

# Recettes comparées

1. Compare ces recettes et entoure:
  - les éléments communs d'une couleur;
  - les différences d'une autre couleur.

## Le gâteau au yaourt et aux pommes

### Ingrédients

- 1 pot de yaourt
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 125 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 3 pommes
- 2 dl d'huile

### Ustensiles

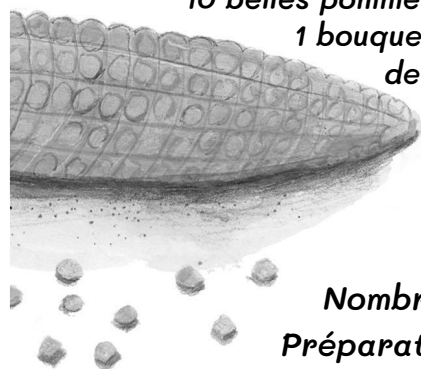
- un grand bol
- un couteau
- un fouet
- une cuillère en bois
- un éplucheur
- une planche à découper
- un moule à tarte beurré

### Étapes de préparation

1. Éplucher les 3 pommes avec l'éplucheur. Couper les pommes avec le couteau.
2. Verser le yaourt, la farine, le sucre et l'huile dans le grand bol.
3. Ajouter la levure et casser les 3 œufs dans le grand bol.
4. Fouetter le tout.
5. Déposer les pommes et mélanger le tout avec une cuillère.
6. Verser le tout dans un moule à tarte beurré.
7. Mettre cuire pendant 35 minutes à 200°C.

# Potée de poulet au maïs façon ajiaco

**Ingrédients:** 6 morceaux de poulet (des filets par exemple),  
10 belles pommes de terre à purée, 2 oignons, 3 gousses d'ail,  
1 bouquet de coriandre fraîche, 2 ou 3 épis  
de maïs, des feuilles de guasca (assez rare dans  
les épiceries exotiques, un peu de cresson  
peut faire l'affaire), du lait, du sel, du poivre.  
Pour l'accompagnement: des câpres, 200 ml  
de crème fraîche, 2 gros avocats bien mûrs.



**Nombre de personnes:** 6

**Préparation:** 20 min

**Cuisson:** 1h

1. Dans une marmite, je dépose les gousses d'ail et les oignons entiers épluchés, le petit bouquet de coriandre, les morceaux de poulet et je recouvre de 2 litres d'eau que je sale. Je porte à ébullition. Au bout de 15 min de cuisson, je retire les oignons, l'ail, la coriandre, les morceaux de poulet et j'ajoute les pommes de terre épluchées et coupées en gros dés. Je laisse cuire 25 min, en couvrant en partie la marmite.
2. Pendant ce temps, je coupe les épis de maïs en trois tronçons chacun; je les fais cuire 10 min dans de l'eau salée et les égoutte. Lorsque la soupe est cuite, j'ajoute dans la marmite le maïs, les morceaux de poulet, les feuilles de guasca hachées, deux verres de lait, puis je laisse mijoter 15 min en mélangeant du temps en temps. Les pommes de terre s'écrasent un peu comme dans une purée rustique.
3. Je sers bien chaud en répartissant le poulet et le maïs, avec en accompagnement, trois petits bols: l'un contient de la crème, l'autre des câpres et le dernier des lamelles d'avocat. Ainsi chacun personnalisera son ajiaco à son gout...

### Pomme de terre

Elle est consommée depuis 8 000 ans en Amérique du Sud.

Il en existe quelque 4 500 variétés dans le monde.

Pour réussir l'ajiaco, il en faut au moins trois différentes:

les criollas (jaune vanille), des sabaneras (fermes)

et des pastusas (crémeuses en purée).

SERRES Alain, SERRES-GIARDI Laurana & FRONTY Aurélia,

Une cuisine qui sent bon les soupes du monde, Éditions Rue du Monde, Voisins-le-Bretonneux, 2011

## Brochettes de fruits et soupe de chocolat à la vanille

Recette facile

Pour 6 personnes

Préparation : moins de 15 min

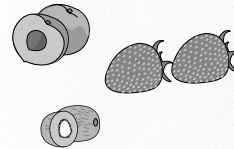
Cuisson : 20 min

Matériel : des piques de bois pour les brochettes

1. Coupe les gousses de vanille en deux dans le sens de la longueur. Mets le lait dans une casserole et fais-**le** bouillir.  
Retire la casserole du feu et jette les gousses de vanille dedans. Laisse-**les** 4 minutes dans le lait.
2. Casse le chocolat en morceaux et fais-**le** fondre au micro-ondes pendant 3 minutes à puissance 425.  
Verse le lait sur le chocolat fondu en remuant avec un fouet.  
Laisse refroidir la soupe quelques minutes, car elle doit être tiède.
3. Épluche les fruits et coupe-**les** en morceaux.  
Pique les morceaux de fruits sur des bâtonnets de bois.  
Emballer tes brochettes dans du papier aluminium.  
Fais-**les** cuire au four 15 minutes à 180° C.
4. Pour finir, trempe les brochettes dans le chocolat et régale-toi !

