

Mobiliser le langage dans toutes les dimensions

Simplification de la recette

- > Comprendre une recette lue: trouver les cartes mots nécessaires
- > Expliquer les étapes de la recette: dictée à l'adulte ou en copiant des phrases simples grâce aux cartes-mots.

PROJET MIAM: Les muffins épicés à la citrouille

Activités artistiques

Les citrouilles de Yayoi Kusama

- > A la manière de Yayoi Kusama, nous avons peint de vraies citrouilles puis nous les avons dessinées et coloriées.

Notre "arbre à courges"

- > Dessin d'observation de coloquintes

Peinture épicée

Chant:

A l'intérieur d'une citrouille

Explorer le monde

Les épices

Découvrir les épices et les nommer.
Associer l'épice entière à l'épice moulue et à sa senteur.

Premiers outils mathématiques

Résolution de problèmes:

PS: Répartir les muffins dans des papiers de différentes couleurs.

MS-GS: Convertir les quantités en grammes en quantités en pots

Mobiliser le langage dans toutes les dimensions

Simplification de la recette

-> Comprendre une recette lue: trouver les cartes mots nécessaires

-> Expliquer les étapes de la recette: dictée à l'adulte ou en copiant des phrases simples grâce aux cartes-mots.

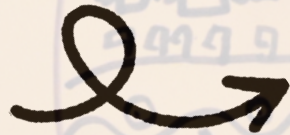
MUFFINS EPICES A LA CITROUILLE



La recette :

- 400 g. de purée de citrouille
- 200 g. de farine
- 180 g. de sucre
- 100 g. de beurre fondu ou d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 4 œufs entiers
- 1 cuillère à café de gingembre moulu
- 1 cuillère à café de cannelle moulu
- 1 cuillère à café de girofle moulu

- 1 - Eplucher et épépiner la citrouille.
- 2 - Couper la citrouille en morceaux.
- 3 - Cuire les morceaux de citrouille.
- 4 - Mixer les morceaux pour les transformer en purée.
- 5 - Mélanger les œufs et le sucre au fouet.
- 6 - Ajouter la purée de citrouille.
- 7 - Ajouter la farine en mélangeant, avec la levure et les épices.
- 8 - Ajouter l'huile et mélanger.
- 9 - Verser dans les moules.
- 10 - Enfourner 30 minutes à 200°C.



USTENSILES

- Mélange
- Four

INGRÉDIENTS

- Sucre
- Beurre
- Farine
- Levure
- Citrouille
- Œufs
- Gingembre
- Cannelle
- Girofle

- 1 - Couper la citrouille en morceaux.
- 2 - Cuire les morceaux de citrouille.
- 3 - Mixer les morceaux pour les transformer en purée.
- 4 - Mélanger les œufs et le sucre au fouet.
- 5 - Ajouter la purée de citrouille.
- 6 - Ajouter la farine en mélangeant, avec la levure et les épices.
- 7 - Ajouter l'huile et mélanger.
- 8 - Verser dans les moules.
- 9 - Enfourner 30 minutes à 200°C.

Passer d'une recette "adulte" à une recette "accessible"



Activités artistiques

Les citrouilles de Yayoi Kusama

-> A la manière de Yayoi Kusama, nous avons peint de vraies citrouilles puis nous les avons dessinées et coloriées.

Notre "arbre à courges"

-> Dessin d'observation de coloquintes

Peinture épicée




Premiers outils mathématiques

Résolution de problèmes:

PS: Répartir les muffins dans des papiers de différentes couleurs.

