

Thème exploité : Découverte d'une plante de saison : la rhubarbe

Activité 1 : 1.1.2. Caractériser et organiser des étapes de la vie d'un végétal.
(utilisation d'un outil numérique)

Activité 2 : 1.3.2. Repérer les marques de l'organisation générale :
- Du texte : dégager la mise en page selon le genre : recette
(défi)

Activité 3 : 3.1.2. Effectuer le mesurage d'une grandeur à l'aide d'étalons conventionnels de masse et exprimer le résultat du mesurage d'une grandeur en utilisant l'unité adéquate.
(manipulation)

Concepteur : Chalon Nora

Co-évaluateurs :

- Flion Maureen
- Brandenburger Michi

Activité 1 : Je découvre la rhubarbe.

A l'aide d'un ordinateur, un téléphone ou une tablette avec Wifi, les enfants découvriront une plante que l'on peut utiliser de différentes manières. Ils devront tout d'abord compléter un rébus pour savoir de quelle plante on va parler. Ensuite, prendre la deuxième feuille et trouver la bonne carte d'identité de la rhubarbe en s'aidant d'internet.

Ils auront ensuite des petits exercices sur Learningapps à réaliser. Le premier sera une ligne du temps à compléter avec les différentes étapes de la pousse de la rhubarbe. Le second exercice sera de compléter la carte d'identité de la rhubarbe avec les différentes utilisations qu'on peut en faire.

Activité 2 : Je m'entraîne à refaire la mise en page d'une recette.

Les enfants recevront les différentes parties d'une recette de tarte à la rhubarbe à réaliser à la maison. Ils devront alors remettre toutes les parties ainsi que les étapes dans le bon ordre.

Activité 3 : Je m'entraîne à utiliser les masses dans une situation de la vie de tous les jours.

Afin de s'entraîner à utiliser les masses et notamment les grammes, les enfants devront réaliser la recette de la tarte à la rhubarbe. A l'aide d'une recette, les enfants devront, avec l'aide de leurs parents réaliser la tarte, mais ce sont les enfants qui devront peser les ingrédients. Cette activité leur permettra d'utiliser les masses dans une situation de la vie courante qu'ils rencontrent souvent. Ils se rendront alors compte qu'il est important de savoir les utiliser

Sources utilisées :

<https://fr.vikidia.org/wiki/Rhubarbe>

<https://learningapps.org/createApp.php>

<https://assz.ru/fr/kak-vyrastit-reven-na-dachnoi-gryadke-i-poluchit-bogatyi-urozhai-reven/>

<https://fr.wikihow.com/faire-pousser-de-la-rhubarbe>

Activité 1 : A la découverte de la rhubarbe

Objectif : Découvrir les étapes de l'évolution de la rhubarbe

Matériel nécessaire

- Ordinateur/tablette avec du wifi

Consignes :

Afin de découvrir une nouvelle plante, l'enfant doit tout d'abord résoudre un rébus pour savoir de quelle plante il s'agit. Ensuite, il a à sa disposition plusieurs cartes d'identité de plantes. Il doit, à l'aide d'Internet, trouver la bonne en cherchant des informations. Afin de se corriger, un exercice est disponible sur learningapps via ce lien :

<https://learningapps.org/display?v=pm8dmng1a20>

Pour aller sur Internet, il est préférable que l'enfant soit accompagné d'un adulte pour l'aider dans ses recherches. Que ce soit pour le premier ou pour le deuxième exercice. Si l'enfant a trouvé la bonne carte d'identité, il peut compléter l'exercice et celui-ci sera correct. Si ce n'est pas le cas, c'est qu'il faut encore chercher un petit peu.

Ensuite, un deuxième exercice est disponible également sur learningapps via ce lien :

<https://learningapps.org/display?v=pme3uhrqk20>

Pour celui-ci l'enfant doit replacer sur la droite les étapes de la pousse de la rhubarbe (l'image et la phrase qui correspond).

Consignes :

1. Résous le rébus.
2. Que sais-tu de ce fruit ?
3. Trouve la carte d'identité qui correspond à la plante.
4. Vérifie à l'aide de l'exercice sur learningapps.
5. Résous le deuxième exercice sur learningapps pour découvrir comment pousse cette plante.

Carte d'identité de la rhubarbe.

2020-04-10

Nom :

Famille :

2 éléments que l'on distingue :

Comment peut-on manger la rhubarbe? (1)

Comment peut-on manger la rhubarbe? (2)

En quels mois pousse-t-elle?