### Ingrédients :

- 70 cl de lait
- 2 gousses de vanille
- 1 tablette et demie de chocolat noir (250 g)
- fruits frais de saison (ananas, poires, abricots, fraises, pêches, kiwis...)



### Variante

Tu peux remplacer certains fruits par des chamallows. Dans ce cas, alterne un fruit, un chamallow, un fruit, un chamallow...



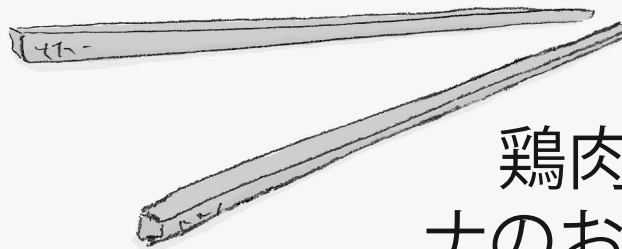
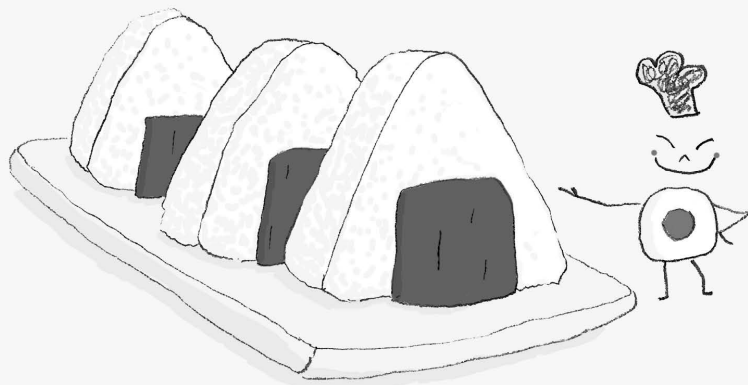
CECILLON Pierre-Dominique, BRINKMANN Bettina, *La pâtisserie des petits!*  
Éditions Larousse, Paris, 2017

# Recettes comparées



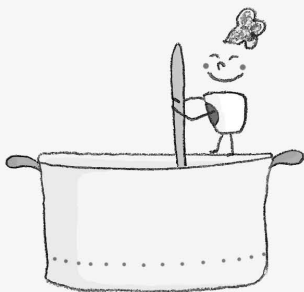
材料

寿司飯 400G  
海苔  
米酢  
醤油  
みりん  
鶏肉 100G  
ツナ 100G  
マヨネーズ  
生姜

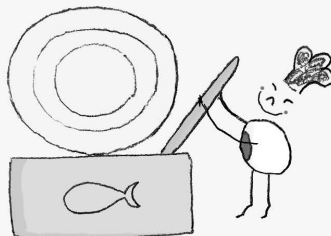


## 鶏肉とツナのおにぎ

6. 温かいご飯にみりん大さじ2-3と米酢大さじ3-4を混ぜます



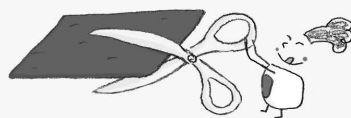
3. ツナは、醤油大さじ3と混ぜます



1. 手がき順  
水がきれいになるまでお米を研ぎ、10-15分間ご飯を炊きます



4. 海苔を短冊状に切ります



7. 一握りのご飯を取り、三角形にします。具を入れてご飯で閉じます

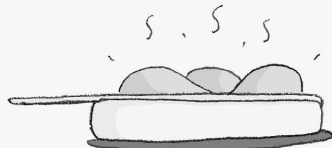
8. 海苔で飾って、おにぎりの完成!



2. 照り焼きチキンは、醤油大さじ2、みりん大さじ1を混ぜ、10-20分間鶏肉を漬けます



5. 鶏肉を焼きます



# Ustensiles en action 1

| <b>Jeu des familles</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Matériel</b>         | 24 cartes (6 familles de 4 cartes)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Nombre d'élèves</b>  | 3 élèves (A, B, C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>But du jeu</b>       | Gagner le plus de familles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Déroulement</b>      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Mélanger les cartes.</li><li>• Distribuer cinq cartes à chaque élève.</li><li>• Après vérification de leur jeu, les élèves posent les familles déjà constituées.</li><li>• Pour débiter, l'élève A demande une carte à l'élève B.<ul style="list-style-type: none"><li>– Si l'élève B ne possède pas la carte, c'est à son tour de jouer.</li><li>– Si l'élève B possède la carte, la donner. Dans ce cas, l'élève A demande une deuxième carte à l'élève B ou l'élève C.</li></ul></li><li>• Quand une famille est complète, la poser. C'est l'élève qui a donné une carte en dernier qui joue.</li><li>• Continuer le jeu jusqu'à ce que toutes les familles soient recomposées.</li></ul> |

