

Prénom :

Date :

<b>Ma façon de faire pour lire une consigne</b>	oui	non
Je lis la consigne entièrement		
Je me pose la question « qu'est-ce qu'on me demande ? » avant de commencer.		
Je cherche à quelle leçon correspond l'exercice. Je prépare la leçon.		
Je prépare le matériel nécessaire avant de commencer.		
Je me pose la question « Comment saurai-je que j'ai réussi ? » avant de commencer		
Il m'arrive de relire la consigne pendant l'exercice ;		
Lorsque j'ai terminé, je relis la consigne pour vérifier si je n'ai rien oublié.		

<b>Mes difficultés</b>	oui	non
Il y a parfois des mots de la consigne que je ne comprends pas.		
Parfois je lis trop vite ou pas assez bien.		
J'ai souvent peur de ne pas y arriver.		
Il m'arrive de ne pas comprendre ce qu'on me demande alors que je connais tous les mots.		
Parfois, je comprends l'exercice, mais je ne sais pas de quelle manière il faut répondre		
Il m'arrive d'oublier une partie de la consigne.		
J'ai parfois du mal à me relire si c'est moi qui ai copié la consigne.		
Il m'arrive d'être découragé parce que je ne comprends pas tout de suite ce qu'il faut faire		
Autres difficultés :		

**A ton avis, que faut-il faire pour aider les élèves à bien comprendre ou à bien lire les consignes ?**

.....

.....

.....

.....

.....

**A retenir :**

**Pour mieux comprendre des consignes, je peux :**

- Lire l'énoncé plusieurs fois (dont au moins une fois en entier).
- Je dois **être capable de redire la consigne sans la regarder**.
- **Réfléchir** à ce qui m'est demandé, ce que l'on attend de moi.
- **Encadrer** les verbes conjugués qui donnent des ordres (à l'infinitif ou à l'impératif).
- **Souligner** les mots importants de la consigne.
- Commencer à **rédiger un brouillon**.
- **Vérifier** que j'ai répondu et respecté toutes les consignes dans mon brouillon en les relisant une fois.
- **Rédiger** au propre.

**A retenir :**

**Pour mieux comprendre des consignes, je peux :**

- Lire l'énoncé plusieurs fois (dont au moins une fois en entier).
- Je dois **être capable de redire la consigne sans la regarder**.
- **Réfléchir** à ce qui m'est demandé, ce que l'on attend de moi.
- **Encadrer** les verbes conjugués qui donnent des ordres (à l'infinitif ou à l'impératif).
- **Souligner** les mots importants de la consigne.
- Commencer à **rédiger un brouillon**.
- **Vérifier** que j'ai répondu et respecté toutes les consignes dans mon brouillon en les relisant une fois.
- **Rédiger** au propre.

**A retenir :**

**Pour mieux comprendre des consignes, je peux :**

- Lire l'énoncé plusieurs fois (dont au moins une fois en entier).
- Je dois **être capable de redire la consigne sans la regarder**.
- **Réfléchir** à ce qui m'est demandé, ce que l'on attend de moi.
- **Encadrer** les verbes conjugués qui donnent des ordres (à l'infinitif ou à l'impératif).
- **Souligner** les mots importants de la consigne.
- Commencer à **rédiger un brouillon**.
- **Vérifier** que j'ai répondu et respecté toutes les consignes dans mon brouillon en les relisant une fois.
- **Rédiger** au propre.

**A retenir :**

**Pour mieux comprendre des consignes, je peux :**

- Lire l'énoncé plusieurs fois (dont au moins une fois en entier).
- Je dois **être capable de redire la consigne sans la regarder**.
- **Réfléchir** à ce qui m'est demandé, ce que l'on attend de moi.
- **Encadrer** les verbes conjugués qui donnent des ordres (à l'infinitif ou à l'impératif).
- **Souligner** les mots importants de la consigne.
- Commencer à **rédiger un brouillon**.
- **Vérifier** que j'ai répondu et respecté toutes les consignes dans mon brouillon en les relisant une fois.
- **Rédiger** au propre.