Couleur de la tige :

Goût :

Pays d'origine (1 pays)

Un autre pays d'origine

Un dernier pays d'origine

Aide

Valider les réponses pour la correction

Reproduire 3 fois ce document.

Activité 2 : Je m'entraîne à refaire la mise en page d'une recette

Objectif : Savoir replacer et remettre dans l'ordre les éléments et étapes d'une recette.

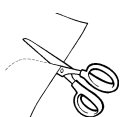
Matériel nécessaire

La recette dans le mauvais ordre
La recette vierge
Des ciseaux
De la colle

Consignes : claires et concises et description de l'activité.

Cette activité va permettre à l'enfant de s'entraîner à lire une recette et à connaître les différentes parties qui la composent. Pour ce faire, il a à sa disposition la recette de la tarte à la rhubarbe mais elle est dans le désordre. Le défi est de remettre tous les éléments dans le bon ordre.

Consignes :

1.  Découpe les différentes parties de la recette.
2.  Colle les différents éléments sur la feuille vierge.
3.   Corrige-toi grâce au correctif.

Reproduire 3 fois ce document.

Activité 3 : Je m'entraîne à calculer des masses.

Objectif : Peser des ingrédients en utilisant une balance afin de réaliser une recette.

Matériel nécessaire

Recette à cocher

(voir recette pour les ingrédients et les ustensiles)

Consignes : claires et concises et description de l'activité. Des illustrations peuvent être ajoutées ainsi qu'un enregistrement audio afin de faciliter la compréhension.

Afin de s'entraîner à utiliser les grammes dans la vie quotidienne, l'enfant doit réaliser la recette de la tarte à la rhubarbe. Pour ce faire, il a à sa disposition une recette à cocher. À chaque étape réalisée, à chaque ingrédient utilisé, il devra cocher si ceci est fait ou utilisé.

L'enfant doit lui-même utiliser la balance et verser les ingrédients. Ceci sera plus intéressant pour lui et plus amusant. Un adulte peut l'aider à arriver au bon nombre de grammes.

Cette activité doit être amusante pour l'enfant. Il est normal qu'il ait du mal à savoir s'il doit encore ajouter pour arriver au nombre demandé ou non. Le but est qu'il s'entraîne à utiliser les grammes et la balance.

Consignes :

1. Prends ta recette et prépare les ingrédients et ustensiles dont tu as besoin.
2. Suis les étapes et coche-les au fur et à mesure que tu les réalises. Fais de même avec les ingrédients que tu utilises.
3. Bon appétit !



Découverte d'une plante de saison :

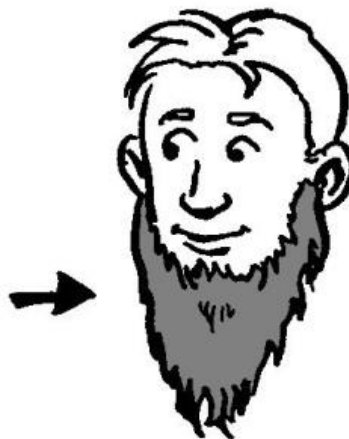
La



Prénom :



1. Résous ce rébus et écris sur la page de garde la plante que tu as trouvée.



.....

.....

Réponse : rhubarbe (rue barbe)



2. Que sais-tu de cette plante ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



3. Entoure la bonne carte d'identité :

<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	légume
<i>éléments</i>	feuille et tige
<i>dégustation</i>	purée
<i>mois</i>	janvier à mai
<i>couleur de la tige</i>	rose
<i>goût</i>	sucré
<i>pays d'origine</i>	Chine, Mongolie, Japon

<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	feuille
<i>éléments</i>	feuille et bâton
<i>dégustation</i>	tarte
<i>mois</i>	avril à juillet
<i>couleur de la tige</i>	verte
<i>goût</i>	acide
<i>pays d'origine</i>	Chine, Inde, Russie

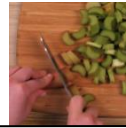
<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	légume-tige
<i>éléments</i>	feuille et tige
<i>dégustation</i>	tarte, confiture
<i>mois</i>	avril à juillet
<i>couleur de la tige</i>	rose
<i>goût</i>	acide
<i>pays d'origine</i>	Chine, Mongolie et Russie

<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	fruit
<i>éléments</i>	feuille et tige
<i>dégustation</i>	confiture
<i>mois</i>	avril à juin
<i>couleur de la tige</i>	verte
<i>goût</i>	sucré
<i>pays d'origine</i>	Japon, Mongolie, Chine

Prénom :

Préparation :

Coupe la rhubarbe en petits cubes et étale-les sur la pâte.



