Chers parents et mes chers élèves,

Si vous désirez m'envoyer des photos du travail que vous faites sur ma boite mail n'hésitez pas.

# Voici le travail du Jeudi 9 avril:

Rituels: sur le cahier vert

#### Rituel de lecture:

Surligne le connecteur de temps de chaque phrase, puis remets les phrases dans l'ordre chronologique en indiquant les numéros.

1	Elle s'habilla en conséquence, pénétra dans la forêt, et c'est alors qu'elle découvrit le
	chevalier, mains dans la main avec la sorcière.
2	Le lendemain, la princesse s'attendit à voir le prince sortir de la forêt, mais rien ne se passa.
3	Il y a fort longtemps vivait une princesse, seule dans son château au milieu de la forêt maléfique.
4	En fin de compte, la princesse trouva le chevalier fort laid et se dit que c'était beaucoup mieux ainsi.
5	Trois jours plus tard, ne voyant toujours rien venir, elle décida d'aller le chercher.
6	Un beau jour, la princesse vit au loin un chevalier s'aventurer dans les bois, sur un magnifique cheval blanc.

Ordre du texte :
------------------

#### Calculs: à poser et à résoudre sur le cahier vert

Cm1	Cm2
62 105 x 37 =	32 104 x 324=
45 826 x 61 =	95 102 x 438 =
36 012 / 3 =	36 457 / 7 =
27 854 / 6 =	254 001 / 4 =

#### Anglais:

J'ai mélangé les lettres des aliments en anglais, à vous de retrouver le mot caché derrière chaque mélange de lettre. Les mots sont numérotés, donc vous pouvez réécrire sur le cahier vert que la solution avec le numéro associé.

1. mhusromos	2. mtoato	3. ptoaotes	4. aslad
5. ebasn	6. carotrs	7. sfih	8. hcieknc

\_\_\_\_\_

# Supplément lecture :

Voici un lien vers un livre que l'éditeur laisse en libre accès pendant le confinement, si vous souhaitez le lire : <a href="https://fr.calameo.com/read/0016984292866aeac00b8">https://fr.calameo.com/read/0016984292866aeac00b8</a>

Vous allez reconnaître la collection Syros, car nous l'avons dans la classe.

\_\_\_\_\_

#### **Sciences:**

Les plantes : Voici trois vidéos sur les plantes. Regardez-les attentivement !

Mardi prochain il y aura des exercices à propos de ces vidéos !

- Les reproductions des plantes sexuées https://www.youtube.com/watch?v=tLlyO86BGxY
- Les reproductions des plantes asexuées :
   https://www.youtube.com/watch?v=JkzplQzvw2I

Histoire des Arts:

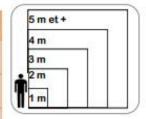
Le sacre de Napoléon : lecture des fiches

# Le Sacre de l'empereur Napoléon



Vocabulaire: réplique, centre de la composition

Cartel	de l'œuvre
Époque/Dates	XXe siècle - 1805 - 1808
Courant artistique	Néo-classicisme
Technique	Huile sur toile
Dimensions	6,21 m x 9,79 m
Genre	Portrait
Lieu de conservation	Musée du Louvre, Paris
L'a	ırtiste
Prénom - Nom	Jacques-Louis David
Dates	1748 - 1825







# Autres prises de vue:



Repère historique: (Colorie la bonne période.)



## Description de l'œuvre:

La scène se déroule le 2 décembre 1804, dans la cathédrale Notre-Dame de Paris. Or les sacres des rois de France avaient lieu habituellement à la cathédrale de Reims. À l'instant où le pape allait le couronner, Napoléon lui prit la couronne -dite de Charlemagne- des mains pour la poser sur sa propre tête lui-même, avant de sacrer son épouse Joséphine. Cette peinture annonce de façon officielle le changement radical de l'orientation politique du gouvernement en France. Une réplique peinte par le même auteur est accrochée au musée du château de Versailles.

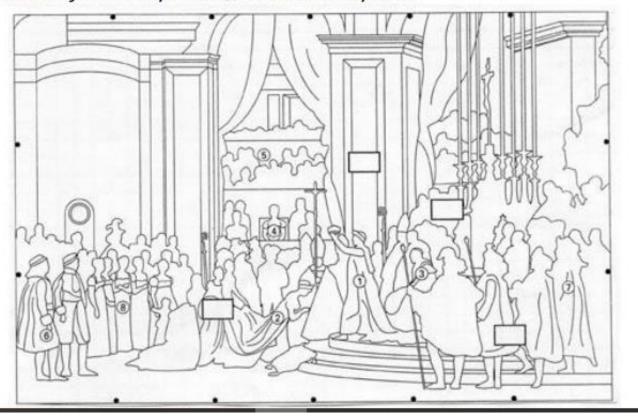
## Pour aller plus loin...

Sur le croquis, retrouve et indique dans les carrés:

A:Premier plan. B:La scène centrale et le cortège des frères et soeurs. C:La cour et les prélats. D:Le fond avec les tribunes.

#### Parmi les personnages, retrouvez:

1:Napoléon, au centre du tableau, déjà couronné. 2:Joséphine. 3:Le pape, Pie VII, esquisse un geste de bénédiction. 4:La mère de Napoléon qui en réalité, n'assistait pas au sacre. 5:Le peintre David lui-même. 6:Deux frères de Napoléon. 7:Dignitaires et ministres portant les symboles du pouvoir. 8:Les sœurs de Napoléon.



