

Le cahier de vacances

Pour le 4 mai :

Lire le livre choisi ou un parmi les liens suivants :

- <https://fr.calameo.com/read/0016984299bb33422f485>
- <https://fr.calameo.com/read/001698429167b0280aa93>
- <https://fr.calameo.com/read/001698429afea1acf52f9>
- <https://fr.calameo.com/read/001698429caeba30dddf>
- <https://fr.calameo.com/read/0016984295077efa39476>
- <https://fr.calameo.com/read/0016984292866aeac00b8>
- <https://fr.calameo.com/read/00169842990a97654c4fa>
- <https://fr.calameo.com/read/0016984294fbaf75958bc>
- <https://fr.calameo.com/read/001698429ecf434180f93>
- <https://fr.calameo.com/read/00169842914e53961076d>

Résoudre les énigmes mathématiques suivantes : Les cm1 feront 2 énigmes minimums tandis que les cm2 en feront 3 minimums.

Enigme 1 : numération

M. Martin plante un bambou de 30 cm. Chaque jour, le bambou pousse de 3 cm. A la fin de chaque semaine, M. Martin coupe 10 cm.
Aujourd'hui, M. Martin mesure son bambou. Il fait 85 cm.

Combien de temps s'est écoulé depuis qu'il a planté son bambou ?



Enigme 2 : numération

Regarde cette suite de nombres :

1 000 – 6 000 – 4 000 – 9 000 – 7 000 - ... - ... - ...

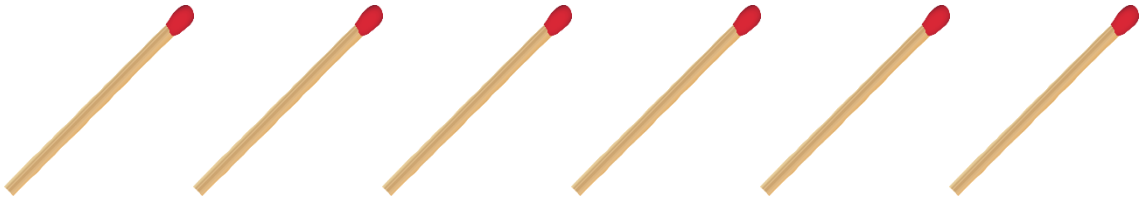
Elle est construite selon une règle logique.

Trouve les trois nombres manquants en respectant cette règle.

Enigme 3 : géométrie

Prends 6 allumettes (ou cure-dents) et fabrique 4 triangles identiques.

Tu n'as pas le droit de casser les allumettes ou de les faire se chevaucher.

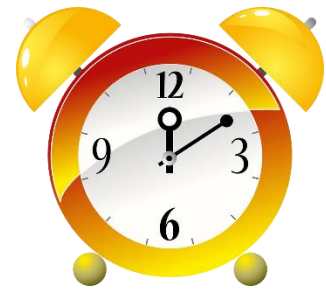


Enigme 4 : mesures

Le réveil de Luka avance de 15 minutes par heure. Par exemple, si Luka le met en route à 8h, lorsqu'il sera 9h « en vrai », son réveil indiquera 9h15.

Luka a mis son réveil en route à 21h lorsqu'il s'est couché. Lorsqu'il s'est levé le matin, son réveil indiquait **8h15**.

Quelle heure était-il en réalité ?



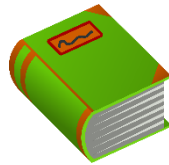
Enigme 5 : logique

$$\begin{array}{l} \text{robot} + \text{robot} + \text{robot} = 75 \text{ €} \\ \text{robot} + \text{book} + \text{book} = 63 \text{ €} \\ \text{robot} + \text{book} + \text{ball} = 52 \text{ €} \end{array}$$

Avec les informations ci-dessus, trouve le prix de chaque jouet :



= ... €



= ... €



= ... €

Enigme 6 : mesures

Maman prépare 36 cookies pour l'école.

Si elle les cuit par 9 dans le four, il faut 12 minutes de cuisson.

Si elle les cuit par 12 dans le four, il faut 14 minutes de cuisson.

Comment va-t-elle faire pour mettre le moins de temps possible ?

Enigme 7: logique

Regarde ce cube. Il est construit de façon logique.

Comprends comment il est construit.

Combien de petits cubes blancs et bleus sont nécessaires pour construire ce grand cube ?

Enigme 8 : logique

La maitresse interroge les élèves de la classe. Elle demande :

« Qui a une sœur ? » : 17 élèves lèvent la main.

« Qui a un frère ? » : 12 mains se lèvent.

Elle sait qu'il n'y a pas d'enfant unique. Cinq élèves ont levé la main deux fois.