Bon appétit !



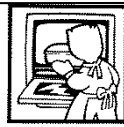
Pique le fond de la tarte à l'aide de ta cuillère.



Mélange les 2 oeufs, le sucre et la crème.



Mets au four 30min à 200°C.



Verse le mélange sur la rhubarbe.



Lave les tiges de rhubarbe. Déroule la pâte brisée.



Ingrédients :

- 1 pâte brisée 
- 500g de rhubarbe 
- 2 oeufs 
- 20cl de crème fraîche 
- 200g de sucre 

Ustensiles :

- 1 moule à tarte 
- 1 couteau 
- 1 cuillère 
- 1 fourchette 
- 1 saladier 

Tarte à la rhubarbe

Carte à la rhubarbe

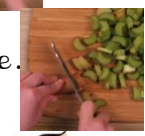
Ingédients :

- ☐ - 1 pâte brisée 
- ☐ - 500g de rhubarbe 
- ☐ - 2 oeufs 
- ☐ - 20cl de crème fraîche 
- ☐ - 200g de sucre 

Ustensiles :

- 1 moule à tarte 
- 1 couteau 
- 1 cuillère 
- 1 fourchette 
- 1 saladier 

Préparation :

- ☐ 1. Laver les tiges de rhubarbe. Dérouler la pâte brisée  
- ☐ 2. Piquer le fond de la tarte à l'aide de ta cuillère. 
- ☐ 3. Couper la rhubarbe en petits cubes et étale-les sur la pâte. 
- ☐ 4. Mélanger les 2 oeufs, le sucre et la crème   
- ☐ 5. Verser le mélange sur la rhubarbe. 
- ☐ 6. Mettre au four 30 min à 200°C. 
- ☐ 7. Bon appétit ! 

Entoure la bonne carte d'identité : CORRECTION

<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	légume
<i>éléments</i>	feuille et tige
<i>dégustation</i>	purée
<i>mois</i>	janvier à mai
<i>couleur de la tige</i>	rose
<i>goût</i>	sucré
<i>pays d'origine</i>	Chine, Mongolie, Japon

<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	feuille
<i>éléments</i>	feuille et bâton
<i>dégustation</i>	tarte
<i>mois</i>	avril à juillet
<i>couleur de la tige</i>	verte
<i>goût</i>	acide
<i>pays d'origine</i>	Chine, Inde, Russie

<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	légume-tige
<i>éléments</i>	feuille et tige
<i>dégustation</i>	tarte, confiture
<i>mois</i>	avril à juillet
<i>couleur de la tige</i>	rose
<i>goût</i>	acide
<i>pays d'origine</i>	Chine, Mongolie et Russie

<i>nom</i>	rhubarbe
<i>famille</i>	fruit
<i>éléments</i>	feuille et tige
<i>dégustation</i>	confiture
<i>mois</i>	avril à juin
<i>couleur de la tige</i>	verte
<i>goût</i>	sucré
<i>pays d'origine</i>	Japon, Mongolie, Chine

Prénom :

Carte à la rhubarbe : Correction

Ingrédients :

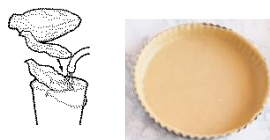
- 1 pâte brisée 
- 500g de rhubarbe 
- 2 oeufs 
- 20cl de crème fraîche 
- 200g de sucre 

Ustensiles :

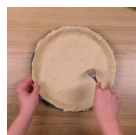
- 1 moule à tarte 
- 1 couteau 
- 1 cuillère 
- 1 fourchette 
- 1 saladier 

Préparation :

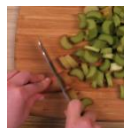
1. Lave les tiges de rhubarbe. Déroule la pâte brisée.



2. Pique le fond de la tarte à l'aide de ta cuillère.



3. Coupe la rhubarbe en petits cubes et étale-la sur la pâte.



4. Mélange les 2 oeufs, le sucre et la crème.



5. Verse le mélange sur la rhubarbe.



6. Mets au four 30min à 200°C.



7. Bon appétit !

