

Texte 0 ~ Semaine 1, période 2
Potée campagnarde façon grand-mère





Ingrédients :

- ♦ une palette de porc demi-sel
- ♦ un morceau de jarret de bœuf
- ♦ 1 demi-choux blanc
- ♦ 4 carottes
- ♦ 4 pommes de terre
- ♦ 2 navets
- ♦ 3 blancs de poireau
- ♦ 1 oignon
- ♦ du sel, du poivre, un cube de bouillon, du thym et du laurier

Préparation :

- 1. Mettre la viande dans une marmite. Recouvrir largement d'eau froide. Couvrir.**
- 2. Porter à ébullition. Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux.**
- 3. Gouter le bouillon et ajuster en sel. Ajouter le cube de bouillon, le poivre, le thym et le laurier.**
- 4. Préparer les légumes : les éplucher, les laver et les couper en morceaux.**
- 5. Quand il reste 1 heure de cuisson, ajouter les carottes et le chou.**
- 6. Quand il reste 45 min de cuisson, ajouter le reste des légumes.**
- 7. Après 2h30 de cuisson, retirer la viande et les légumes, égoutter le tout et récupérer le bouillon. Le mettre à part.**

Servir immédiatement.

(Diapo de travail : voir les pages suivantes)

Expliquer : palette de porc demi-sel (épaule) et jarret de bœuf (haut des membres inférieurs)

De quelle sorte de texte s'agit-il ?

Une recette

A ajouter à nos textes déjà rencontrés (sortir l'affiche).

Dans quel sorte de livre ?

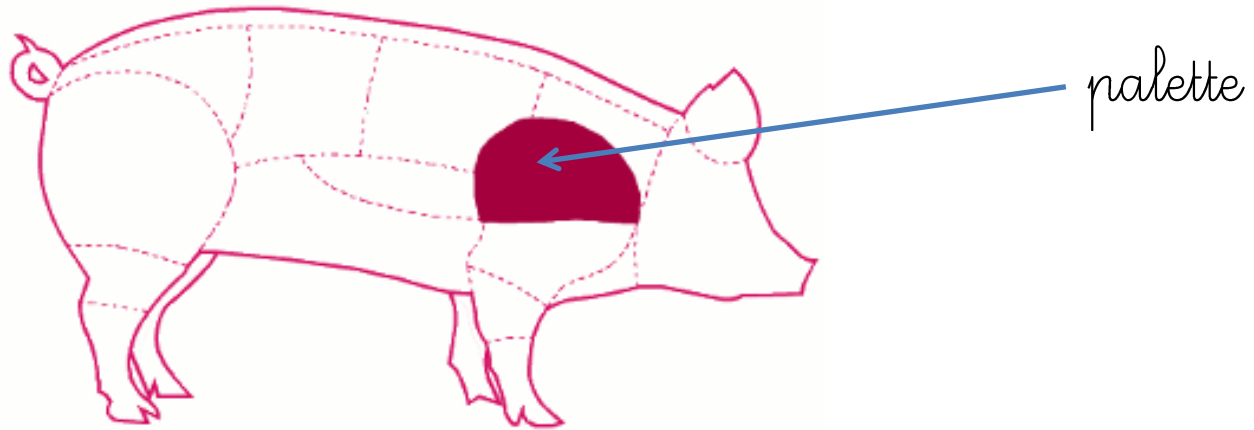
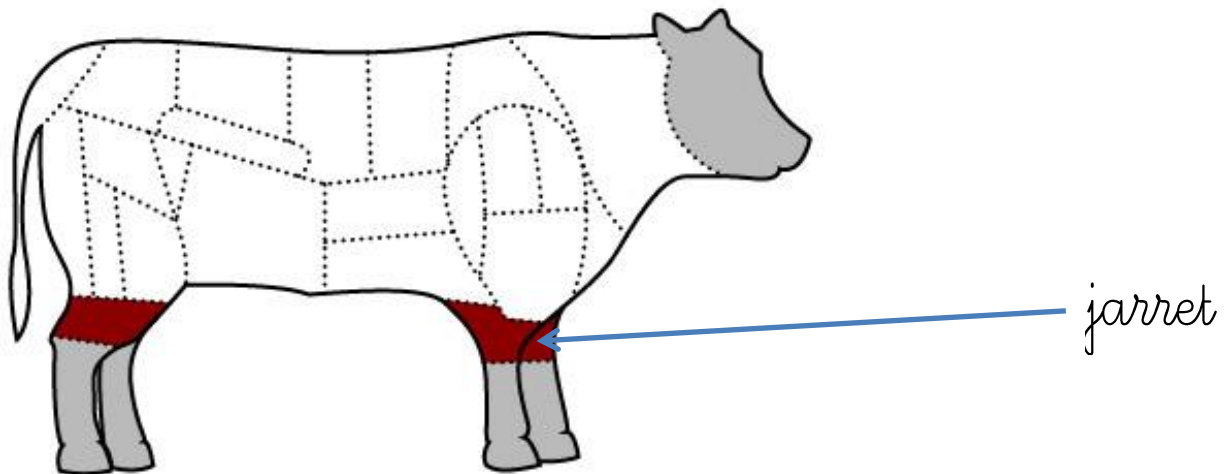
Dans un livre de recettes.

