

# 3 à 6 ans

# 🗘 1. Jouer

#### Que mange Simon?

Afin de le savoir, vous pouvez distribuer aux élèves les images des aliments en annexe, et leur demander d'entourer le nom et l'image correspondant à chaque aliment que Simon veut bien manger.

# 🥏 2. Symétrie

D'abord, demandez à vos élèves d'observer en silence les pages de garde. Que remarquent-ils ? Certains s'apercevront peut-être que la pliure de l'album permet aux lapins de se superposer (cette observation est facilitée lorsqu'on rabat doucement la couverture du livre).

Ensuite, pour leur faire réaliser eux-mêmes un dessin symétrique, proposez-leur une feuille A4 pliée en deux. Dans sa moitié gauche, ils dessineront "leur lapin Simon" à l'encre noire (les oreilles, les yeux, la bouche, le corps, les bras et les jambes).

Puis, en repliant aussitôt la feuille sur elle-même, ils verront apparaître sur sa moitié droite un deuxième Simon, son symétrique! (Les termes "axe de symétrie", et "symétrie" pourront être proposés, selon l'âge des enfants.) Les dessins, bien sûr, seront affichés et mis en valeur.

# 🥭 3. Cuisiner

Vous n'allez pas cuire des pâtes, mais faire découvrir à vos élèves une bonne soupe de potiron et un délicieux gâteau au chocolat. Afin de les faire mieux participer à ces séances culinaires, constituez des groupes de cinq, au sein desquels chaque enfant aura une tâche bien définie. Vous veillerez à la sécurité de tous en éloignant les objets coupants ou dégageant de la chaleur. Il est préférable que vous vous fassiez aider par un autre adulte, en vous réservant les tâches délicates.

# Je veux des pâtes

de Stephanie Blake









#### Recette de la soupe de potiron (pour 8 personnes)

- 1 potiron (environ 1kg)
- 2 pommes de terre
- 1 carotte
- 1 verre de lait ou 2 cuillères à soupe de crème fraîche beurre, sel, poivre

Laver, éplucher et couper en gros dés les légumes. Coupez la pulpe du potiron en morceaux, en éliminant bien tous les pépins.

Dans une cocotte, faire fondre le beurre et ajoutez les légumes, les faire dorer légèrement.

Verser de l'eau jusqu'à couvrir tous les légumes, saler et poivrer.

Au premier gros bouillon, baisser la flamme et laisser mijoter à feu doux pendant 35 à 40 minutes.

Après quoi, mixez l'ensemble avec plus ou moins de liquide selon votre goût.

Ajouter le lait ou la crème.

#### Recette du fondant au chocolat (pour 8 personnes)

6 œufs 200 g de chocolat à cuire 80 g de beurre mou 80 g de sucre

Séparer les blancs des jaunes. Fouetter au batteur les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.

Faire fondre le chocolat, puis ajouter le beurre détaillé en morceaux et mélanger. Verser le tout dans le mélange jaunes d'œuf+sucre.

Battre les blancs en neige, bien fermes, et les incorporer avec délicatesse.

Verser la pâte ainsi obtenue dans un moule à manqué bien beurré (24 cm de diamètre).

Faire cuire 18 mn à 200° (thermostat 6/7). Attention, la lame du couteau ne doit pas ressortir sèche ; ainsi le gâteau reste moelleux en son centre. Démouler le gâteau quand il est encore tiède.



#### 4. Essayer d'écrire tout seul

**Vos annotations** 

Pour aider les enfants de 3 à 6 ans à entrer dans l'écrit, il est intéressant de leur proposer d'écrire, même s'ils ne savent pas encore le faire. Emilia Ferreiro\* a montré, dans de nombreux ouvrages, que ces essais et tentatives permettent aux petits de prendre conscience de notre système écrit.

Travailler avec un groupe de cinq élèves est l'idéal pour être au plus près de chacun d'eux.

La consigne est la suivante : « Aujourd'hui, tu vas essayer d'écrire tout seul. Tu ne sais pas encore le faire, mais tu vas essayer d'écrire ce que tu veux manger. D'abord, dis-le avec ta bouche. Par exemple, Simon, le petit lapin de l'histoire, dit : "Je veux des pâtes." Et toi, que veux-tu ? »

Lorsque l'enfant aura énoncé son choix, vous lui proposerez de l'écrire. Puis, en valorisant ses tentatives, vous lirez à haute voix ce qu'il a écrit et lui montrerez, sous son tracé, comment vous-même écrivez ce qu'il a voulu dire.

