

# Atelier 1

## Compréhension écrite

- 1) Lis la recette de la page 6.
- 2) Répond aux questions de la page 7.
- 3) Redessine toutes les étapes de la recette.

# Atelier 2

## Compréhension visuelle

- 1) Scan le QR-Code.
- 2) Visionne la recette.
- 3) Remets dans l'ordre la recette grâce au logico.

# Atelier 3

## Verbes de cuisine

- 1) Reforme le domino.
- 2) Résous les questionnaires du Minilük.
- 3) Dessine un verbe et fais-le deviner.

# Atelier 4

## Ingrédients de cuisine

- 1) Avec la lampe, éclaire les fenêtres des maisons pour y retrouver des ingrédients.
- 2) Écris-les dans la bonne maison et indique les noms de recette.

# Atelier 5

## Ustensiles de cuisine

- 1) Retrouve le nom des ustensiles en y déposant l'étiquette correspondante.
- 2) Associe une action à chaque ustensile.
- 3) Lis la devinette et ajoute-la au bon ustensile.
- 4) Cache les ustensiles et essaie de tous les redire.

Fouet      Moule

Maryse      Bol

Cuillère

Fourchette

Couteau

Économe



Louche

Casseroles

Poêle      Râpe

Plat à gratin

Spatule

Planche

**Balance**

**Marmite**

**Mixeur**

**Passoire**

**Verre gradué**

**Fouetter**

Creuser

Récolter

Piquer

Couper

Éplucher

Verser

(Dé)mouler

Cuire    Frire

Gratiner

Contenir

Mélanger

Découper

Peser

Mijoter Mixer

Égoutter

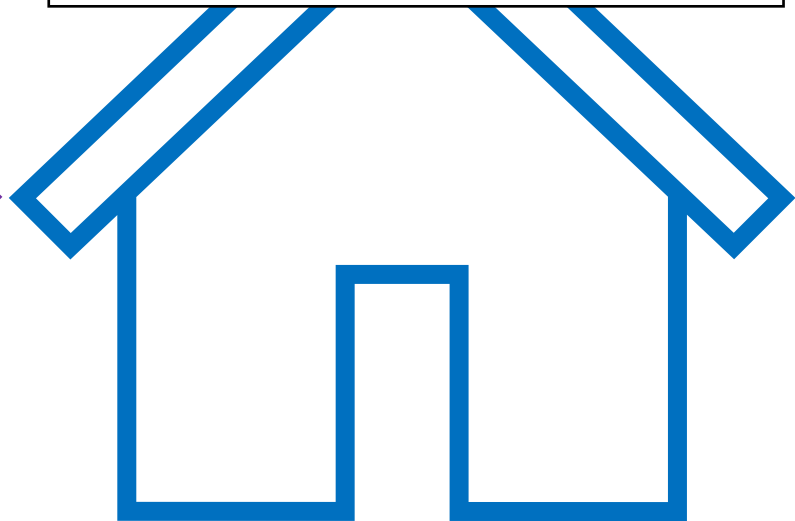
Râper

Mesurer

Prénom : \_\_\_\_\_

Recette des maisons :

- Gâteau aux pommes
- Tarte au citron meringuée
- Tiramisu
- Cake aux carottes



pomme, farine, œuf,  
sucre, levure,  
cannelle, vanille

citron, farine,

levure, œuf, sucre,  
beurre, eau

cacao, biscuit, sucre,  
œuf, mascarpone,  
café, amaretto

carotte, farine, œuf,  
sucre, amande,  
cannelle, levure



Je suis un ustensile de cuisine.  
On m'utilise avec mon amie la planche à découper.  
Je suis très tranchant.

Je suis un ustensile de cuisine.  
J'ai 3 ou 4 longues dents pour piquer.  
On m'utilise à tous les repas.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me dit que j'ai deux tailles différentes : « à café »  
ou « à soupe ».

Je suis un ustensile de cuisine.  
On m'utilise pour mélanger la pâte à crêpe.  
Je suis fait de bois.

Je suis un ustensile de cuisine.  
Sur moi, on dépose des ingrédients pour les découper.  
Je suis fait de bois ou de plastique.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On m'utilise pour verser du liquide.  
C'est moi qui verse la pâte à crêpe dans la poêle.

Je suis un ustensile de cuisine.  
Je permets de récupérer tout ce qui reste dans un bol.  
Avec moi, il ne reste plus de chocolat fondu sur les bords.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On m'utilise pour enlever la peau de certains  
fruits/légumes.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On m'utilise pour enlever la peau de certains  
fruits/légumes.

Je suis un ustensile de cuisine.  
J'ai plusieurs fils et je rebondis.  
On me fouette souvent contre des œufs blancs.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me met des ingrédients pour que je les pèse.  
J'indique souvent la quantité en gramme.

Je suis un ustensile de cuisine.  
Je sers à faire mijoter des ingrédients pendant des heures. Ça crée un succulent plat.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me branche au courant électrique avec une prise.  
Je fais beaucoup de bruit et suis très coupant.

Je suis un ustensile de cuisine.  
Je permets de mesurer une quantité d'eau ou de lait.  
Je peux être fait de verre ou de plastique.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me remplit de toute sorte d'ingrédient pour ensuite les mélanger ensemble.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me met dans le four.  
Je sers à faire cuire des gâteaux.

Je suis un ustensile de cuisine.  
J'ai un manche et de grands bords.  
On me met sur une plaque pour que je chauffe.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me verse des ingrédients mouillés dessus.  
J'ai pleins de petits trous pour que l'eau passe.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me met dans le four.  
Je sers à faire gratiner des bons plats.

Je suis un ustensile de cuisine.  
J'ai un manche mais des petits bords.  
On peut y faire cuire des crêpes.

Je suis un ustensile de cuisine.  
On me frotte aux légumes pour en faire des tout petits  
bouts.

<b>Départ</b>		<b>Bouillir</b>	
<b>Saupoudrer</b>		<b>Frire</b>	
<b>Enfourner</b>		<b>Verser</b>	
<b>Émietter</b>		<b>Assaisonner</b>	
<b>Mijoter</b>		<b>Couper</b>	
<b>Fouetter</b>		<b>Éplucher</b>	
<b>Râper</b>		<b>Égrainer</b>	
<b>Égoutter</b>		<b>Ciseler</b>	<b>Arrivée</b>

# Dessiner, c'est gagner !

Liste des verbes :

- Bouillir
- Ciseler
- Assaisonner
- Battre
- Éplucher
- Frire
- Égrainer
- Râper
- Couper
- Verser
- Saupoudrer
- Égoutter
- Enfourner
- Peler
- Mijoter
- Fouetter
- Émietter
- Beurrer



# Charlotte magique



1

2

3

4

5