MS-GS: Convertir les quantités en grammes en quantités en pots

 PROJET MIAM : Les muffins épicés à la citrouille		Niveau	PS
		Durée	10 min
Domaine	ACQUERIR LES PREMIERS OUTILS MATHÉMATIQUES : découvrir les nombres et leurs utilisations		
Compétence(s) attendue(s)	-Réaliser une collection dont le cardinal est compris entre 1 et 10. -Utiliser le dénombrement pour comparer deux quantités ou pour réaliser une collection de quantité égale à la collection proposée (quantités inférieures ou égales à 10). -Mobiliser des symboles analogiques (constellations, doigts), verbaux (mots-nombres) ou écrits (en chiffres), pour communiquer des informations orales et écrites sur une quantité, jusqu'à 10 au moins. -Commencer à résoudre des problèmes de composition de deux collections, d'ajout ou de retrait, de produit ou de partage.		
Objectifs	- Obtenir trois collections identiques.		
Matériel	Moule de 6 muffins. Papiers pour muffins. Cubes pour représenter les muffins.		
DEROULEMENT			
Phase 1 : SITUATION PROBLEME			
Les élèves découvrent le matériel.			
Consigne : « Nous allons préparer les papiers dans lesquels nous allons faire cuire les muffins. Il y a trois sortes de papiers. Il doit y avoir autant de gâteaux avec du papier vert, que de gâteaux avec du papier noir et de gâteaux avec du papier rose. »			
Phase 2 : RECHERCHE			
Donner 6 cubes à chaque élève et laisser les papiers en libre accès. Les élèves manipulent et ont droit à autant d'essais qu'ils le souhaitent.			
Phase 3 : INSTITUTIONNALISATION			
Conclure la séance en procédant à la distribution en correspondance terme à terme. Verbaliser la conclusion : « Il faut deux gâteaux avec du papier rose, deux gâteaux avec du papier noir, deux gâteaux avec du papier vert. »			
CRITERES DE REUSSITE			
-Tu as réussi lorsque tu as autant de gâteaux dans les trois papiers.			
VARIABLES DE DIFFERENCIATION			
<u>Simplification :</u>		<u>Complexification :</u>	
-Ne proposer que 2 sortes de papier.		-Augmenter la quantité de gâteaux.	

 PROJET MIAM : Les muffins épicés à la citrouille		Niveau	MS-GS
		Durée	15-20min
Domaine	ACQUERIR LES PREMIERS OUTILS MATHÉMATIQUES : explorer des formes, des grandeurs, des suites organisées.		
Compétence(s) attendue(s)	-Commencer à résoudre des problèmes. - Classer ou ranger des objets selon un critère de longueurs, de masses ou de contenances.		
Objectifs	Convertir les grands nombres en grammes par des nombres plus petits en pots pour rendre la recette plus lisible.		
Matériel	Farine, sucre, huile, purée de citrouille Pot de yaourt Cuillères Saladier Balance Pots papiers pour symbolisation.		
DEROULEMENT			
Phase 1 : SITUATION PROBLEME			
Les élèves découvrent le matériel.			
Consigne : « Pour réaliser la recette des muffins, il faut savoir lire les grands nombres. Comment pourrions-nous rendre la recette plus simple ? »			
Si les élèves ne trouvent pas, leur montrer la première recette de l'année où les conversions en pots ont été réalisées par l'enseignante.			
Phase 2 : RECHERCHE			
Les élèves procèdent aux conversions en manipulant. Pour garder une trace, des pots en papier seront accrochés sous les ingrédients pour se souvenir du nombre.			
Phase 3 : INSTITUTIONNALISATION			
Conclure la séance en reprenant l'affichage avec les pots en papier qui servira de trace écrite pour la nouvelle recette.			
CRITERES DE REUSSITE			
-Tu as réussi lorsque tu as obtenu la bonne pesée. - Tu as réussi lorsque tu sais combien de pots il faut pour atteindre la pesée demandée.			
VARIABLES DE DIFFERENCIATION			
Elles vont se baser sur l'étayage de l'enseignant, la quantité d'intervention.			
<u>Simplification :</u>		<u>Complexification :</u>	

Explorer le monde

Les épices

Découvrir les épices et les nommer.
Associer l'épice entière à l'épice moulue et à sa senteur.