**POUR ÉCRASER**



le presse-ail

**POUR ÉCRASER**



la fourchette

**POUR ÉCRASER**



le pilon

**POUR ÉCRASER**



le presse-agrumes

**POUR FILTRER**



le chinois

**POUR FILTRER**



la passoire

**POUR FILTRER**



l'écumoire

**POUR FILTRER**



l'araignée

**POUR MESURER**



la balance

**POUR MESURER**



le verre gradué

**POUR MESURER**



la cuillère à café

**POUR MESURER**



la cuillère à soupe



**POUR COUPER**



le couteau

**POUR COUPER**



l'emporte-pièce

**POUR COUPER**



la roulette à pizza

**POUR COUPER**



l'ouvre-boîte

**POUR CUIRE  
AU FOUR**



le plat à gratin

**POUR CUIRE  
AU FOUR**



le moule à tarte

**POUR CUIRE  
AU FOUR**



le moule à cake

**POUR CUIRE  
AU FOUR**



le moule à charnière

**POUR CUIRE  
SUR LE FEU**



la marmite

**POUR CUIRE  
SUR LE FEU**



la casserole

**POUR CUIRE  
SUR LE FEU**



l'autocuiseur

**POUR CUIRE  
SUR LE FEU**



la poêle



## Ustensiles en action 2

| <b>Contre la montre</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Matériel</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Banque de verbes d'action</li><li>• Sablier ou minuteur</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Nombre d'élèves</b>  | Dès 4 élèves                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>But du jeu</b>       | Deviner un maximum de mots                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Déroulement</b>      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Constituer la pioche avec les mots du cahier.</li><li>• Former deux équipes.</li><li>• La partie se déroule en trois manches et chaque équipe doit deviner le plus de mots.</li><li>• Par équipe, à tour de rôle, faire deviner aux autres le plus de mots pendant un temps donné (à adapter selon le nombre d'élèves). Tant que l'équipe trouve les mots, elle garde la main.</li><li>• Les cartes-mots gagnées sont conservées et les autres sont replacées dans la pioche.</li></ul> |



## Ustensiles en action 2

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Manche 1</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• L'élève devant faire deviner peut parler autant que souhaité.</li><li>• Il est interdit de prononcer le mot et d'écarter une carte difficile.</li><li>• Tant qu'une équipe trouve les mots, elle garde la main jusqu'à ce que le temps soit écoulé.</li><li>• C'est ensuite au tour de l'autre équipe et ainsi de suite, jusqu'à ce que tous les mots aient été découverts.</li></ul> <p>Compter les points obtenus dans chaque équipe pour cette première manche (1 carte = 1 point).</p>                        |
| <b>Manche 2</b> | <p>Reformer la pioche avec toutes les cartes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• L'élève devant faire deviner n'a plus le droit qu'à un seul mot.</li><li>• Il est maintenant possible d'écarter une carte difficile.</li><li>• Une seule réponse par carte est autorisée. En cas de mauvaise réponse, il faut remettre la carte sous la pioche et en tirer une autre jusqu'à ce que le temps soit écoulé.</li></ul> <p>Lorsque tous les mots ont été devinés, compter les points obtenus par chaque équipe dans cette manche.</p>               |
| <b>Manche 3</b> | <p>Reformer la pioche avec toutes les cartes.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La 3<sup>e</sup> manche ne se fait qu'en mimes.</li><li>• Il est toujours possible d'écarter une carte difficile.</li><li>• Une seule réponse par carte est autorisée. En cas de mauvaise réponse, remettre la carte sous la pioche et en tirer une autre jusqu'à ce que le temps soit écoulé.</li></ul> <p>Lorsque tous les mots ont été devinés, compter les points obtenus par chaque équipe dans cette manche.</p> <p>Faire le total des trois manches.</p> |

1. Lis cette histoire de Bernard Friot.

2. Vérifie que tous les ingrédients de la liste sont dans l'histoire.

## **Cartable**

*Pour deux personnes*

*(Fouzia et son amie Lola)*

## **Ingrédients :**

- un cartable (neuf)
- deux cahiers, un livre de mathématiques, une trousse, un classeur, une règle
- un ballon, une corde à sauter, une poupée Barbie avec ses habits, deux bracelets, un lapin en peluche, un paquet de gâteaux au chocolat, une paire de rollers, un sachet de bonbons à la framboise

Finies les vacances. L'école recommence ce matin. Fouzia est contente. C'est bien, à l'école, on peut jouer avec les copines.

Fouzia prépare son cartable. Un cartable tout neuf.

Elle met dedans un ballon, deux cahiers, la corde à sauter, le livre de mathématiques, une poupée Barbie, une trousse, deux bracelets, un classeur, le lapin en peluche, une règle.

Zut! Il n'y a plus de place.

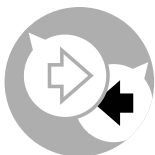
Il y a encore des tas de choses à emporter : les gâteaux au chocolat, les rollers, les bonbons à la framboise et les habits de Barbie.

Elle enlève le moins important : les cahiers, le livre de mathématiques, la trousse, le classeur, la règle. Mais elle a beau tasser, les rollers et les habits de Barbie n'entrent pas.