Prénom :

Date :

**Séance 0 : Lire et comprendre des consignes simples.**

1. Dessine un carré entre ces deux cercles.



2. Trace une croix en dessous de chaque triangle.



3. Souligne les nombres de 3 chiffres.      14   8   240   1478   37   327   872   74   6027   627

4. Ecris d'abord ton nom, ensuite ton prénom. (Ton nom sera écrit en majuscules, et la première lettre de ton prénom également.) \_\_\_\_\_

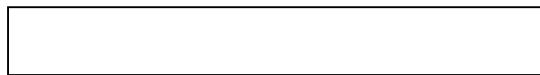
5. Entoure ce qui ne correspond pas au modèle : Cent   Cent - Dent - CENT - Lent - Cent - Vent

6. Ecris « Vrai » ou « Faux » ou « je ne sais pas » :

*Le décagone est un polygone à 6 côtés* -----

7. Barre tous les mots sauf un. *Angle, triangle, rectangle, losange, cercle, carré.*

8. Quel jour sommes-nous ? Ecris-le dans le rectangle. Si tu ne sais pas, trace une croix dans le carré et barre le rectangle en diagonale.



9. Entoure le nombre qui correspond à son écriture en lettres.

*Cinq cent sept : 507 - 5 007 - 705  
Quatre-vingt-huit : 4 208 - 808 - 88  
Soixante-dix-sept : 6 017 - 77 - 60 107  
Mille douze : 10 012 - 1 012 - 100 012*

10. Dans la liste des opérations suivantes souligne celles dont la somme est égale à 25.

7 + 17      8 + 17      14 + 11      17 + 8      17 + 9      12 + 13      12 + 10 + 3

11. Trace, dans le cadre, un segment qui mesure 10 cm.



12. Voici une liste de nombres : 32 - 98 - 109 - 29 - 8 - 11 - 138 - 151 - 14 - 3.  
Recopie tous ceux qui sont supérieurs à 51.

13. Relie entre eux les points où se trouvent les nombres pairs.

25 .                  33 .                  18 .                  . 264                  . 71                  . 11  
264 .                  100 .                  . 99                  . 444  
66 .                  . 7                  . 122

**Prénom :**

**Date :**

**Séance 1 : Lire une consigne.**

1. Lis attentivement toutes les consignes.
2. Ecris ton prénom en dessous du cadre.
3. Ecris le mot « CONSIGNE » au milieu du cadre.
4. Dessine 5 nuages en haut du cadre.
5. Crie à haute voix : « je suis en pleine forme ».
6. Retrace en couleur (vert ou rouge) les bords du cadre.
7. Maintenant que tu as tout lu, n'effectue que les deux premières consignes.



Prénom :

Date :

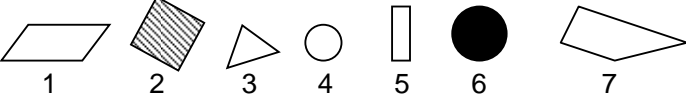
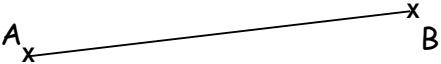
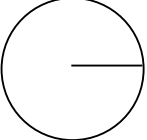
**Séance 2 : Trouver le verbe qui correspond à une consigne :**

1. Voici une série de verbes et une série de définitions. Ecris le verbe correspondant à chaque définition. Si tu as un doute, utilise le dictionnaire.

*Cocher – encadrer – doubler – développer – compléter – répondre – souligner – arrondir – évaluer*

- Tirer un trait sous des mots : .....
- Rendre complet : .....
- Marquer d'un signe : .....
- Transformer un nombre pour le rendre « rond » : .....
- Placer dans un cadre, entre deux valeurs limites : .....
- Déterminer approximativement : .....
- Exposer en détails ; effectuer une série de calculs : .....
- Multiplier par deux : .....
- Donner une réponse à ce qui est demandé : .....