Quelles sont les différentes parties d'une recette ?

Légender le texte réduit. Imprimer et afficher.

Passer les différentes étapes, les expliquer.

En particulier : couvrir ; porter à ébullition ; ajuster en sel ;

La palette de porc :Le jarret de bœuf

Potée campagnarde façon grand-mère

Ingrédients :

- ◆ une palette de porc demi-sel
- ◆ un morceau de jarret de bœuf
- ◆ 1 demi-choux blanc
- ◆ 4 carottes
- ◆ 4 pommes de terre
- ◆ 2 navets
- ◆ 3 blancs de poireau
- ◆ 1 oignon
- ◆ du sel, du poivre, un cube de bouillon, du thym et du laurier

Préparation :

1. Mettre la viande dans une marmite. Recouvrir largement d'eau froide. Couvrir.
2. Porter à ébullition. Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux.
3. Gouter le bouillon et ajuster en sel. Ajouter le cube de bouillon, le poivre, le thym et le laurier.
4. Préparer les légumes : les éplucher, les laver et les couper en morceaux.
5. Quand il reste 1 heure de cuisson, ajouter les carottes et le chou.
6. Quand il reste 45 min de cuisson, ajouter le reste des légumes.
7. Après 2h30 de cuisson, retirer la viande et les légumes, égoutter le tout et récupérer le bouillon. Le mettre à part.

Servir immédiatement.

(Diapo de travail : voir les pages suivantes)

Uniquement sur la partie « Préparation » :

Compter le nombre de lignes.

Entourer les majuscules en rouge et les points en bleu.

Compter le nombre de phrases.

Distinguer nombre de lignes / nombre de phrases.

Repérer qu'il y a un double point qui n'est pas la fin d'une phrase : il n'est pas suivi d'une majuscule.

Lire la ***ème phrase.

Les procédés anaphoriques : trouver ce que désignent chacun des mots soulignés.

Entourer en rouge les majuscules et en bleu les points.

Préparation :

1. Mettre la viande dans une marmite. Recouvrir largement d'eau froide. Couvrir.
2. Porter à ébullition. Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux.
3. Gouter le bouillon et ajuster en sel. Ajouter le cube de bouillon, le poivre, le thym et le laurier.
4. Préparer les légumes : les éplucher, les laver et les couper en morceaux.
5. Quand il reste 1 heure de cuisson, ajouter les carottes et le chou.
6. Quand il reste 45 min de cuisson, ajouter le reste des légumes.
7. Après 2h30 de cuisson, retirer la viande et les légumes, égoutter le tout et récupérer le bouillon. Le mettre à part.

Servir immédiatement.

Que signifie chacun des mots soulignés ?