Alors, elle téléphone à Lola, sa meilleure amie.

– Lola, il faut que tu viennes jouer chez moi. Je ne peux pas aller à l'école aujourd'hui. Mon cartable est trop petit.

FRIOT Bernard, *Histoires minute, Tome 01*, Éditions Milan Poche junior Cadet Rire!, Toulouse, 2009

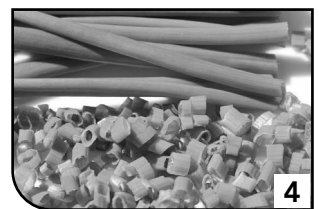
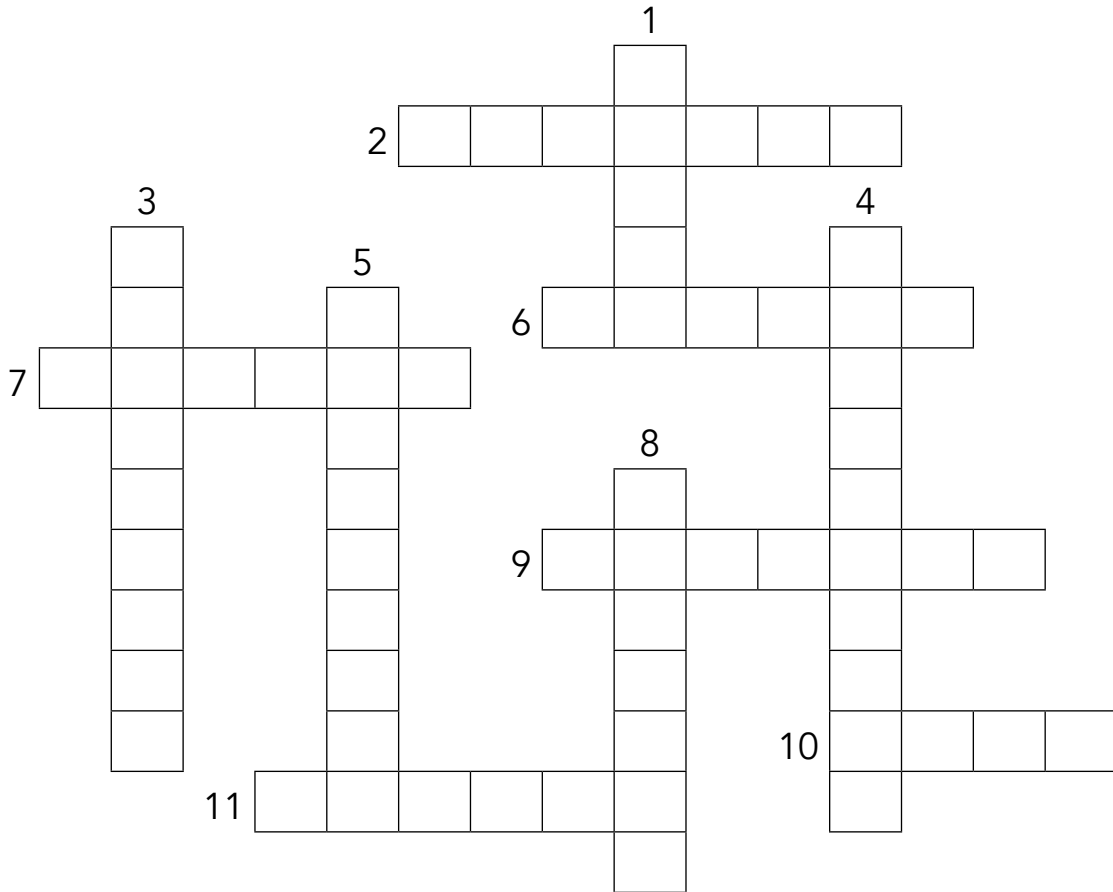


**Observez cette liste d'ingrédients. Qu'en pensez-vous ?**

# Quel bon gout



1. Complète la grille de mots-croisés.



# La recette

## Guide de production

### PRODUCTION DE L'ÉCRIT

|                                                                                                      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| J'écris :                                                                                            |  |
| – une recette de cuisine réalisable par une autre personne qui ne la connaît pas et qui est absente. |  |
| – un titre (nom du plat) et des sous-titres adéquats.                                                |  |
| – une liste d'ingrédients et une liste d'ustensiles complètes.                                       |  |
| – tous les ingrédients dans les étapes de préparation.                                               |  |
| – toutes les étapes de préparation en les numérotant dans l'ordre chronologique.                     |  |
| – en utilisant un vocabulaire spécifique.                                                            |  |
| – en employant des verbes d'action à l'infinitif.                                                    |  |
| – en évitant les répétitions.                                                                        |  |

### RELECTURE ORTHOGRAPHIQUE

|                                                |  |
|------------------------------------------------|--|
| Je vérifie l'orthographe des mots.             |  |
| Je fais les accords dans les groupes nominaux. |  |
| Je ponctue correctement mon texte.             |  |

### ÉCRITURE

|                                                                    |  |
|--------------------------------------------------------------------|--|
| Je soigne la mise en page et mon écriture.                         |  |
| Je respecte la mise en page des différentes parties d'une recette. |  |

PDF modifiable: on fera à la fin A FAIRE



# Recette de cuisine – Texte 1

J'ai pu enregistrer, dans le bac à légumes de mon réfrigérateur, une conversation émouvante entre une pomme Golden et une pomme de terre. Voici ce document étonnant :

– Ah, chère Madame, dit la pomme Golden à la pomme de terre, il faut que je vous raconte ce qui est arrivé à ma meilleure amie, une pomme Reinette que je connais depuis l'école maternelle.