2. A droite, voici des exercices faits correctement. A gauche, tu as les consignes, mais on a retiré le(s) verbe(s). **Retrouve-le(s) et écris-le(s).**

CONSIGNE DONNEE	TRAVAIL CORRESPONDANT REALISE
..... la phrase.	<u>La terre est bleue comme une orange.</u> (Eluard)
..... le dernier mot et ..... le premier mot de la phrase.	Après la pluie, la paix est belle, luit et scintille <u>l'arc-en-ciel.</u> (Rodari)
..... le carré, ..... le grand cercle, ..... les figures de la gauche vers la droite.	
Dans la liste suivante ..... les deux villes dont les noms commencent par P et qui s'écrivent en six lettres.	Paris – Provins – Béziers – Pau – <u>Prague</u> - Poitiers - <u>Privas</u> - Bordeaux.
..... le point A au point B	
..... un cercle de 1 cm de rayon.	

Prénom :

Date :

### Séance 3 : Repérer une consigne.

1. Classe les phrases suivantes en reportant les lettres dans le tableau proposé.
  - a. Range les nombres suivants dans l'ordre croissant : 9 999 ; 8 090 ; 10 001 ; 7 999.
  - b. Dans la liste des nombres suivants, indique ceux qui sont des nombres impairs : 1 236 – 211 – 4 002 – 654 – 985 – 61.
  - c. Indique le nombre d'unités de mille dans les nombres suivants : 5 621 – 12 301 – 99 700 – 82 210.
  - d.  $9 \times 9 = 81$ .
  - e. Parmi ces dates de naissance, précise celle qui correspond à la personne la plus jeune : 12/07/82 ; 12/09/81 ; 18/05/81.
  - f. La somme des angles d'un triangle est égale à  $180^\circ$ .
  - g. Colorie l'aire de ce triangle.
  - h. Dans le croquis proposé page 3 du livre de maths, repasse le périmètre du carré en rouge.
  - i. Le carré est un quadrilatère qui possède quatre angles droits et quatre côté égaux.
  - j. Parmi les figures présentées sur la feuille, indique celles qui possèdent un axe de symétrie.
  - k. Deux droites parallèles sont sécantes : Précise vrai ou faux.
  - l. Dans le texte suivant, il y a sept erreurs, trouve-les et justifie ta correction.
  - m. La figure géométrique présentée est composée de trois triangles identiques.
  - n. Parmi ces exercices, indique ceux qui nécessitent l'emploi d'une division.
  - o. Pour multiplier un nombre entier par 100, il suffit de rajouter deux zéros à la droite du nombre.
  - p. Les nombres suivants indiquent en millions d'habitants la population française à différentes dates de notre histoire.

Phrases consignes	Autres phrases

2. **Souligne** les consignes dans le texte suivant :

« *Campeurs, pique-niqueurs, touristes, promeneurs, automobilistes.*

*La forêt n'est pas un dépotoir ; ramassez soigneusement vos déchets (papiers gras, emballages, bouteilles...), emportez-les avec vous dans un sac plastique.*

*Certaines aires de repos en forêt sont aujourd'hui aménagées, des poubelles y sont installées et renouvelées toutes les semaines ; regardez bien autour de vous, n'en apercevez-vous pas une ?*

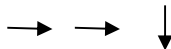
*En dernier recours (si vous n'avez pas de sac en plastique, et s'il n'y a pas de poubelle) creusez un trou, et enterrez-y tous vos déchets, mais ne laissez en aucun cas les traces de votre passage, c'est une question de savoir-vivre. »*

3. **Relie** ce qui signifie la même chose :