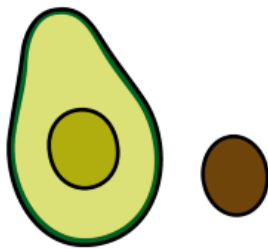
Combien y a-t-il d'élèves dans cette classe ?

Propositions d'activités par domaine : Ce sont des propositions et non des obligations 😊

- Sciences : Comme nous travaillons sur les plantes, je vous propose des activités dans le but de faire germer des graines/noyaux.

Activité 1 : faire pousser un avocatier

Étape 1



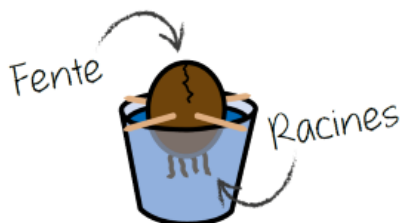
Retirer et nettoyer le noyau.

Étape 2



Enfoncer dedans quatre cure-dents, poser sur un verre rempli d'eau, pointe vers le haut, de manière à immerger la moitié inférieure du noyau.

Étape 3



Renouveler l'eau tous les 1 à 2 jours. Au bout de 6 à 8 semaines, le noyau commence à se fendre en haut et des racines apparaissent.

Étape 4



Dès que la tige atteint env. 15 cm, la recouper à env. 7 cm pour stimuler la croissance.

Étape 5



Dès que la tige atteint de nouveau env. 15 cm, planter le noyau dans un pot rempli de terreau riche en humus. Placer sur le rebord ensoleillé d'une fenêtre.

Étape 6



Toujours maintenir le terreau humide. Dès que la tige atteint env. 30 cm, recouper la pointe avec les feuilles supérieures. Rentrer la plante à l'intérieur si la température descend en dessous de 10°C.

C'est une expérience que je fais à la maison en ce moment et que je vous montrerai à notre retour à l'école.

Activité 2 : germer des lentilles

Pour cette activité nous avons utilisé :

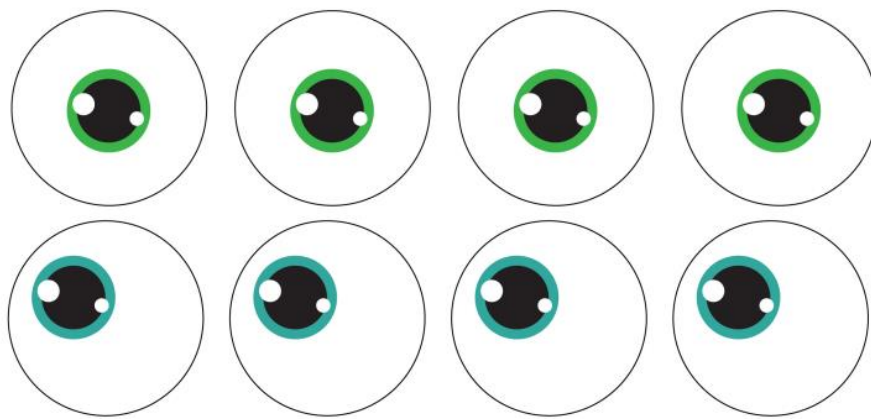
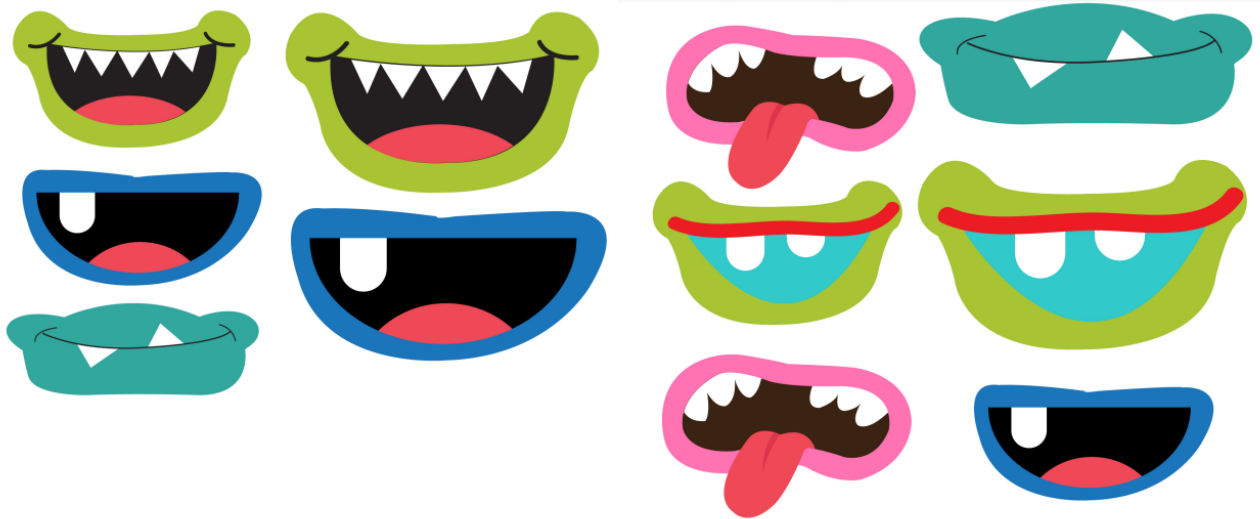
- Des pots en verre (yaourt)
- Du vernis-colle
- Des pinceaux
- Les éléments du "visage" des monstres disponibles plus bas
- Des ciseaux
- Un récipient avec de l'eau
- Des lentilles
- Du coton "en vrac"
- De l'eau
- Un peu de patience et beaucoup de lumière