Orthographe

Voici deux textes du Petit Poucet où des homophones lexicaux ont été mal orthographiés. Vous n'êtes pas obligés d'imprimer le document. Je vous propose d'écrire l'erreur et sa correction sur le cahier vert.

#### Le petit Poucet

Lis cet extrait du petit Poucet. Des homonymes incorrects ont été placés. Peux-tu les retrouver et faire les corrections nécessaires. (7 erreurs)

La femme de l'ogre leur donna des pattes à manger et un vert de laid à boire, et elle les mena se coucher dans une chambre, à laitage. A peine les frères s'y étaient-ils endormis que l'ogre arriva. Il se mit à renifler. Il disait d'une voie forte :

- ça sang la chère fraîche!

Yak Rivais, Contes du Miroir, l'Ecole des Loisirs.

#### Le petit Poucet

Lis cet extrait du petit Poucet. Des homonymes incorrects ont été placés. Peux-tu les retrouver et faire les corrections nécessaires. (10 erreurs)

Il était une foie un bûcheron et sa femme qui étaient très pauvres et qui avaient cette fils.

Un soir, il ne resta rien à manger à la chaumière. La maire dit au paire :

- Nous ferions mieux de perdre nos enfants dans les boas car je ne veux pas les voir mourir de fin.
- Entendu, répondit le pair. Nous les mènerons demain au boit, et nous les y laisserons. Ils se mirent au lie. Mais le plus petit des enfants, qu'on appelait le petit poussé, avait tout entendu. Il se leva sur la pointe des pieds, sortit de la maison et ramassa des graviers plein ses poches. Puis il alla se coucher.

Yak Rivais, Contes du Miroir, Ecole des Loisirs.

#### Mathématiques

<u>Calcul mental</u>: Des fractions décimales aux nombres décimaux :

Ce travail de calcul mental nous l'avons souvent réalisé en classe.

On se disait 721/10 : j'écris 7, je décale la virgule 1 fois vers la gauche car il y a 1 zéro à 10. Le résultat est 72,1. Si la fraction est 72/100 : j'écris 7, je décale 2 fois la virgule vers la gauche car il y a 2 zéros à 100. Le résultat est 0,72.

Vidéo pour compléter le travail fait en classe, elle est à regarder plusieurs fois pour bien comprendre : https://www.youtube.com/watch?v=2SzIJhUaYbQ

- 1/10=
- 28/10=
- 63/10=
- 304/10=
- 5 825/10=

- 3/100=
- 6/100=
- 259/100=
- 736/100=
- 4 105/100=

#### **Exercice 2 : La Proportionnalité**

Regardez attentivement cette vidéo pour bien comprendre le mot « proportionnalité » que l'on a déjà évoqué en classe : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=PyDvkMr3qfg">https://www.youtube.com/watch?v=PyDvkMr3qfg</a>

#### Remplis le tableau de ton niveau : Ce sont de véritables recettes que vous pouvez refaire sans problème !!

#### Problème cm1:

Voici la recette du gâteau marbré **pour 8 personnes** Ingrédients :

- 6 cuillères à soupe de lait
- 3 oeufs
- 200g de farine
- 125g de beurre
- 200g de sucre
- -1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25g de chocolat en poudre

#### Recette:

- Travaillez le beurre avec le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait, la farine et la levure.
- Ajoutez les blancs battus en neige.
- Puis séparez la pâte en deux parties : parfumez l'une à la vanille et l'autre au chocolat.
- Beurrez (et farinez) un moule à cake.
- Versez les deux préparations en alternance dans un moule beurré, puis mettez le moule dans le four (thermostat 4-5), pendant environ 40 min.

Ingrédients pour 8 personnes	Ingrédients pour 32 personnes	
6 cuillères à soupe de lait	Cuillères à soupe de lait	
3 Œufs	Œufs	
200 g de farine	farine	
125g de Beurre	Beurre	
200g de sucre	de Sucre	
1 sachet de levure	Sachet de levure	
1 sachet de sucre vanillé	Sachet de sucre vanillé	
25g de chocolat en poudre	Chocolat en poudre	



#### Problème cm2:

Voici la recette de pâte à pancakes pour 6 personnes : Ingrédients :

- 30 boudoirs
- 500g de fraises
- 350g de fromage blanc
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ citron pressé
- 50g de sucre



#### Recette:

ÉTAPE 1 : Laver et équeuter les <u>fraises</u> (en garder quelques-unes pour la décoration). Les couper en petits morceaux. Y rajouter le jus du 1/2 citron, les 2 sachets de sucre vanillé et mélanger.

ÉTAPE 2 : Mélanger 350 g de fromage blanc et le sucre. Y ajouter les fraises.

ÉTAPE 3 : <u>Imbiber</u> les boudoirs (face non sucrées) avec un peu d'eau sucrée. Tapisser les bords et le fond d'un moule à charlotte.

ÉTAPE 4 : Ajouter la moitié de la préparation fromage blanc/fraises. Mettre une couche de boudoirs et le reste de fromage blanc/fraises.

ÉTAPE 5 : Terminer par une couche de boudoirs. Poser le couvercle du moule à charlotte et Laisser reposer 6 heures au réfrigérateur. Démouler et décorer de quelques <u>fraises</u> coupées en quartiers.

Ingrédients pour 6 personnes	Ingrédients pour 27 personnes
30 boudoirs	boudoirs
500g de fraises	Fraises
350g de fromage blanc	Fromage blanc
2 sachets de sucre vanillé	Sachets de sucre vanillé
½ citron pressé	Citron pressé
50g de sucre	sucre