

Hello everyone ! Vendredi 20 mars 2020

Rituels Anglais

What's the date today ? _____

Today is ...

Yesterday was ...

Tomorrow will be ...

How are you ? I am _____

Rédaction du jour

8 mots qui riment avec ton prénom.

Si tu peux taper ton travail et me l'envoyer, c'est parfait. Sinon, rédige-le sur dans ton cahier de rédaction.

Mesures et cuisine

Voici une recette un peu particulière... tu vas devoir l'adapter avant de te mettre à cuisiner. Tu dois faire un gâteau pour 8 personnes environ.

Cake au citron

Pour 56 personnes

Farine : 0,0014 t

Sucre : 1 050 000 mg

Levure chimique : 3,5 sachets

Œufs : 28

Beurre fondu : 0,007 q

Citron : 7

1) Préchauffez le four à 180° (thermostat 6). Beurrez et farinez un moule à cake d'environ 30 cm. Faire fondre doucement le beurre.

2) Lavez le citron, râper très finement la peau en prenant soin de ne pas râper la peau blanche (amère). Coupez ensuite le citron en 2 et pressez-le pour en recueillir le jus.

3) Mélangez la farine, le sucre et la levure. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant petit à petit puis le beurre fondu et le zeste râpé de citron et enfin le jus de citron.

4) Versez la préparation dans un moule à cake et faire cuire environ 40 minutes.

Pour finir, démoule le cake et régale-toi avec ta famille ! Envoie-moi une photo de ton délicieux gâteau si tu y penses !

Étape 1 : Convertis !

Pour 56 personnes

Farine : 0,0014 t → _____ g

Sucre : 1 050 000 mg → _____ g

Levure chimique : 3,5 sachets

Œufs : 28

Beurre fondu : 0,007 q → _____ g

Citron : 7

Étape 2 : Modifie les quantités... ce n'est pas pour 56 personnes (c'est interdit, en ce moment) mais pour 8 personnes.

56 : _____ = 8 → Il faut donc diviser les quantités par 7.

| Ingrédients | Pour 56 personnes | Pour 8 personnes |
|-----------------|-------------------|------------------|
| Farine | _____ g | _____ g |
| Sucre | _____ g | _____ g |
| Levure Chimique | 3,5 | _____ |
| Œufs | 28 | _____ |
| Beurre fondu | _____ g | _____ g |
| Citron | 7 | _____ |

Étape 3 : Complète la recette finale (les ingrédients)

Pour 8 personnes

Farine : _____ grammes

Sucre : _____ grammes

Levure chimique : _____ sachet

Œufs : _____

Beurre fondu : _____ grammes

Citron : _____

Étape 4 : Vérifie ta recette avec la correction... tu peux ensuite cuisiner !

Calcul

$4,5 \times 10 = \underline{\hspace{2cm}}$

$67,8 \times 100 = \underline{\hspace{2cm}}$

$2,36 \times 100 = \underline{\hspace{2cm}}$

$3,45 \times 1\,000 = \underline{\hspace{2cm}}$

$0,78 \times 100 = \underline{\hspace{2cm}}$

$5,6 \times 100 = \underline{\hspace{2cm}}$

$3,4 : 10 = \underline{\hspace{2cm}}$

$45,7 : 10 = \underline{\hspace{2cm}}$

$654 : 1\,000 = \underline{\hspace{2cm}}$

$0,7 \times 3 = 2,1 \rightarrow (7 \text{ dixièmes} \times 3 = 21 \text{ dixièmes ou } 2,1)$

$0,07 \times 3 = 0,21 \rightarrow (7 \text{ centièmes} \times 3 = 21 \text{ centièmes ou } 0,21)$

$0,6 \times 4 = \underline{\hspace{2cm}}$

$0,06 \times 3 = \underline{\hspace{2cm}}$

$0,04 \times 7 = \underline{\hspace{2cm}}$

$0,4 \times 9 = \underline{\hspace{2cm}}$

$0,3 \times 9 = \underline{\hspace{2cm}}$

$0,05 \times 5 = \underline{\hspace{2cm}}$

Lecture

Complète puis soulignes le(s) mot(s) qui justifie(nt) ton choix.

| Où sommes-nous ? | Réponse |
|---|---------|
| Après avoir pris la clé, le garçon nous aida à transporter nos bagages dans la chambre. | |
| Paul court autour du bassin et se fait gronder. | |
| Les spots publicitaires se terminent. La salle s'obscurcit. | |
| L'hôtesse lui demande de boucler sa ceinture. | |
| Le docteur Martin me dit d'ouvrir la bouche et il y enfonce un drôle d'instrument qui tourne vite et fait un bruit insupportable. | |
| Qui est-il ? | Réponse |
| Avec le peigne dans une main et les ciseaux dans l'autre, Paul s'approcha du fauteuil. | |
| La baguette à la main, le dos au public, il donne le signal du départ. | |
| Il se démaquille et enlève son nez rouge. | |
| Il descend la grande échelle en portant la victime. | |

Arts visuels

On friday, 20th march 2020, it's spring time ! For this reason, I propose you to decorate a flower like **Romero Britto**. He is a brazilian artist (painter and sculptor). He has a very positive spirit and he wants the world to be a happy place !

He uses bright colors with black and white (pop art), geometric shapes (cubism) and graffiti.

(cf. pièce jointe pour observer certaines de ses œuvres).

Now it's your turn to decorate this flower !