La veille de l'activité, **placez les lentilles dans votre récipient rempli d'eau** et laissez-les tremper.

Découpez et collez les éléments des monstres sur le pot en verre. Veillez à mettre une couche de vernis-colle en dessous ET au dessus des éléments pour les rendre plus résistants.

Laissez sécher.



Lorsque le vernis est sec, **placez le coton** dans le pot en tassant légèrement puis **déposez-y des lentilles**, arrosez avec un peu d'eau.

Il n'y a plus qu'à attendre ! Placez les pots dans un endroit bien lumineux, derrière une fenêtre pour nous, surveillez le coton qui doit rester humide.



Anglais : voyage autour du monde

"Je te propose une expérience inoubliable: faire le tour du monde en 15 jours! Tu vas partir dans 15 pays de rêve qui parlent anglais (anglophones) ! Tu te demandes pourquoi apprendre à parler anglais... Et bien pour t'ouvrir sur le monde, échanger, comprendre, partager et voyager!.. Prépare ta valise et prends avec toi un carnet de voyage ou des feuilles pour dessiner et écrire, des crayons...Installe-toi confortablement, écoute, ouvre grands les yeux, souris, rêve, partage..."

<https://we.tl/t-xC5Z1mZ4AJ>

Sport : je vais vous mettre des liens vers des vidéos d'activités sportives

- https://www.youtube.com/watch?time_continue=38&v=PsPucGotvw4&feature=emb_logo

- https://www.youtube.com/watch?v=e4RNJ_OTQOI
- https://www.youtube.com/watch?v=q6Sm7u8iD_Q
- <https://www.youtube.com/watch?v=UkHv9Q1xpH0>
- <https://www.youtube.com/watch?v=pOJJYXUDghM>

Lecture : voici des sites où vous pouvez lire des ouvrages qui sont en accès libre durant le confinement :

- BD : <https://www.dargaud.com/Le-Mag/Actualites/Restezchezvous-On-vous-offre-de-la-lecture-gratuite-%21-2-nouvelles-BD>
- Album et BD : <https://www.l lombard.com/actualite/actualites/confinement-albums-gratuits>
- Livres audios : <https://www.whisperies.com/>
- Le petit quotidien : <https://lepetitquotidien.playbacpresse.fr/>
- Histoires en français mais aussi en anglais ou dans 235 autres langues : <https://storyweaver.org.in/stories?language=French&query=&sort=Relevance>

Arts et bricolages :

- **Création d'un herbier :** <https://www.mieux-vivre-autrement.com/creation-dun-herbier-avec-les-enfants-pour-decouvrir-et-respecter-la-nature.html>
<https://www.youtube.com/watch?v=3klpY1vXg4g>



- Recette de la pâte à sel :

- Fabriquer un jeu de l'oie
<https://www.cabaneaidees.com/fabriquer-jeu-de-oie/>
- Jeux de 7 familles à imprimer :
 - <https://dessinemoiunehistoire.net/jeu-sept-familles-gratuit-formes-geometriques/>
 - <http://www.fee-des-ecoles.fr/2019/04/jeu-des-7-familles-d-aliments-alimentation-cycle2-cycle3-ce1-ce2-cm1-cm2.html>
 - <https://apprendre-reviser-memoriser.fr/jeu-des-7-familles-en-anglais-apprendre-les-mots-courants-en-anglais-par-le-jeu-nourriture-vetements-emotions-sport/>

Recettes de cuisine pour une personne : <https://www.biendecheznous.be/recettes/theme/recettes-pour-une-personne>

Si vous désirez la réaliser pour toute votre famille il va falloir multiplier chaque ingrédient par le nombre de personnes que vous êtes :

Mousse de framboise



Mousse de framboise

Type
Dessert

Thème
Recettes pour une personne

Nombre de personnes
1

Temps de
(préparation) cuisson
(180) 5

Partager cette recette



Ingrédients

- ✓ 100 g de framboises fraîches
- ✓ 1 petit pot de yaourt maigre ou fromage frais
- ✓ 1 c à c de miel
- ✓ 1 blanc d'œuf
- ✓ 1 feuille de gélatine
- ✓ Quelques pistaches

Préparation

Rincez les framboises, équeutez-les et mixez-les.