**Si la consigne te demande de :**

**Tu dois :**

- |   |   |   |
|---|---|---|
| Cocher la bonne réponse                       | ▪ | ▪ Mettre une croix devant la bonne réponse                              |
| Souligner un mot                              | ▪ | ▪ Ecrire les mots qui manquent dans la phrase                           |
| Entourer la bonne réponse                     | ▪ | ▪ Ecrire les mots qui t'ont fait trouver la réponse                     |
| Justifier ta réponse                          | ▪ | ▪ Tirer un trait à la règle sous le mot                                 |
| Compléter une phrase                          | ▪ | ▪ Te déplacer de deux cases vers la droite puis d'une case vers le bas. |
| Relever les mots qui t'ont permis de répondre | ▪ | ▪ Tracer un trait autour de la réponse                                  |
| Ranger des nombres en ordre croissant         | ▪ | ▪ Trouver dans le texte ce qui t'a permis de répondre                   |
| Compléter : 75 < ...                          | ▪ | ▪ Ecrire un nombre supérieur à soixante-quinze                          |
| Suivre le trajet                              | ▪ | ▪ Ecrire les nombres du plus petit au plus grand                        |



Prénom :

Date :

**Séance 4 : distinguer les différents éléments d'une consigne.**

1. Dans chacune des consignes suivantes, souligne les conseils ou les indications supplémentaires :

- a. *Trouve les définitions des différents polygones. Le cahier et le livre de maths peuvent être utilisés.*
- b. *Sans utiliser la calculatrice, complète le tableau suivant. Les nombres trouvés doivent être des multiples de 9.*
- c. *Pour chaque toile d'araignée dessinée, termine le fil commencé. Tu peux utiliser ton compas pour graduer les lignes vertes.*
- d. *Calcule ces opérations. Tu peux poser les opérations ou écrire des transformations.*

2. Complète le tableau proposé à partir des phrases consignes suivantes (en fonction de la consigne, certaines cases peuvent rester vides) :

- a. Avec ta règle et un crayon à papier, relie les nombres proposés dans l'ordre croissant.
- b. En utilisant ton équerre et ta règle graduée, trace un rectangle de 5 cm de largeur et 10 cm de longueur sur une feuille non quadrillée.
- c. Reproduis les figures suivantes sur ton cahier de maths en respectant leurs mesures. Pense à utiliser les outils à ta disposition : règle graduée, compas, équerre...
- d. Complète les suites logiques suivantes. Pense à utiliser le lexique du livre de maths.
- e. En utilisant ton compas, trace sur ton cahier d'exercices trois cercles de même centre.

	Tâche à réaliser	Où	Matériel nécessaire	Informations ou conseils
a				
b				
c				
d				
e				



Prénom :

Date :

## Séance 5 : Repérer les différentes tâches et leur ordre d'exécution.

1. Précise, entre les parenthèses, à la fin de chaque consigne, le nombre de tâches à exécuter.

**Exemple :** Souligne les verbes conjugués dans le texte et donne leur infinitif. (2)

- Dans la liste suivante, relève tous les nombres entiers. (.....)
- Effectue chacune des opérations suivantes puis inscris leur résultat dans le tableau. (.....)
- Complète les produits puis essaie avec d'autres nombres. (.....)
- Entoure les triangles qui sont des demi-carrés. (.....)
- Conjugue le verbe chanter à l'imparfait et souligne les terminaisons. (.....)
- Dans chaque colonne, barre l'intrus. (.....)

2. Souligne ce que tu dois faire en premier.

- Entoure les produits que tu sais calculer facilement.
- Additionne les nombres que tu as entourés. Vérifie leur somme avec ta calculatrice.
- Mesure le périmètre du triangle et écris le résultat.
- Explique cette erreur et corrige-la.
- Observe les croquis 5 et 6 du livre. Indique à quelle leçon ils se rapportent.
- Choisis un des textes que tu as écrit à l'exercice 1 et imagine une question.

3. Souligne les tâches à réaliser et précise, pour chacune d'elles, l'ordre dans lequel tu vas les exécuter.

**Exemple :** Nomme chacune des figures après les avoir tracées.

2

1

- Complète les opérations suivantes et vérifie tes résultats à l'aide de la calculatrice.
- Trouve le quotient et le reste des divisions en décomposant le dividende.
- Effectue les opérations puis complète le tableau.
- Effectue les deux divisions suivantes. Donne un encadrement avant de commencer tes calculs.
- Indique la longueur (en cm) des différents segments après les avoir mesurées avec ta règle graduée.
- Calcule les opérations suivantes après les avoir posées.

