

Enquêtes et charades

1 Conjugue le verbe **éplucher** au présent dans la phrase suivante :

Nous _____ les carottes.

2 Entoure le chiffre des dizaines dans les nombres suivants :

46 524 8 72 7 683

3 Un insecte possède combien de pattes ? _____

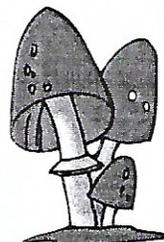
4 Combien de lettres contient l'alphabet ? _____

5 Quels animaux chassaient les hommes préhistoriques ?

des rennes - des dinosaures - des mammouths - des dragons - des bisons

6 Quelle est la capitale de l'Italie ? _____

7 En quelle saison ramasse-t-on les champignons ? _____



8 Entoure les mots masculins :

chaise - crayon - voiture - bicyclette - vélo - lampe - oiseau

9 Entoure l'intrus dans la liste de mots :

marguerite - artichaut - violette - tulipe - muguet - bouton d'or

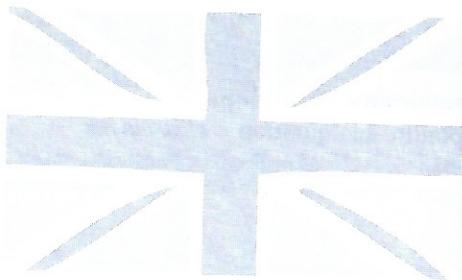
10 Le marcassin est le petit de quel animal ? _____

1 – Deux fois dix.	
2 – Dix fois dix.	
* Prénom.	

1 – 7 ^{ème} lettre de l'alphabet.	
2 – Pas courant.	
* Prénom.	

trente - h - cent - lent - rare - vingt - q - douze

Jérôme - Vincent - Robert - Virgile - Gérard - Julien



✦ Présentation de l'unité

Cette huitième unité donnera l'occasion aux élèves de mieux se présenter en anglais. Après avoir appris à dire leur prénom dans unité 1, ils apprendront à donner leur âge et à le demander à quelqu'un. Ils feront également l'acquisition du lexique des douze mois de l'année afin de pouvoir dire leur mois d'anniversaire. La partie culturelle propose de découvrir le plus fameux des gâteaux anglais, l'*apple pie* (littéralement, tourte aux pommes), que vous pourrez réaliser en classe à l'occasion d'un anniversaire ! *Happy birthday!*

✦ Éléments de culture : recette de l'apple pie

Préparation : 25 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients (pour 8 personnes)

- 1 pâte brisée
- 2 cuillères à café bien pleines de farine
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 25 cl de crème fraîche
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 grosse pomme coupée en petits cubes

Nappage

- 45 g de farine (ou 5 grosses cuillères à soupe de farine)
- 75 g de sucre (ou 5 grosses cuillères à soupe de sucre)
- 1 cuillère à café rase de cannelle
- 45 g de beurre

Preparing time : 25mn / **Cooking time :** 30mn

Ingredients :

- Shortcrust
- 2 large tablespoons flour
- a pinch of salt
- 100 g sugar
- 1 egg
- 25 cl cream
- vanilla
- a large apple cut into cubes

Préparation

- Tapissez le fond d'un moule à tarte avec la pâte brisée.
- Mélangez la farine, le sel, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajoutez l'œuf, la crème fraîche et les pommes ; versez sur la pâte.
- Préparez ensuite le nappage, en mélangeant la farine, le sucre, la cannelle et le beurre.
- Mélangez, en utilisant une technique facile pour faire des miettes : avec un couteau dans chaque main, traversez la pâte dans tous les sens.
- Dispersez sur le dessus de la tarte.
- Enfournez à 180 °C (thermostat 6), puis servez tiède.

Topping

- 45 g flour
- 75g sugar
- 1 teaspoon cinnamon
- 45 g butter

• Put the crust in a baking tin. • Mix the flour, salt, sugar and vanilla. • Add the egg, the cream and the apples. • Pour on the crust. • Add the topping. • Bake in the oven (180 °C) and serve almost warm.

Bien que de nos jours, l'*apple pie* soit lié à la cuisine américaine (voir l'expression « *American as apple pie* »), ce sont les premiers colons venus d'Angleterre qui furent à l'origine de la recette de ce gâteau qui remonte au XIV^e siècle ! Ce point permet ainsi d'aborder l'origine du peuplement des États-Unis.