C'est absolument é-pou-van-ta-ble ! Figurez-vous qu'on en a fait de la marmelade ! Deux individus se sont emparés d'elle, un homme tout en blanc et une jeune femme avec un grand tablier bleu. La femme a pris un couteau spécial et elle a déshabillé complètement ma copine. Imaginez un peu : toute nue sur une table de cuisine ! L'homme, lui, l'a découpée en quatre, comme ça, zic zac, en deux coups de couteau. Et il lui a arraché le cœur avec tous les pépins.

– Arrêtez, arrêtez, c'est horrible ! s'écria la pomme de terre en se bouchant, stupidement, les yeux.

– Ce n'est pas fini, poursuivit la pomme Golden. Ils ont jeté la malheureuse dans une casserole, avec plein d'autres copines. Ils ont ajouté un tout petit peu d'eau et, hop, ils ont allumé le gaz. Au bout de deux minutes, avec la vapeur, c'était pire que dans un sauna.

– Oh, un sauna, dit la pomme de terre, c'est bon pour la santé.

– Eh bien, répliqua la pomme Golden, je voudrais bien vous y voir ! Au bout de vingt minutes environ, les copines étaient toutes fondues, une vraie bouillie. Alors l'homme a pris une cuillère en bois, il a rajouté 50 grammes de sucre et un peu de cannelle et il a bien remué le tout.

– Mmmmmh, murmura la pomme de terre, ça devait sentir bon !

– Oh, vous ! Vous n'avez pas de cœur ! s'écria, indignée, la pomme Golden.

Et elle éclata en sanglots.

– Vous savez, répondit la pomme de terre, je pourrais vous raconter des choses plus horribles encore. Figurez-vous que mon fiancé a été transformé en purée ! Voilà comment ça s'est passé : un homme est venu le chercher...

Malheureusement, l'enregistrement s'arrête là. Une panne de courant, probablement.

FRIOT Bernard, *Histoires minute*, Éditions Milan poche Cadet Rire!, Toulouse, 2009

## À la manière de Friot – Texte 2

– Madame Golden, je vais vous raconter la terrible histoire de mon fiancé.

– Elle est horrible ? questionna la pomme Golden. Pourtant, c'est beau la vie d'une patate, non ?

– Non, répondit la patate, pas trop !

– Bon, s'écria la pomme Golden, c'est quoi la vie de votre fiancé ?

– Figurez-vous, expliqua la patate, qu'un homme a rempli à moitié une marmite d'eau, puis il a mis une cuillère à café de sel et a fait bouillir l'eau. Il a lavé mon mari et plein d'autres patates-amis.

Il a mis mon mari et tous ses copains dans l'eau bouillante.

– Ah, dit la pomme Golden, un bain bouillonnant, j'adore ça ! Et avec du sel, ça doit faire drôlement du bien ! Quelle chance, vraiment, ça devait être comme à Lavey-les-Bains, un bon bain chaud avec plein de bulles ! C'est trop bon !

– Espèce de cœur de pierre, s'écria la patate. Mon fiancé a attrapé des boutons à cause du sel !

– Le pauvre, dit la pomme Golden, continuez...

– Le cuisinier a laissé mon fiancé et ses patates-amis 30 à 40 minutes dans la casserole !!!

– Ça, c'est bon pour la santé, dit la pomme Golden. Ouah !!!  
Il a de la chance !!!

– Idiote ! cria la patate. Ensuite, il les a sortis de la casserole et leur a arraché leurs habits !!!

– Il est gentil ce cuisinier, dit la pomme Golden, il a enlevé leurs habits pour qu'ils aient moins chaud.

– Ne vous moquez pas, répliqua la patate, ils étaient tout nus dans la cuisine ! Bon, je continue... Il a pris le presse-purée et il les a écrasés doucement.

– Ça devait faire comme un massage, dit la pomme Golden, non ?

– Pas du tout, ils sont ressortis de cette opération en trois mille morceaux ! L'homme a chauffé du lait de vache, dit la patate.

Il a versé le lait chaud dans la casserole.

– J'adore le lait chaud, répondit la pomme Golden.

