

Compétences travaillées :

- ✚ Ecouter : exercer sa mémoire à court terme pour mémoriser des mots courants.
- ✚ Ecouter : comprendre un message oral simple
- ✚ Ecrire : copier sans erreur
- ✚ Ecrire : faire des phrases simples pour donner les instructions d'une recette

1. Anticipation :

- a. Observe les images suivantes et aide-toi du diaporama pour écrire le nom des ustensiles nécessaires à la réalisation de la recette de cuisine.
- b. Ecoute l'enregistrement jusqu'à 22 secondes et entoure les ustensiles dont tu auras besoin pour cette recette.



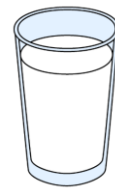
A spoon ✓



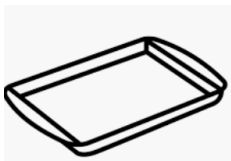
a cup ✓



a bowl



a glass ✓



A baking tray ✓



a book of recipes

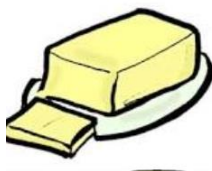


a rolling pin ✓



a whisk

- c. Observe les images suivantes et aide-toi du diaporama pour écrire le nom des ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette de cuisine.
- d. Ecoute l'enregistrement jusqu'à 22 secondes et entoure les ingrédients dont tu auras besoin pour cette recette.



Butter ✓



flour ✓



a pich of salt ✓



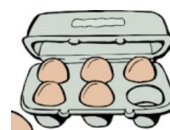
milk ✓



Chocolate



sugar ✓



eggs



baking powder ✓




2. Ecoute :**a. Ecoute bien la recette et numérote les étapes de 1 à 5 :**

Bake for 15 minutes at 225°C.	5
Spread out the pastry.	3
Add and mix the butter, sugar and milk.	2
Cut the pastry into circles.	4
Mix the flour, baking powder and salt.	1

b. Associe ces verbes à leur traduction en français :

bake <input type="radio"/>	<input type="radio"/> ajouter
spread <input type="radio"/>	<input type="radio"/> cuire
mix <input type="radio"/>	<input type="radio"/> couper
add <input type="radio"/>	<input type="radio"/> étaler
cut <input type="radio"/>	<input type="radio"/> mélanger

c. Complète la recette ci-contre à l'aide des mots suivants et des dessins.**BAKE – SPREAD – MIX – ADD – CUT****A RECOPIER DANS LE CAHIER**

First, in a  **bowl**, **mix** the flour, baking powder and salt. Next, **add** the butter, sugar and milk and use a  **whisk** to mix it all. Then, **spread** the pastry with a  **rolling pin** and **cut** into circles. Finally, **bake** for 15 minutes at 225°C.

Entoure dans ce texte que tu viens de compléter les petits mots qui servent à marquer les étapes de la recette (en français = d'abord, ensuite, et puis...)

d. Comment exprime-t-on une quantité en anglais ?**Leçon à recopier dans le cahier**

Do you need any eggs for your recipe?

No, I don't need any eggs but I need some sugar.

Sorry, there is no sugar.

Pour exprimer une quantité inconnue :

- J'emploie « any » dans les phrases négatives et interrogatives.
- J'emploie « some » dans les phrases affirmatives.

Pour exprimer une quantité nulle, j'emploie « any » ou « no ».

Semaine du 6 avril au 10 avril 2020

Exercice : complète les phrases suivantes avec « some » ou « any ».**Réfléchis bien au sens des phrases et à la quantité exprimée.**

- Do you need **any** eggs for this recipe?
- I want **some** butter for my recipe.
- Sorry, I haven't got **any** milk for your tea.
- Too bad! There are **no** eggs in the fridge.
- Argh! We haven't got **any** carrots for the cake!
- Is there **any** cream? Sorry, there is **some** cream left!
- We have **some** scones but we haven't got **any** muffins.
- Have we got **some** flour to make biscuits? Yes, we have got **some**.

3. écriture : A toi de créer ta recette. Choisis l'un des desserts suivants (très célèbres en Grande Bretagne), complète la petite fiche puis écris la recette



The chocolate cake



The apple crumble



The apple pie



The custard

Ecris le titre de la recette que tu as choisie : **THE APPLE CRUMBLE**

Coche les ustensiles dont tu vas avoir besoin. Tu peux aussi en ajouter d'autres :

- spoon bowl whisk glass cup baking tray knife
 rolling pin

Coche les ingrédients nécessaires. Tu peux aussi en rajouter d'autres :

- eggs flour vanilla cream sugar chocolate
 butter milk strawberries APPLES

Rédige maintenant ta recette. Si tu veux, tu peux ensuite t'entraîner à la lire et me l'envoyer par mail !

Recopie la recette suivante dans ton cahier

Hello! I am Mrs. Belleville I am going to tell you how to bake an
apple crumble

First, let's recap the utensils: you need a bowl and a cup.

Now, let's prepare the apple crumble.

First, peel apples and cut them into dices.

Then, mix the flour, the sugar, the butter and the vanilla with your
fingers.

Next, place the apples into a baking tray.

Now, sprinkle the pastry over the apples.

Finally, bake for 40 minutes.

Serve warm with vanilla ice-cream!

See? It's easy!!!

Enjoy your meal!

