**Fiche de leçon**

**Préparation de la soupe au potiron**

Leçon regroupant plusieurs disciplines :

*Lecture fonctionnelle – N/O – Grandeurs – Temps – Sciences.*

**Objectif**

A partir de la lecture de la recette de la soupe au potiron, les enfants seront amenés à agir sur différentes compétences (chronologie, instruments de mesure, transformations de mesures, vocabulaire adéquat, …) afin de réaliser et de déguster le potage.

**Compétences :**

* Reconnaître et comprendre une recette.
* Exécuter une consigne.
* Echanger, communiquer.
* Reconstituer une recette en respectant l’ordre chronologique.
* Relier texte et illustration.
* Emettre des hypothèses.
* Observer.
* Comprendre un nouveau mot.
* Dire, lire, écrire des mesures de grandeurs.
* Estimer, mesurer des grandeurs.
* Situer des moments sur la ligne des heures.
* Connaître le sens des préfixes « kilo » et « litre ».
* Opérer sur les grandeurs.
* Analyser la situation.
* Etablir le lien logique, l’opération.

**Matériel :**

* Ingrédients de la recette.
* Une casserole.
* Des couteaux.
* Des planches à découper.
* Un mixer.
* Une balance.
* Un récipient gradué.
* Gobelets en plastique.
* Plats.
* Ingrédients intrus (dans grand sachet).
* Une louche.
* Une grande cuillère.
* Des serviettes en papier.

**Déroulement :**

1. Premier jour : Nous observons le potiron et le potimarron : couleur, forme, à quoi est-il destiné ?

Nous les comparons et nous émettons des hypothèses sur leur contenu ( pépins ? juteux ? chair colorée ? etc).

Nous estimons le poids de chacun. Nous vérifions nos hypothèses avec la balance. Nous écrivons sur fiche le poids de chacun.

Nous vérifions nos hypothèses du contenu de chacun en découpant le potiron puis le potimarron.

1. Deuxième jour : Lire pour agir : lecture de la recette. Compréhension.
2. Collectivement, nous préparons les ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette. Un grand sachet avec les ingrédients nécessaires et des ingrédients intrus. Nous sélectionnons les ingrédients de la recette et nous les regroupons sur la table d’observation.
3. Collectivement, nous préparons les ingrédients (découpe des ingrédients).
4. Collectivement, nous mesurons 3 litres d’eau avec le récipient gradué et nous respectons les étapes de la recette en mettant tout dans la casserole.
5. Cuisson de la soupe. Nous mélangeons de temps en temps.
6. Pendant la cuisson, plusieurs petites leçons sont prévues :

* ***Lecture/compréhension****: ingrédients choisis + ordre chronologique de la recette.*
* ***N/O****: proportions. Nous avons réalisé une casserole de soupe. Et pour 2 casseroles de soupe ? Transformez les mesures pour avoir le double.*
* ***Grandeurs****: les instruments de mesure.*
* ***Temps****: les différents moments de la recette à replacer sur la ligne des heures.*

1. Nous mixons la soupe.
2. Nous lions la crème fraîche à la soupe.
3. Nous dégustons notre soupe au potiron. Nous nous exprimons sur le goût du potage, nos impressions, nos avis, … (C’est salé, … ).

Bon appétit !

CITROUILLE 13.tif