## Pommes de terre réduites en miettes – Texte 2

- Vous êtes stu-pi-de! Bon, je vais continuer, cria la patate. Il a ajouté 20 grammes de beurre. Il a saisi une cuillère à café de sel et a saupoudré de muscade. Il a bien remué le tout avec un fouet.
- Ouaouah, mon parfum est à la muscade, dit la pomme Golden. Mmmmmh que c'est de la bonne purée à la française!
- Bonne purée, bonne purée! Mais c'était mon fiancé! hurla la patate. L'homme a versé le tout dans un bol. Le cuisinier l'a décoré et l'a servi à ses copains. Ils ont mangé mon fiancé. Ouin, ouin!!!
- Ne pleurez pas, chère Madame, il faut dire qu'il a servi à rassasier beaucoup de personnes! ajouta la pomme Golden.

Pascale et Lindsay

(Production authentique d'élèves, à la manière de *Recette de cuisine* de B. Friot)



# Après-midi gourmand avec grand-papa

## Texte 3

### Quatre-quarts

2 œufs

200 g de sucre

200 g de beurre

200 g de farine

1 c. à c. de poudre à lever

Grand-papa est allé dans la cuisine. Il a pris un grand bol. « Les œufs et le sucre s'il te plait. Et tu peux casser les œufs et fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse. » Grand-papa a ajouté le beurre fondu qu'il avait pris soin de sortir du frigo avant mon arrivée et il m'a demandé de continuer à fouetter.

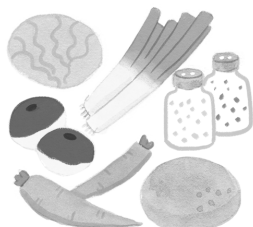
« Ajoute la farine et la poudre à lever dans le bol et mélange délicatement le tout. » Il a ensuite sorti un moule qu'il a beurré.

Enfin, nous avons versé le contenu du bol dans le moule que nous avons enfourné à 175° C.

Au bout d'une heure, notre quatre-quarts était prêt. Grand-papa et moi, nous nous sommes bien régalés pour le goûter.

Ma p'tite  
recette 

IL TE FAUT



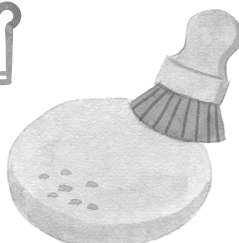
 CHOU, PØIREAUX,  
NAVETS, CAROTTES...

 SEL ET PØIVRE

 GRØS CAILLOU

## TA SOUPE AU CAILLOU

1



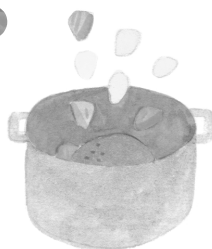
Choisis un gros caillou  
et nettoie-le bien.

2



Lave les légumes puis  
coupe-les en morceaux.

3



Verse les légumes coupés  
dans la marmite avec le sel,  
le poivre et le caillou.

4



Recouvre d'eau. Un adulte  
fait cuire la soupe à feu  
doux pendant 2h.

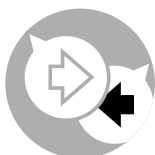
5



Le caillou bouge  
et écrase les légumes.  
Quand c'est prêt,  
retire-le de la marmite !

Cette recette vient de l'histoire :  
« La soupe au caillou ». Tu la connais ?

Ta soupe au caillou. *La Petite Salamandre*, n°39, décembre-janvier 2022



Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?

## Tamisons! – Texte 2

### **Poivre**

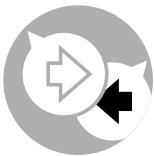
Ni blanc ni noir, je suis Roi des épices  
Et règne en Seigneur  
Sur l'arc-en-ciel des saveurs.

Je vous mènerai jusqu'aux goûts du monde,  
Venez jusqu'à moi  
Par la Route de la Soie.

Humez ces variétés de graines rondes  
Et ramenez-les  
Jusque dans votre palais.

Être un et multiple sans artifices,  
Puisse l'espèce humaine  
En prendre de la graine!

ALBOUY Frédéric, *Poivre*, in *La poésie dans la cuisine :  
Poèmes culinaires*, Éditions fA, Paris, 2016



**Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?**

# Tamisons! – Texte 3

## Le verger

Un jeu de société pour 1 à 8 enfants à partir de 3 à 6 ans.

**Idée :** Anneliese Farkaschovsky  
**Illustration :** Walter Matheis  
**Durée d'une partie :** env. 10 - 15 minutes

Les quatre arbres fruitiers croulent sous les fruits. Les pommes, les poires, les cerises et les prunes sont mûres et il est grand temps de les cueillir, car l'effronté corbeau attend la première occasion pour aller les dérober.

### Contenu

- 10 pommes
- 10 poires
- 10 paires de cerises
- 10 prunes
- 4 paniers
- 1 puzzle représentant un corbeau (9 pièces)
- 1 dé avec couleurs et symboles
- 1 plateau de jeu



### But du jeu

Les joueurs essayent de cueillir les fruits avant que le corbeau ne puisse les voler.

### Préparatifs

Les fruits sont répartis sur les arbres correspondants illustrés sur le plateau de jeu. Chaque joueur prend un panier. S'il y a plus de quatre joueurs, un panier servira à plusieurs joueurs.