Prénom :

Date :

### Séance 6 : Produire une consigne.

1. **Observe** les exercices suivants et **rédige** une consigne pour chacun d'eux. (plusieurs propositions peuvent parfois être acceptées).

#### Exercice 1

$$12 + 4 + 6 = \dots\dots\dots \quad 6 + 4 + 7 = \dots\dots\dots \quad 8 + 9 + 12 = \dots\dots\dots \quad 6 + 5 + 12 = \dots\dots\dots$$

Consigne :

.....

#### Exercice 2

$$45 + \dots\dots\dots = 54 \quad \dots\dots\dots - 8 = 34 \quad 56 + 34 = \dots\dots\dots$$

Consigne :

.....

#### Exercice 3

Trois millions quatre = 3 040 000 ; 3 000 004 ; 300 004

Deux milliards cent = 200 100 ; 2 000 000 100 ; 2 001 000

Consigne :

.....

#### Exercice 4

$$AB = 5 \text{ cm} \quad CD = 8 \text{ cm}$$

Consigne :

.....

2. **Observe** le travail de l'élève qui a réalisé les exercices suivants, **retrouve** et **écris** les consignes des exercices.

#### Exercice 1

$$10\,945 - 8\,999 - 9\,023 - 23\,045 - 19\,978$$

$$8\,999 < 9\,023 < 10\,945 < 19\,978 < 23\,045$$

Consigne :

.....

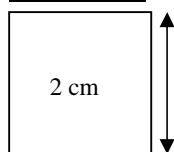
#### Exercice 2

Des droites perpendiculaires : ce sont des droites qui se coupent en formant 4 angles droits.

Consigne :

.....

#### Exercice 3



Consigne : .....

#### Exercice 4

$$10,6 - \textcircled{896} - \textcircled{903} - 23,12 - 1,99 - \textcircled{100}$$

Consigne :

.....

Prénom :

Date :

## Séance 7 : Utiliser une série de consignes.

1. Voici une recette **reconstitue**-la en **découpant** et en **collant** en ordre les différents éléments suivants :

Lorsque les lentilles sont juste cuites, égouttez-les dans une passoire en retirant la feuille de laurier et mettez-les dans un saladier. Arrosez-les aussitôt de sauce vinaigrette ; mélangez et laissez refroidir.

Ajoutez les tomates, les oignons nouveaux, le poivron et les olives dans le saladier, puis mélangez. Parsemez le tout de persil ciselé et servez.

**Pour 4-6 personnes. Préparation et cuisson : 50**

Pelez le petit oignon et hachez-le menu. Mettez-le dans une casserole ainsi que les lentilles, la feuille de laurier, une pincée de sel et 1 litre d'eau. Amenez à ébullition, puis couvrez et laissez cuire 30 min environ à petits frémissements.

- 250 g de lentilles brunes
  - 250 g de tomates
  - 4 oignons nouveaux
  - 1 petit poivron vert
  - 1 petit oignon
  - 8 olives noires dénoyautées
  - 1 feuille de laurier
  - 6 cuillères à soupe de sauce vinaigrette
  - sel
- Pour servir :
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé

Pendant ce temps, lavez les tomates et coupez-les en morceaux. Epluchez les oignons nouveaux, lavez-les et coupez-les en fines rondelles. Fendez le poivron en deux, ôtez les pédoncules, les graines et les filaments blancs, puis lavez la pulpe et découpez-la en petits carrés. Hachez les olives.