Fouettez le yaourt avec la mousse de framboises et le miel.

Battez le blanc en neige et faites fondre la gélatine dans 1 cuillère à soupe d'eau bouillante.

Incorporez la gélatine au mélange de yaourt et ajoutez délicatement le blanc en neige à l'aide d'une spatule.

Laissez prendre 3 heures au réfrigérateur.

À l'aide d'une cuillère à glace, déposez des boules de mousse de yaourt sur une assiette et décorez de pistaches hachées.

Saumon et risotto d'aneth et poireau



Saumon et risotto d'aneth et poireau



Partner
Flandria



Type
Plat principal



Thème
Recettes pour une
personne



Nombre de personnes
1

Partager cette recette



Ingrédients

- ✓ 1 pavé de saumon (env. 120 g)
- ✓ 1 [tomate Prunella](#)
- ✓ 3 brins d'aneth
- ✓ 1 càs de jus de citron
- ✓ 1 càs de vin blanc sec
- ✓ 1 [poireau](#)
- ✓ 1 [échalote](#)
- ✓ 1 càs d'huile d'olive
- ✓ 60 g de riz complet
- ✓ 200 ml de bouillon de poisson dégraissé
- ✓ Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Rincez le poisson, puis posez-le sur une feuille de papier d'aluminium.

Salez, poivrez, puis garnissez le dessus de rondelles de tomates et d'aneth hachée. Arrosez de jus de citron et de vin blanc.

Refermez le papier d'alu pour en faire une papillote et enfournez pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, préparez le risotto :

Nettoyez le poireau et coupez-le en morceaux, avec une partie du feuillage.

Émincez l'échalote et faites-la suer dans l'huile d'olive.

Ajoutez le riz et faites cuire quelques minutes tout en remuant.

Ajoutez les morceaux de poireau, 100 ml du bouillon de poisson, du sel et du poivre.

Augmentez le feu pour que le liquide s'évapore tout en mélangeant en continu.

Diminuez le feu et ajoutez le bouillon par louche.

Laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que tout le bouillon soit absorbé et que le riz soit al-dente.


Servez le risotto avec la papillote.


Tomate farcie au taboulé




Tomate farcie au taboulé

 Partner
Flandria

 Type
Accompagnement

 Thème
Recettes pour une
personne

 Nombre de personnes
1

Partager cette recette



Ingrédients

- ✓ 1 càc de raisins secs
- ✓ 60 g de grains de couscous
- ✓ 1 càc d'huile d'olive
- ✓ 1 càc de jus de citron
- ✓ 2 tomates
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ 1 filet d'anchois
- ✓ 2 càs de persil haché
- ✓ Quelques feuilles de menthe

Préparation

Laissez tremper les raisins secs dans de l'eau.

Versez les grains de couscous dans un saladier et ajoutez 3 càs d'eau chaude. Laissez gonfler durant 10 minutes puis détachez les grains en mélangeant avec une fourchette. Ajoutez ensuite l'huile d'olive et le jus de citron.

Pelez 1 tomate et enlever les graines en essayant de garder le plus de jus possible. Coupez la chair de la tomate en dés. Ajoutez la chair et le jus de tomate au couscous. Coupez le chapeau de l'autre tomate et videz-la délicatement.

Ajoutez au couscous le jus de tomate, l'oignon coupé finement, l'anchois coupé en morceaux, les raisins secs, le persil et la menthe hachée.



Remplissez la tomate vide avec le taboulé, placez-la sur une assiette et servez avec le reste du taboulé.


Super jus vitaminé



Super jus vitaminé

 **Type**
Boissons

Thème
 Recettes pour une personne
 Smoothies

 **Nombre de personnes**
1

Partager cette recette



Ingrédients

Pour 1 grand verre

- ✓ 3 carottes
- ✓ 1 pomme
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ gingembre frais selon le goût
- ✓ le jus d'une demi-orange

Préparation

Coupez la pomme en quartiers.

Introduisez le tout dans la centrifugeuse et complétez avec le jus d'orange.