Les neuf pièces du puzzle représentant le corbeau sont détachées du cadre, empilées et posées de façon à pouvoir les prendre. Le dé est posé à côté du plateau de jeu.

### Déroulement du jeu

Le joueur le plus jeune commence et lance une fois le dé.

#### Sur quoi est tombé le dé ?

- **La couleur rouge, jaune, verte ou bleue :**

Le joueur cueille un fruit de la couleur correspondante et le met dans son panier. S'il n'y a plus de fruit correspondant à la couleur du dé dans l'arbre, il ne se passe rien et le dé est passé au joueur suivant.



- **Le panier :**

Le joueur a alors le droit de cueillir deux fruits au choix et de les mettre dans son panier.



- **Le corbeau :**

Une pièce du puzzle est posée au milieu du jeu sur l'emplacement prévu.



### Fin de la partie

Si les joueurs réussissent à cueillir tous les fruits avant que le puzzle du corbeau ne soit complet, ils gagnent tous la partie : ils ont tous été plus rapides que le gourmand corbeau.

Si, au contraire, le puzzle du corbeau est fini avant que tous les fruits ne soient cueillis, ce sont tous les joueurs qui ont perdu la partie, car le voleur a été plus rapide qu'eux.

*lancer le dé 1x*

*rouge = cerise  
jaune = poire  
bleu = prune  
vert = pomme*

*panier = 2 fruits*

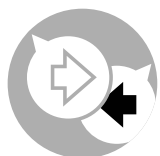
*corbeau =  
pièce du puzzle*

*Tous les fruits sont  
cueillis : partie gagnée  
pour tous les joueurs,*

*puzzle du corbeau  
complet : partie perdue  
pour tous les joueurs*



Le Verger © HABA, Allemagne



Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?

# Tamisons! – Texte 4

## FICHE TUTO

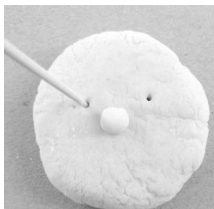
### MATÉRIEL:

- PÂTE À SEL
- PEINTURE
- PISTOLET À COLLE
- CADRE TAILLE A4

## CADRE FAMILLE EN PÂTE À SEL



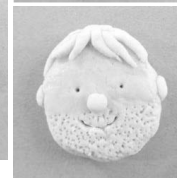
APLATISSEZ UNE BOULE DE PÂTE. FORMEZ LE VISAGE AVEC UN PIC EN BOIS



AJOUTEZ LES CHEVEUX ET CRÉEZ LES DÉTAILS



FABRIQUEZ CHAQUE MEMBRE DE LA FAMILLE



RÉALISEZ DES PETITES PANCARTES DE FORME RECTANGULAIRE



FAITES CHAUFFER AU FOUR À 100° PENDANT UNE HEURE ENVIRON



COLOREZ LES VISAGES AVEC DE LA PEINTURE



PEIGNEZ LE FOND D'UN TABLEAU DE LA COULEUR DE VOTRE CHOIX



ÉCRIVEZ LE NOM DES PERSONNES SUR LES PETITES PANCARTES



COLLEZ LE TOUT SUR LE TABLEAU AVEC UN PISTOLET À COLLE (DEMANDEZ À UN ADULTE DE VOUS AIDER!)



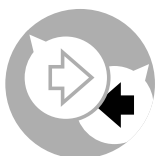
ET VOILÀ LE CADRE EST FAIT! VOUS POUVEZ L'OFFRIR À VOTRE MAMAN, VOTRE PAPA OU À CEUX QUE VOUS AIMEZ!



VOILÀ UNE JOLIE DÉCO POUR LE SALON!

## ESSAYEZ!

D'après une idée de Valérie Lavallé pour [www.hugolescargot.com](http://www.hugolescargot.com)



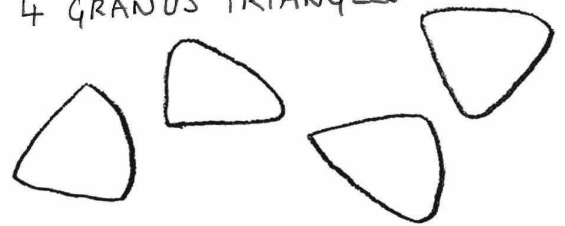
Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?

## TARTINES SURPRISES

- ALIGNER QUATRE GRANDS TRIANGLES SUR L'ASSIETTE.
- DÉPOSER DOUCEMENT DES CŒURS SUR LE PREMIER TRIANGLE.
- PARSEMER ABONDAMMENT DE FLEURS LE SECOND.
- DÉCORER GÉNÉREUSEMENT DE SOLEILS LE TROISIÈME.
- SAUPOUDRER DÉLICATEMENT DE PAILLETTES LE QUATRIÈME.
- AROMATISER LE TOUT DE COULEURS APPÉTISSANTES!