**LENTILLES AUX TOMATES**

## 2. Entoure dans les deux recettes les différents blocs avec les mêmes couleurs :

### **Cake aux courgettes**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 poignée d'olives noires dénoyautées (ou vertes, ou les 2)
- 3 oeufs bien frais
- 100 g de comté
- 180 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 80 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- muscade



Préparation : Ramollir le beurre et fouetter avec l'huile d'olive.

Ajouter les oeufs un à un, sel, poivre, muscade puis battez jusqu'à une préparation homogène.

Mélanger la farine et la levure et incorporer à la préparation.

Puis ajouter les légumes râpés, les olives hachés et le comté coupé en dés.

Faites préchauffer votre four Th 6 (180°C) pendant 10 mn.

Beurrer un moule à cake, verser la préparation et faite cuire pendant 45 mn.

Laisser refroidir avant de démouler.

Servez.

### **American Potato Salad**

Submitted by: Joslyn H



Photo by: Allrecipes

"Just a good old fashioned, down home potato salad recipe that brings back memories of picnics in the park and family gatherings. Wonderful as it is or make it your own by adding additional ingredients of your choice."

Original recipe yield: 12 to 15 servings.

**Prep Time:** 30 Minutes

**Cook Time:** 30 Minutes

**Ready In:** 3 Hours

**Servings:** 12 ([change](#))

#### **INGREDIENTS:**

- 5 pounds red potatoes
- 6 eggs
- 2 cups mayonnaise
- 1 onion, diced
- 2 green onions, thinly sliced
- 1 small green bell pepper, seeded and diced
- 3 stalks celery, thinly sliced
- 2 teaspoons salt
- 1 teaspoon ground black pepper

#### **DIRECTIONS:**

1. Bring a large pot of water to a boil. Add potatoes, and cook for 15 to 20 minutes, or until tender but still firm. Drain, cool and cut into cubes.
2. Place eggs in a saucepan and cover with cold water. Bring water to a boil and immediately remove from heat. Cover and let eggs stand in hot water for 10 to 12 minutes. Remove from hot water, cool, peel and chop.
3. In a large bowl, combine chopped potatoes and eggs. Mix together mayonnaise, chopped onion, green onion, green pepper, and celery. Season with salt and pepper, then mix well. Cover, and refrigerate for several hours or overnight.

3. Ecris la liste des ingrédients et souligne le nom des ustensiles à utiliser :

### **SALADE CESAR**

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

1. Effeuiliez la romaine (salade), lavez-la et essorez-la ; coupez chaque feuille en quatre transversalement. Egouttez les filets d'anchois en gardant l'huile et coupez-les en petits morceaux. Râpez le parmesan. Otez la croûte du pain et coupez la mie en dés de 1 cm de côté. Epluchez l'ail et écrasez-le au presse-ail.
2. Faites chauffer l'huile de maïs dans une poêle, ajoutez-y l'ail et faites-y revenir le pain, jusqu'à ce que les croûtons soient dorés et croustillants. Egouttez-les sur du papier absorbant.
3. Mettez la romaine dans un saladier, ajoutez les anchois avec leur huile, le parmesan, le jus de citron et l'huile d'olive, puis salez, poivrez et mélangez.
4. Faites bouillir un peu d'eau et faites-y cuire l'œuf pendant 1 mn, puis cassez-le au-dessus d'un bol et videz-le à l'aide d'une petite cuillère. Battez-le à la fourchette, puis ajoutez-le dans le saladier, avec les croûtons. Mélangez une dernière fois. Servez immédiatement.

