

1^{er} CYCLE

TOUT EST DANS LE PLAISIR DE MANGER



GUIDE ENSEIGNANT



OBJECTIF

Grâce aux mathématiques, proposez aux jeunes de découvrir la collation nutritive et énergisante qui se cache dans l'image ci-bas.

Les élèves devront d'abord compléter les devinettes afin de découvrir les couleurs à utiliser dans le dessin. Avant de colorier, ils devront faire les calculs mathématiques qui se trouvent dans le dessin pour connaître la couleur à utiliser dans chaque espace. Une fois ces deux étapes réalisées, les élèves pourront associer chaque couleur au bon espace et découvrir une collation nutritive : un muffin aux petits fruits.

INTRODUCTION

Avant de commencer l'activité, demandez aux élèves s'ils sont déjà en mesure de deviner de quelle collation il s'agit. S'ils devinent facilement, augmentez le niveau difficulté en leur demandant de deviner la saveur du muffin.

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Les élèves dessinent, selon les numéros, le muffin. Voici les réponses aux devinettes :

- 1** C'est la couleur du centre d'un œuf. **Réponse : jaune**
- 2** Le bleuet est de cette couleur. **Réponse : bleu foncé**
- 3** C'est la couleur du chocolat. **Réponse : brun**
- 4** Une pomme peut être verte, **jaune ou _____**. **Réponse : rouge**
- 5** Le concombre et les épinards sont de cette couleur. **Réponse : vert**
- 6** C'est la couleur du ciel. **Réponse : bleu pâle**

* Cette activité peut se faire de façon individuelle ou en collaboration avec l'ensemble de la classe. Dans le cas où l'activité se fait individuellement, la correction peut être effectuée en groupe. Les élèves, à main levée, donnent leur réponse et peuvent évaluer leur compréhension.

Vous trouverez le dessin complété à la dernière page.



RETOUR SUR L'ACTIVITÉ

Une fois l'activité terminée, voici quelques questions pour approfondir les apprentissages et poursuivre la discussion :

1 Avez-vous déjà mangé un muffin ? ■ Quelle est votre sorte préférée ?

■ Avez-vous déjà cuisiné un muffin dans une tasse ?

2 Quels instruments de cuisine pourrais-tu utiliser pour cuisiner un muffin ?

Réponses possibles : maryse, bol, fourchette, tasses à mesurer, cuillères à mesurer.

3 Quels ingrédients pourrais-tu utiliser pour cuisiner un muffin ?

Réponses possibles : farine, poudre à pâte, bicarbonate de soude, sucre, flocon d'avoine, essence de vanille, fruits (fraise, bleuet, framboise, banane), huile, sel, etc.

Vous voulez intéresser vos élèves à cuisiner ? Imprimez la recette complète pour qu'ils cuisinent la recette à la maison ! La recette est également disponible sur notre site Web **cubesenergie.com** dans la section **Saine Alimentation !**

Recette de muffins-déjeuner dans une tasse

INGRÉDIENTS :

1 c. à thé de beurre non salé

2 c. à soupe de sirop d'érable (ou de sucre)

1 œuf

2 c. à soupe de lait (ou de boisson végétale au choix)

3 gouttes d'extract de vanille

3 c. à soupe de farine

1 c. à soupe de flocons d'avoine à cuisson rapide

¼ c. à thé de poudre à pâte

2 c. à soupe de fruits surgelés au choix



ÉTAPES :

1. Faire fondre le beurre environ 30 secondes au four à micro-ondes.

2. Dans une tasse allant au four à micro-ondes, y ajouter le beurre fondu à l'aide d'une maryse.

3. Verser le sirop d'érable, l'œuf, le lait et la vanille au beurre. Mélanger.

4. Incorporer la farine, l'avoine, la poudre à pâte et la moitié des fruits.

5. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à consistance homogène.

6. Cuire au four à micro-ondes pendant environ 1 minute (ou selon le modèle de l'appareil). Au besoin, cuire à coup de 15 secondes jusqu'à l'obtention de la texture désirée.

7. Garnir avec le reste des fruits. Laisser tiédir environ 1 minute.

8. Savourer.