Préparation :

1. Mettre la viande dans une marmite. Recouvrir largement d'eau froide. Couvrir.
2. Porter à ébullition. Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux.
3. Gouter le bouillon et ajuster en sel. Ajouter le cube de bouillon, le poivre, le thym et le laurier.
4. Préparer les légumes : les éplucher, les laver et les couper en morceaux.
5. Quand il reste 1 heure de cuisson, ajouter les carottes et le chou.
6. Quand il reste 45 min de cuisson, ajouter le reste des légumes.
7. Après 2h30 de cuisson, retirer la viande et les légumes, égoutter le tout et récupérer le bouillon. Le mettre à part.

Servir immédiatement.

(Diapo de travail : voir les phases suivantes – Compléter avec les étiquettes mots)

Reconstituer les phrases suivantes :

phrase 1 : Mettre la viande et les légumes dans une grande marmite.

les légumes - une grande - la viande - mettre - et - marmite - dans

phrase 2 : Laisser cuire la potée campagnarde pendant environ 2 heures 30.

la potée campagnarde - 2 heures 30 - laisser cuire - pendant environ

Transformation affirmatif / négatif :

Mettre la viande dans une marmite.

Recouvrir largement d'eau froide.

Couvrir.

Remets les mots dans l'ordre pour former une phrase correcte :

1)

2)

Transforme pour dire le contraire. Ajoute la négation si c'est nécessaire.

Mettre la viande dans une marmite.

Recouvrir largement d'eau froide.

Couvrir.



(Diapo de travail : voir la page suivante.)

Transposer le texte (la partie « préparation ») en transformant l'infinitif en « nous ».

Faire ensemble les points 1, 2 et 3 en collectif.

Puis retour en individuel pour faire à l'écrit les points 4 et 5.

Correction collective immédiate.

Enfin, terminer uniquement en lecture, les points suivants.

Transforme en utilisant « nous ».

1. ~~Mettre~~ la viande dans une marmite. Recouvrir largement d'eau froide. Couvrir.

Nous mettons

2. Porter à ébullition. Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux.

3. Gouter le bouillon et ajuster en sel. Ajouter le cube de bouillon, le poivre, le thym et le laurier.

4. Préparer les légumes : les éplucher, les laver et les couper en morceaux.

5. Quand il reste 1 heure de cuisson, ajouter les carottes et le chou.

6. Quand il reste 45 min de cuisson, ajouter le reste des légumes.

7. Après 2h30 de cuisson, retirer la viande et les légumes, égoutter le tout et récupérer le bouillon. Le mettre à part.



(Diapo de travail : voir la page suivante.)

Dans le texte, retrouver tous les mots désignant une action (approche du verbe).
Les entourer.

Entourer tous les mots désignant une action.

1. Mettre la viande dans une marmite. Recouvrir largement d'eau froide. Couvrir.
2. Porter à ébullition. Puis laisser cuire pendant environ 30 min à feu doux.
3. Gouter le bouillon et ajuster en sel. Ajouter le cube de bouillon, le poivre, le thym et le laurier.
4. Préparer les légumes : les éplucher, les laver et les couper en morceaux.
5. Quand il reste 1 heure de cuisson, ajouter les carottes et le chou.
6. Quand il reste 45 min de cuisson, ajouter le reste des légumes.
7. Après 2h30 de cuisson, retirer la viande et les légumes, égoutter le tout et récupérer le bouillon. Le mettre à part.



Remettre dans l'ordre alphabétique :

porter – égoutter – mettre – couvrir – préparer – éplucher – rester

A noter : 2 fois 2 mots commençant par la même lettre

Remettre dans l'ordre alphabétique :

① Reconstitue la phrase suivante :

les légumes

retirer

et

la viande

de

la marmite

② Recopie la deuxième (2) phrase du texte, puis la sixième (6).

③ Recopie dans l'ordre alphabétique :

palette - jarret - chou - carotte - pomme - navet - poireau

④ Transforme en phrase contraire. Ajoute la négation si c'est nécessaire ou supprime-la.

1) Ajouter la bave de crapaud dans le chaudron.

2) Ne pas récupérer les araignées au fond du chaudron.

3) Gouter la potion magique.

⑤ Transforme en ajoutant le mot « nous » :

Mettre un œuf de grenouille dans le chaudron. Allumer un feu magique en-dessous. Remuer doucement. Verser la potion dans une petite fiole.