### INGRÉDIENTS

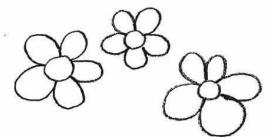
4 GRANDS TRIANGLES



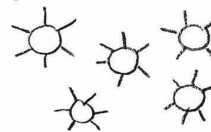
DES CŒURS



DES FLEURS



DES SOLEILS



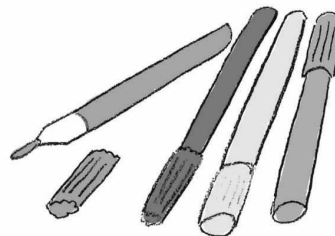
DES PAILLETTES



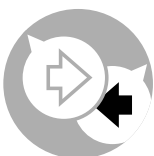
DES COULEURS



### USTENSILES DES STYLOS



© d'après Hervé Tullet



Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?

### Minestrone glacé aux fruits exotiques

**Ingrédients:** 40 cl de jus de la passion, 400 g de chocolat blanc, 40 cl de lait de coco, 1 gousse de vanille, 1 demi-ananas, 1 mangue, 3 fruits de la passion, du sucre de canne en poudre.

**Nombre de personnes:** 6

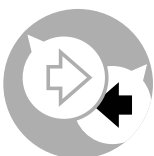
**Préparation:** 20 min + 2 h au frais

**Cuisson:** 10 min environ

1. Dans une casserole, je fais chauffer le lait de coco, le jus de la passion et la gousse de vanille que j'ai pris le soin de fendre en deux. Lorsque le liquide bout, je laisse refroidir 1 min, je retire la vanille, puis j'incorpore le chocolat blanc coupé en carrés, sans remettre à chauffer. Je mélange jusqu'à ce que la crème obtenue soit homogène. Je laisse complètement refroidir et je réserve 2 h au réfrigérateur.
2. J'épluche le demi-ananas et la mangue. Je les débite en dés. Je divise en deux les fruits de la passion et j'en récupère la chair débarrassée des membranes blanches. Je mélange les dés de fruits et la chair des fruits de la passion et je parsème de sucre de canne au moment de servir: une belle louche de soupe glacée dans une coupelle et deux cuillères de fruits. Je peux aussi passer les dés de fruits 3 min à la poêle avant de les disposer dans les coupelles.

*Celui qui n'aime pas ce dessert n'est pas encore né!*

SERRES Alain, SERRES-GIARDI Laurana & FRONTY Aurélia,  
*Une cuisine qui sent bon les soupes du monde*, Rue du monde, Voisins-le-Bretonneux, 2011



**Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?**

## Tamisons! – Texte 7

### **Juste trois mots**

« *Piña! Piña! Piña!* » Quand Carlito se réveille, il entend toujours ce mot, qui signifie « ananas ».

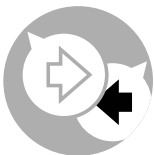
C'est son perroquet qui le crie pour lui rappeler qu'aujourd'hui encore, il doit aller ramasser dix brouettes d'ananas. Son oiseau sur l'épaule, Carlito coupe, empile et trie toute la journée. Quand le soleil brule trop fort, il installe le perroquet dans un arbre où il fait presque frais. L'oiseau s'envole parfois, mais il revient toujours avant le coucher du soleil pour dire : « *Casa! Casa! Casa!* », le second mot qu'il sait répéter : « maison » ...

Alors Carlito pose l'oiseau sur son épaule ou sur son chapeau et, ensemble, ils rentrent à la maison.

En chemin, le perroquet chante le troisième et dernier mot qu'il connaît :

« *Sopapepe! Sopapepe! Sopapepe!* » Pepe, c'est son nom, et *sopa*, c'est la soupe, celle que lui prépare tous les soirs Carlito avec des graines de tournesol, des miettes de pain sec et bien sûr des morceaux d'ananas.

SERRES Alain, SERRES-GIARDI Laurana & FRONTY Aurélia,  
*Une cuisine qui sent bon les soupes du monde*, Rue du monde, Voisins-le-Bretonneux, 2011



**Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?**



# Tamisons! – Texte 8

## *Moelleux au chocolat*

Pour 4 personnes  
Préparation : 20 min. Cuisson : 10 min.

### Ingrédients

- 100 g de chocolat noir 70% cacao + 8 carrés
- 60 g de sucre en poudre
- 60 g de beurre + 10 g pour les moules
- 1 grande cuillère bombée de farine
- 3 œufs
- sucre glace (facultatif)

### Préparation

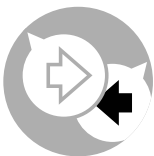
- Préchauffer le four à 240°C.
- Faire fondre le beurre et les 100 g de chocolat en morceaux, sur feu doux.
- Mélanger en fouettant.
- Battre les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine, le mélange beurre/chocolat sans cesser de remuer.
- Beurrer 4 moules individuels, les remplir à moitié,
- poser au centre 2 carrés de chocolat et compléter avec la pâte.
- Enfourner 10 minutes.

Démouler et laisser refroidir.

Vous pouvez saupoudrer de sucre glace avant de servir.



Photo © victor | AdobeStock, recadrée



Dans quels buts ce texte a-t-il été écrit ?