S'il le souhaite, l'enfant pourra recopier sa phrase corrigée dans la bulle vierge que nous vous proposons d'imprimer et que vous trouverez en annexe.

\* L'écriture avant la lettre, Emilia Ferreiro, Hachette Éducation 2000 Culture écrite et éducation, Emilia Ferreiro, Retz 2002.

# 🥏 5. Toutes les pâtes...

Bien sûr, comme Simon, nous aimons les pâtes, toutes les pâtes... Voici l'occasion de mieux découvrir avec vos élèves cet aliment. Un petit tour sur ce <u>site</u> très complet (<a href="http://www.histoiredepates.net/">http://www.histoiredepates.net/</a>) vous permettra de répondre à toutes leurs questions, et d'enrichir vos dons culinaires).

Avec toute la variété de formes et de calibres qu'elles présentent, les pâtes crues peuvent devenir la base d'activités manuelles. Tentez d'en collecter le plus possible pour fabriquer un « patchwork », un imagier, ou même un tableau : des coquillettes forment un mouton, des farfales deviennent des papillons. Les enfants ne mangueront pas d'imagination...

Et pour décorer votre classe, nous vous offrons en annexe un inventaire des pâtes réalisé par Philippe Dumas. Pour réaliser un set de table, vous pouvez imprimer le dessin en A3 en vous rendant sur le <u>site</u> de l'école des Max :

(http://www.ecoledesmax.com/espace\_regroupeurs/pages\_activites\_an5/minimax/mini2/je%20veux%20des%20patesA3.pdf).



#### Quelques sortes de pâtes parmi les plus courantes :

**Vos** annotations

le vermicelle les cheveux d'ange

l'alphabet

les spaghettis (littéralement "petits cordages")

les coquillettes

les nouilles (par référence à la mollesse de la chose, le mot désigne aussi quelqu'un de peu énergique ou de niais, et est employé comme nom ou comme adjectif : "pauvre nouille", "il est un peu nouille")

les macaronis

les fussilis (en spirale)

les farfalles, ou farfales (les papillons)

les orecchiette (les petites oreilles)

les cannellonis (tubes à farcir)

les penne (petits tubes)

les rigatonis (petits tubes striés)

les crozets (petits carrés plats à base de sarrazin)

les tagliatelles (rubans larges de 0,5 cm)

les fettuccine (rubans larges d'1 cm)

les lasagnes (très larges)

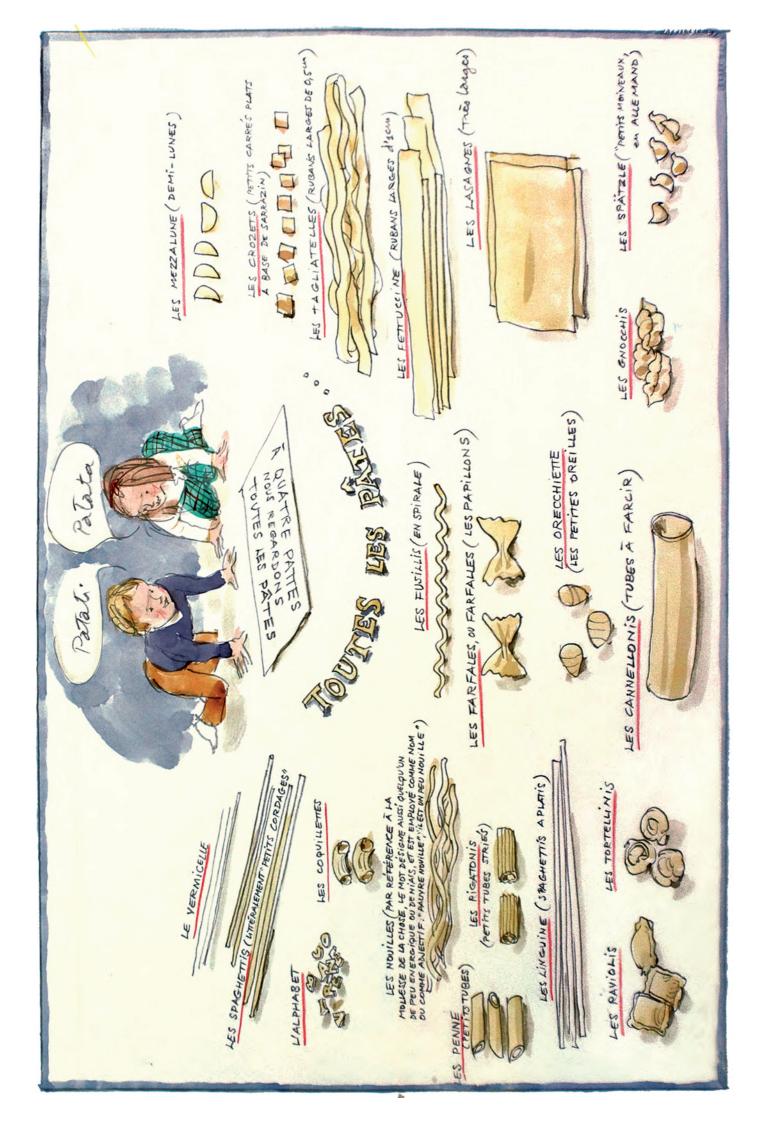
les linguine (spaghettis aplatis)

