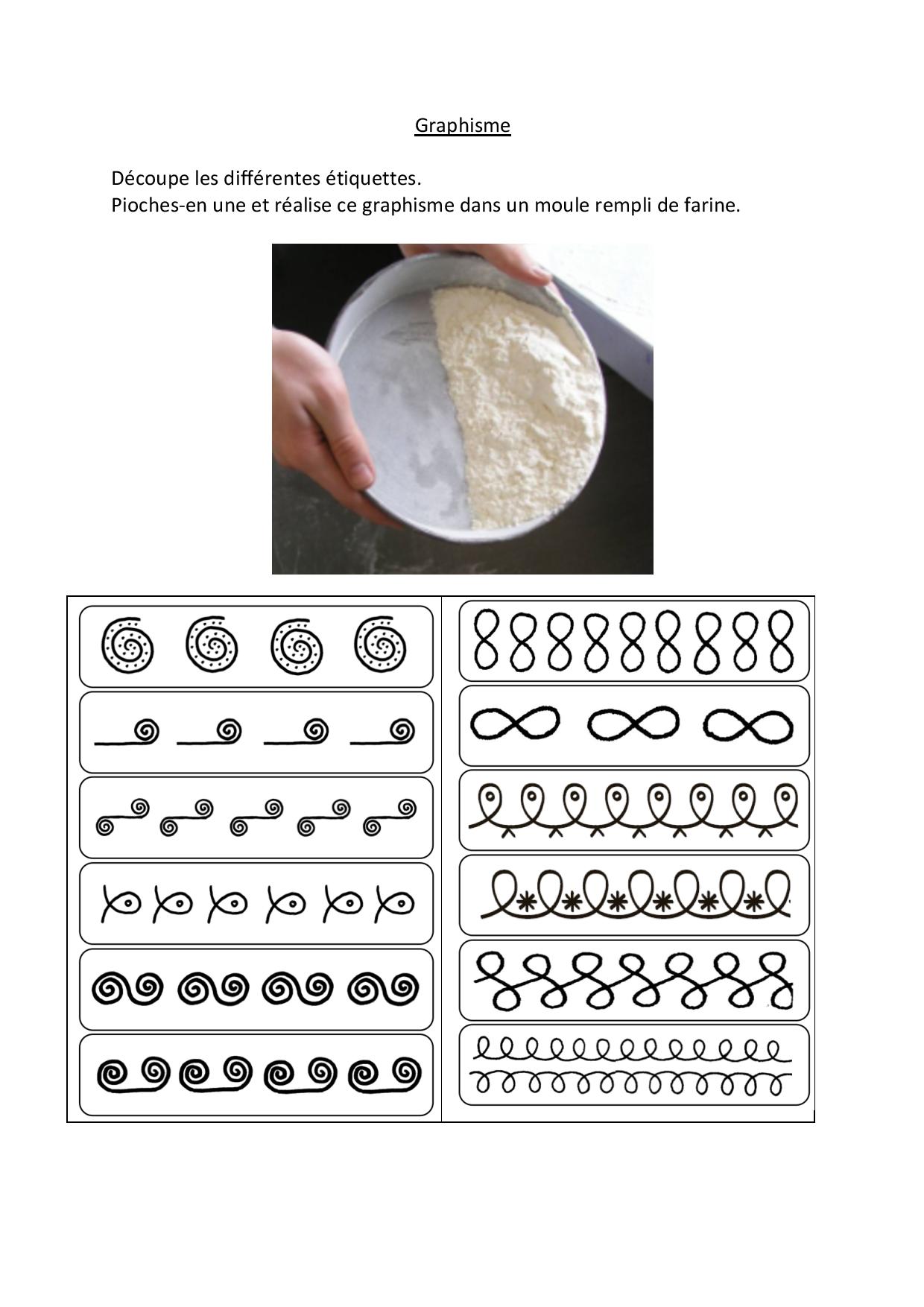
Une image contenant alimentation

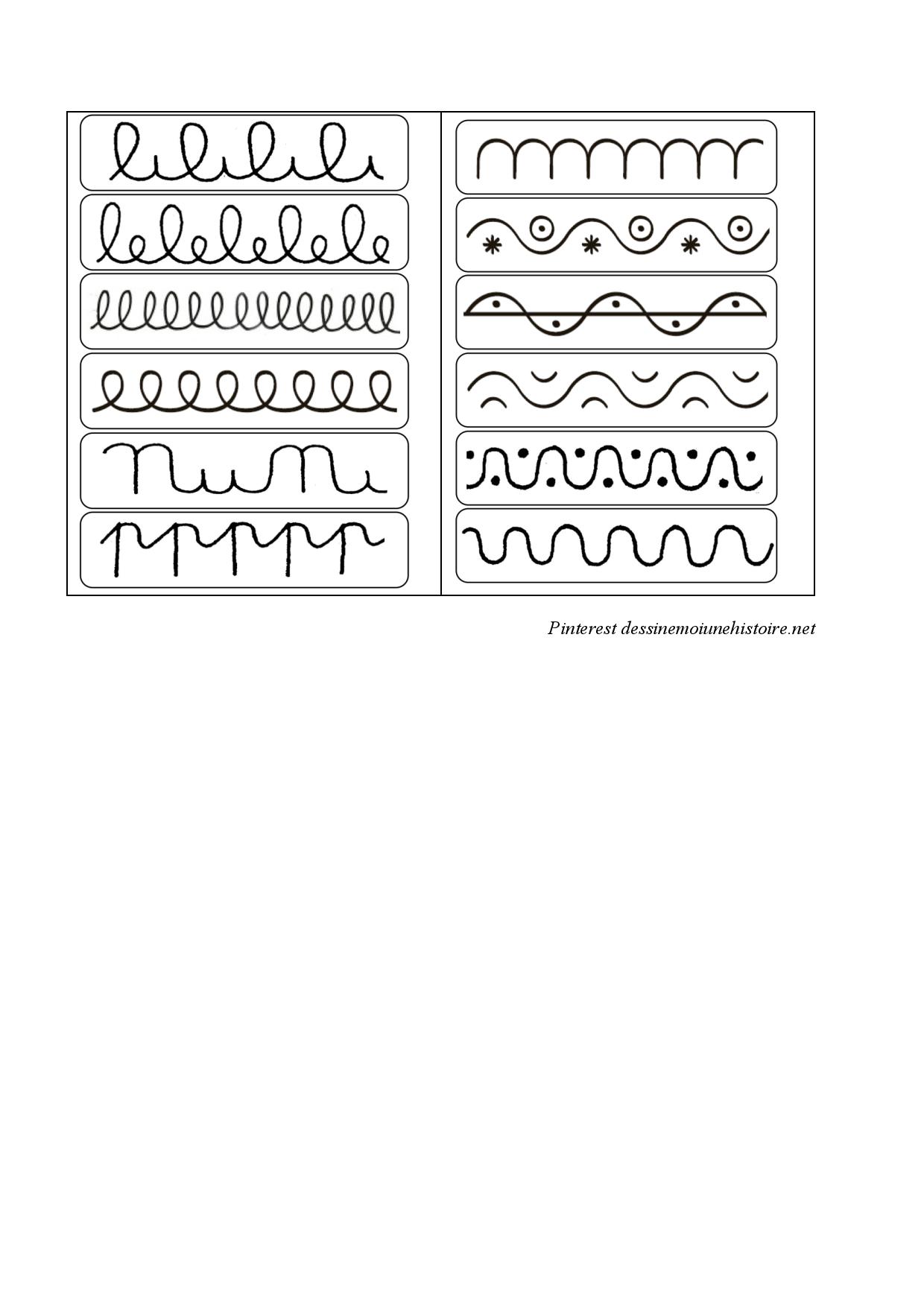
Description générée automatiquement

Et voici la recette de la petite Lisa, si cela te tente … Bon appétit.

Clafoutis aux pommes

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Ingrédients | Quantité | Ustensile |
| Une image contenant alimentation, table, assiette, fruit  Description générée automatiquement | Pommes  Œufs  Sucre en poudre  Sucre vanillé  Farine  Beurre  Lait  Sel | Quatre  Quatre  125 g  1 sachet  80 g  5O g  30 cl  1 pincée | * un poêlon * un saladier * un fouet * un couteau * un moule * une jatte |
| Opérations   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**](https://www.cuisineactuelle.fr/guide-du-bien-manger/conversions-et-mesures/10-termes-a-connaitre-en-cuisine-187073#e6k16) 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. | | | |





Une image contenant capture d’écran

Description générée automatiquement

Une image contenant capture d’écran

Description générée automatiquement

Une image contenant capture d’écran

Description générée automatiquement

Une image contenant capture d’écran

Description générée automatiquement