

Plan de travail / Mardi 19 mai

9h30 - 10h15 : Grammaire (45 min)

Nous allons nous entraîner avec un exercice sur le passé composé, un exercice d'analyse de phrase et un exercice sur le complément du nom.

Le passé composé

1 - Si besoin ! Revoir la leçon avec la vidéo "les fondamentaux" + utiliser la **carte mentale "le passé composé"** et le tableau de conjugaison que tu as dans ton classeur bleu, **pendant** l'exercice.

<https://lesfondamentaux.reseau-canope.fr/discipline/langue-francaise/grammaire/temps-composes-de-lindicatif-prendre-appui-sur-les-regularites/conjuger-au-passe-compose.html>

2 - Réalise les 3 exercices sur la feuille "Grammaire mardi 19 mai exercices"

3 - La phrase : le complément du verbe = COD

Relis la leçon sur le site "rubrique grammaire, le complément du verbe"

4 - Fais l'exercice sur la feuille "Grammaire mardi 19 mai exercices"

10h30 - 11h00/11h15 : Maths (30-45 min)

1 - Problème du jour proposé par Aymerick

DEFI MATH POUR LES COPAINS HIHIHIHI

RECETTE POUR 14 GAUFRES BELGES

Bonjour les copains, avec cette recette je fais 14 gaufres...

Quelle quantité d'ingrédients, me faut-il pour faire 28 gaufres ?



● **Recettes**

● **Gaufres belges**

Plaques :
Plaques à gaufres
(plaques supérieure et inférieure) 13

Ingrédients :

5	Œufs, blancs et jaunes séparés
250 g	Beurre fondu, non salé
200 g	Sucre
400 ml	Lait
500 g	Farine
2 sachets	Sucre vanillé
5 g	Levure en poudre

Préparation :

- Préchauffer le produit.
- Dans un bol, battre les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à obtenir une consistance ferme. Réserver la préparation.
- Dans un autre bol, battre les jaunes d'œuf. Ajouter le lait et le beurre fondu et mélanger.
- Dans un autre bol, tamisez les ingrédients secs ensemble. Ajouter le mélange avec les jaunes. Tourner la pâte jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Incorporer les blancs d'œufs en neige.
- Vaporiser les plaques supérieure et inférieure avec un spray de cuisson (à base de beurre).
- Verser régulièrement la pâte sur la plaque inférieure. Cuire pendant env. 5 minutes (jusqu'à ce que la pâte soit dorée et bien formée, mais toujours molle).

2 - Les fractions

J'ajouterai sur le site la double page du manuel scannée.

Après les gaufres, une recette de crêpes !!

Cherchons

On doit préparer 24 crêpes pour la Chandeleur. Voici les ingrédients.

1 cuillère à soupe de sucre

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel

250 g de farine

$\frac{1}{4}$ de litre d'eau

3 œufs

$\frac{1}{4}$ de litre de lait

du beurre ou de l'huile pour la cuisson

- Quelle est la quantité d'eau et de lait en cL nécessaire pour réaliser cette recette ?
- Quelle fraction du paquet de 1 kg de farine va-t-on utiliser ?
- Si on réalise cette recette pour 72 crêpes, combien de cuillères à café de sel doit-on mettre ?

Autres exercices

Ouvrir le document "Utiliser des fractions dans des situations de partage et de mesure."

Faire les exs 1 et 2

14h00 - 14h30 : Lire pour S'informer

Lire le journalJe vous joins quelques "Mon quotidien" et "Le petit quotidien" que j'ai sélectionnés : des thèmes différents : les baleines, la lune, des sportifs des JO, le manchot, le cheval...

Choisir le journal d'un jour (même deux si tu veux).

Choisir l'article de son choix et écrire ce que tu as appris, compris, dans ton cahier de production d'écrits.

14h30 - 15h30 : Histoire (1h)

La Seconde Guerre Mondiale

Nous allons découvrir une partie bien sombre de la guerre : l'extermination des juifs.

Lire et répondre aux questions du document "extermination des juifs"

Il va falloir que nous apprenions les principaux faits importants.Nous allons essayer de réaliser en classe une carte mentale...et je l'enverrai mercredi 20 mai.

Bonus

A la maison, vous pouvez faire une carte mentale à partir de tous les documents sur la Guerre pour retenir l'essentiel.

La semaine prochaine, nous verrons la fin du conflit et le "C'est pas sorcier : le débarquement".

17h30 - 18h00 : Histoire des arts

Poursuis ton paysage vu de ta fenêtre...