

ACTIVITES*****

Fil rouge aujourd'hui

b) décolérer- fléchir- induire- périliter- présumer- dégrever

Pour bien skier, il est nécessaire de les jambes.

Corrections d'hier à faire : classes de mots, accords, calcul mental et géométrie.

Activités du jour (à faire dans l'ordre que vous souhaitez).

Mettez la date en anglais sur votre cahier

EDL : Accord dans le GN : Utiliser le livre : Outils pour le français page 155.

Exercices d'entraînement sur le cahier. (15 à 20 min)

*Exercice 2 p 154 Trouve un nom et son déterminant pour compléter le groupe nominal.

***Exercice 6 p 155.

Rappel aide : Pour accorder le l'adjectif, le nom et le déterminant, il faut bien **repérer le genre** : féminin ou masculin et **le nombre** : singulier ou pluriel du GN.

En général on met un « **e** » **au féminin** et un « **s** » **au pluriel**. Pour les pluriels irréguliers, aidez-vous des leçons p 148, p150 p 154 pour éviter les erreurs.

Conjugaison : *Conjuguer le verbe **aller** au passé composé ***le verbe **partir** (10 min)

Lecture / Littérature : questionnaire sur le chapitre 4 lu hier de la page 25 à la page 33

*Pourquoi Pierre cache-t-il sa découverte à ses parents ? p 26

*A qui le dit-il ? Pourquoi ? p 27

*Comment François réagit-il au début lorsqu'il regarde par la fenêtre ? p31

***Que veut dire les expressions : « argument suprême et généralement définitif » p 29
« J'ai fait mouche » p 31 ?

*François croit-il Pierre à la fin du chapitre ? Justifie ta réponse.

(40min)

Mathématiques

***Calcul mental** : Suite des exercices sur les doubles les moitiés avec le site calcul@tice.
Chacun essaie de progresser dans les niveaux des exercices proposés. (15 min)

Problèmes : Utiliser des tableaux : Travail avec le manuel. (40 min)

Pour le groupe une étoile* faites les exercices 3 p 162 et 5 p 163.

*****Pour les autres élèves** faites plutôt les exercices 6 et 7 page163. Lisez bien les consignes, vous aurez des opérations à faire pour répondre et pensez à justifier vos résultats.

Mathématiques suite

*Entretien **opérations** : $56200 : 16 / 9,37 \times 74$ (7 min)

ECRITURE

***Aujourd'hui, tu vas commencer à rédiger la fiche de fabrication de l'expérience de sciences. Tu finiras l'écriture demain.** (20 min)

Tu vas écrire le texte en lui donnant la bonne présentation. Aide-toi des fiches corrigées pour t'aider à recopier les phrases et conjuguer comme il faut les verbes.

Pour le texte, il faut :

Un titre.

La liste du matériel nécessaire

La liste des actions que tu dois faire en les numérotant.

Tu peux ajouter des commentaires à la fin.

Voici des exemples de présentation.

Le téléphérique à réaction.

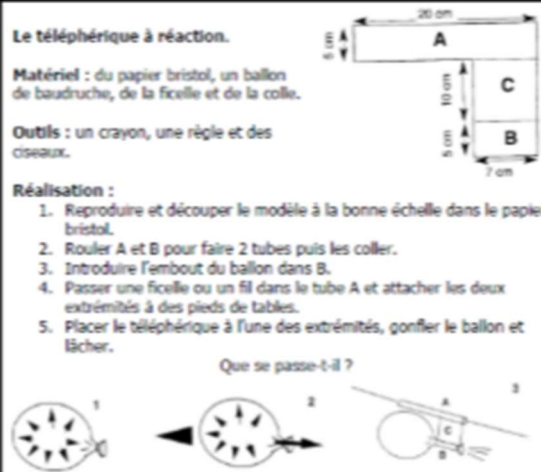
Matériel : du papier bristol, un ballon de baudruche, de la ficelle et de la colle.

Outils : un crayon, une règle et des ciseaux.

Réalisation :

1. Reproduire et découper le modèle à la bonne échelle dans le papier bristol.
2. Rouler A et B pour faire 2 tubes puis les coller.
3. Introduire l'embout du ballon dans B.
4. Passer une ficelle ou un fil dans le tube A et attacher les deux extrémités à des pieds de tables.
5. Placer le téléphérique à l'une des extrémités, gonfler le ballon et lâcher.

Que se passe-t-il ?



Explication :
Lorsque le ballon est fermé, l'air ne peut pas s'en échapper, le ballon ne se déplace pas (schéma 1).
Lorsque le ballon est ouvert, la force produite par l'échappement de l'air provoque une réaction qui met le ballon en mouvement (schéma 2).

LAPIN A LA MOUTARDE



660 calories

Beurre fondu, cognac et moutarde donnent un fumet délicieux.

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 1 heure

Pour 4 personnes

1 râble de lapin
1 pot de moutarde forte
125 g. de beurre
2 petits verre
de cognac
sel, poivre

1. Allumez le four.
2. Badigeonnez entièrement le lapin de moutarde en vous servant d'une spatule de bois ou plus simplement de vos doigts. Mettez le lapin dans un plat allant au four et placez-le dans le four bien chaud.
3. Dès que le lapin est dans le four, mettez le beurre dans une petite casserole avec sel et poivre et faites-le fondre. Lorsque le beurre est fondu, arrosez-en le lapin en train de cuire.
4. Laissez cuire ainsi le lapin pendant 45 minutes en l'arrosant très fréquemment.
5. Au bout de ce temps, versez dans le plat les deux verres de cognac, enflammez et versez.

MON SECRET : Une recette dans laquelle il ne faut lésiner ni sur le beurre ni sur la moutarde si l'on veut que la chair du lapin soit moelleuse et aromatisée.

Tu peux ajouter aussi des schémas, des dessins, des photographies pour bien expliquer l'expérience.

A toi de jouer !

Anglais : Tu peux t'entraîner et faire la suite des exercices sur le CNED pendant 15 minutes.