

2^e CYCLE

TOUT EST DANS LE PLAISIR DE CUISINER



GUIDE ENSEIGNANT
LES 3 MOTS MANQUANTS



OBJECTIF

Cette activité a pour objectif d'enrichir le lexique des élèves sur la thématique de la cuisine. Elle permet aussi d'effleurer les saines habitudes de vie avec la découverte d'une recette nutritive et énergisante.

Les élèves doivent découvrir les mots manquants en effectuant trois activités différentes. Chaque activité permet de révéler un nouveau mot. Une fois les activités complétées, les élèves auront accès à une recette et pourront écrire les mots manquants aux endroits indiqués.

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

1 DÉCOUVRE L'USTENSILE MYSTÈRE

Mot caché (thématique ustensiles de cuisine) : l'élève doit repérer et encercler tous les noms d'ustensiles inscrits au bas de la page. Il restera ensuite seulement les lettres qui forment le mot caché.

c	u	i	l	l	è	r	e	m	f
o	s	p	a	t	u	l	e	a	o
u	p	a	s	s	o	i	r	e	u
t	o	r	l	o	u	c	h	e	e
e	ê	z	e	s	t	e	u	r	t
a	l	p	i	n	c	e	s	y	t
u	e	c	o	n	o	m	e	s	a
r	â	p	e	t	a	m	i	s	s
c	h	a	u	d	r	o	n	e	s
p	r	e	s	s	e	a	i	l	e

Chaudron	Économe	Passoire	Presse-ail	Tamis
Couteau	Fouet	Pincés	Râpe	Tasse
Cuillère	Louche	Poêle	Spatule	Zesteur

Réponse : maryse

Définition : une maryse, parfois appelée une langue de chat, est souvent utilisée en pâtisserie. Elle s'apparente à une spatule, mais avec son bout fait d'un matériel souple comme du silicone ou du caoutchouc, elle permet de racler les restes d'un mélange ou d'une préparation, de mélanger et d'éviter le gaspillage.

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

2 DEVINE L'INGRÉDIENT MYSTÈRE

Charade (thématique ingrédients) : l'élève doit deviner chaque syllabe d'un mot à l'aide d'indices.

Mon premier est la quatrième note de musique dans la gamme de Do. Qui suis-je ?

a. Mon premier est la note **fa** (do-ré-mi-fa-sol-la-si-do).

Mon deuxième est un type de céréale très utilisé dans la culture asiatique. Qui suis-je ?

b. Mon deuxième est du **riz**.

Mon troisième est un adverbe de négation qui est utilisé avant le mot « pas ». Qui suis-je ?

c. Mon troisième est l'adverbe «**ne**» (exemple : ne pas mentir).

Mon tout est un ingrédient de cuisine, fait à partir de blé, de couleur blanche, qui a une texture poudreuse.

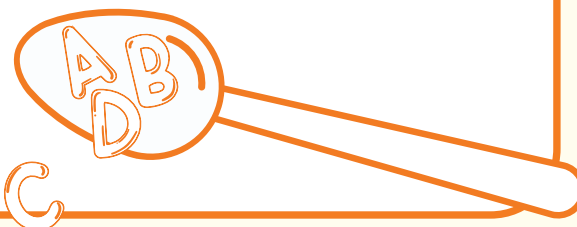
d. Mon tout est la **farine**.

3 DÉCODE LE MOMENT DE LA JOURNÉE

Message codé : l'élève doit décoder le message secret. Chaque nombre représente la position de la lettre de l'alphabet. Exemple : A = 1, B = 2, C=3, D=4, etc.

Réponse : Minuscube a très faim le matin.

$\frac{M}{13}$	$\frac{i}{9}$	$\frac{n}{14}$	$\frac{u}{21}$	$\frac{s}{19}$	$\frac{c}{3}$	$\frac{u}{21}$	$\frac{b}{2}$	$\frac{e}{5}$
$\frac{a}{1}$	$\frac{t}{20}$	$\frac{r}{18}$	$\frac{è}{5}$	$\frac{s}{19}$	$\frac{f}{6}$	$\frac{a}{1}$	$\frac{i}{9}$	$\frac{m}{13}$
$\frac{l}{12}$	$\frac{e}{5}$	$\frac{m}{13}$	$\frac{a}{1}$	$\frac{t}{20}$	$\frac{i}{9}$	$\frac{n}{21}$		





DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

4 RECETTE TROUÉE

Une fois les trois mots trouvés, l'élève doit venir les ajouter à la recette trouée. Il s'agit d'un muffin minute fait au micro-ondes. L'élève est invité à essayer la recette qui se trouve à la page suivante.

5 RETOUR SUR L'ACTIVITÉ

Questions à poser aux élèves pour approfondir les apprentissages et ouvrir la discussion sur la cuisine.

- a. Qui connaît l'ustensile que Chef Minuscube cherchait ? Quelqu'un peut m'expliquer à quoi sert la maryse ?
- b. Est-ce que vous connaissiez tous les ustensiles à trouver dans le mot caché ?
Lesquels utilisez-vous le plus souvent ? Le moins souvent ?
- c. Dans quelle recette peut-on utiliser de la farine ? (exemple : crêpes, muffins, pâtes, pizza, pain, la bannique, biscuits, craquelins, tortillas, dans des sauces pour les épaissir, etc.)
- d. Autre que la farine de blé, pouvez-vous nommer des types de farine ?
(farine d'amande, farine de sarrasin, farine de pois chiche, farine sans gluten, etc.)

Pour les élèves intéressés, la recette peut être imprimée et cuisinée à la maison (page suivante).



Recette de muffins-déjeuner dans une tasse, parfaite pour le matin.

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'extrait 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.