### **SALADE GRECQUE**

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

1. Epluchez le concombre et coupez-le en rondelles de 5 mm d'épaisseur, puis recoupez chaque rondelle en bâtonnets de 5 mm de côté. Lavez les tomates et coupez les en deux, recoupez chaque moitié en six ou en huit, selon la grosseur. Fendez le poivron en deux, ôtez le pédoncule, les graines et les filaments blancs ; lavez la pulpe et découpez-la en fines lanières transversales. Pelez l'oignon et émincez-le en en défaisant les anneaux. Fendez les olives en deux et dénoyautez-les. Mettez tous ces éléments dans un saladier.
2. Préparez la sauce : mettez le tahini (pâte de sésame libanaise) dans un bol et incorporez-y peu à peu le yaourt en battant au fouet et en ajoutant 1 ou 2 cuillerées à soupe d'eau si cela est nécessaire. Pelez l'ail et écrasez-le au presse-ail au-dessus du bol. Ajoutez le persil, puis salez (peu), poivrez et mélangez. Versez cette sauce sur la salade et mélangez soigneusement.
3. Coupez la féta (fromage d'origine grecque) en petits dés et parsemez-en la salade. Servez avec de la pitta (pain du Moyen-Orient) chaude.

Prénom :

Date :

## Séance 8 : Lire et utiliser une série de consignes.

### 1. Réponds aux questions :

**Fondant au chocolat**  
Pour 8 personnes

<p><b><u>Ingrédients</u></b> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 200 g de chocolat noir</li><li>- 150 g de beurre</li><li>- 150 g de sucre en poudre</li><li>- 50 g de farine</li><li>- 3 œufs</li></ul>	<p><b><u>Préparation</u></b> : 15 min <b><u>Cuisson</u></b> : 25 min</p>	<p><b><u>Ustensiles</u></b> :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- une casserole</li><li>- un saladier</li><li>- une cuillère en bois</li><li>- un moule à gâteau</li></ul>
--	--	--

**Préparation** :

1. sortir le beurre du réfrigérateur pour qu'il ramollisse.
2. Dans une casserole, casser le chocolat en morceaux. Y ajouter 3 cuillères à soupe d'eau et mettre le tout à fondre à feu moyen.
3. Pendant ce temps, dans un saladier, travailler le beurre mou à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter le sucre en poudre et continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux. Puis, ajouter les œufs un à un en alternant avec la farine.
4. Incorporer à ce mélange le chocolat fondu en remuant bien avec une cuillère. Beurrer alors votre moule, y verser la pâte et faire cuire au four, préchauffé à 150 °C, pendant 25 à 30 minutes.

Comment appelle-t-on ce texte ?

.....

Pour combien de personnes est-elle prévue ?

.....

Quel est le temps de cuisson ?

.....

Comment s'appelle le matériel que l'on utilise pour réaliser une recette ?

.....

Comment s'appelle la liste des produits dont on a besoin ?

.....

### 2. Souligne la réponse juste parmi celles proposées :

- Pour cette recette, nous avons besoin de : *8 œufs*      *3 œufs*

- La première action à effectuer est :

- *verser la pâte dans le moule*
- *sortir le beurre du réfrigérateur*
- *faire cuire 25 à 30 minutes.*

- Pour faire cuire la pâte, il faut la mettre dans :

- *une casserole*
- *un moule*
- *un saladier*

3. **Barre** les intrus qui se sont glissés dans les ingrédients :

*Du chocolat noir, de la moutarde, du beurre, du fromage, de la viande, du sucre en poudre, de la farine, du sel, des œufs.*

4. **Colorie** :

- le titre de la recette en rouge.
- la liste des ingrédients en vert.
- la liste des ustensiles en jaune.
- le corps de la recette (la préparation) en bleu.

5. **Les ingrédients de cette recette ont été effacés, peux- tu les écrire ? (Attention tu dois t'aider de la préparation).**

## La salade de fruits.

**Ingrédients** :

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

**Ustensiles** :

- un saladier
- un épluche-légumes
- un ouvre-boîte
- un couteau
- une cuillère en bois.

**Préparation** :

Enlever la peau des bananes et des kiwis, couper les fruits en rondelles.

Éplucher les pommes et les couper en morceaux.

Enlever la peau des mandarines et en détacher les quartiers.

Mettre les fruits dans le saladier.

Ouvrir la boîte de fruits au sirop avec l'ouvre-boîte.

Verser le contenu de la boîte dans le saladier et mélanger les fruits avec la cuillère en bois.

Mettre le saladier au réfrigérateur.