les mezzalune (demi-lunes)

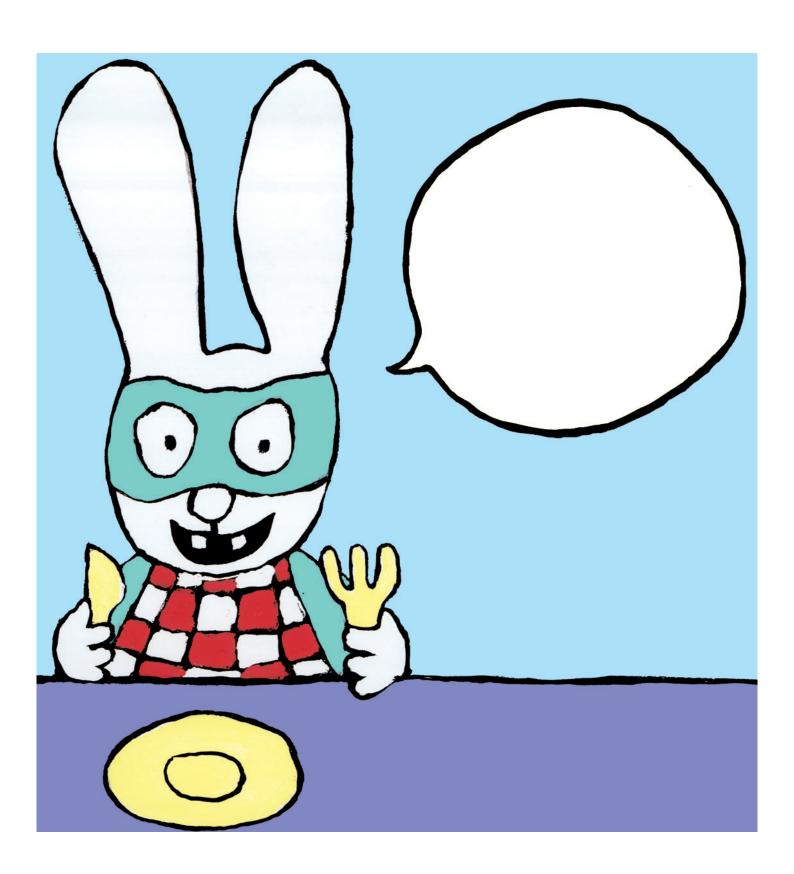
les raviolis

les gnocchis (avec de la pomme de terre)

les spätzle ("petits moineaux", en allemand)



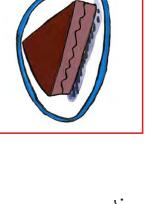
# Essayer d'écrire tout seul



# Que mange Simon?

Consigne:

que Simon veut bien manger. Entoure le nom et l'image à chaque aliment correspondant





Des tartines



**Un bifteck** 





Des haricots verts

Une soupe au potiron

Un gâteau au chocolat Une soupe au potiron et un gâteau au chocolat



Du poulet

