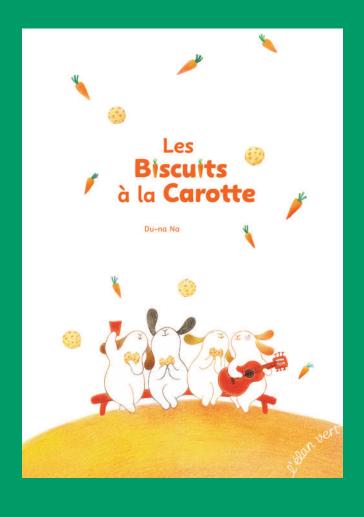
# FICHES PÉDAGOGIQUES NIVEAU MATERNELLE LES BISCUITS À LA CAROTTE DU-NA NA L'ÉLAN VERT



#### FICHE ENSEIGNANT

## SÉANCE 1 DÉCOUVRONS L'ALBUM

## Objectifs de la séance:

Comprendre le lien entre le titre et la couverture, créer un horizon d'attente (prévoir 2 ou 3 séances).



#### Album

Les Biscuits à la carotte

Du-na Na

L'Élan vert

## ₹ PHASE ORALE

Présenter la couverture aux élèves avec le mot « carottes » masqué. Leur donner le titre partiel :

« Les biscuits à... »

Les faire deviner à quoi sont les biscuits dans cette histoire à partir des indices sur la couverture.

#### Demander:

- Est-ce-que vous avez déjà mangé des carottes?
- Connaissez-vous d'autres recettes avec des carottes ?
- Quels sont vos biscuits préférés ?

Selon l'âge et le niveau des élèves, accompagner leurs propositions.

## ﴾ € PHASE ORALE

#### « Je découvre Lulu »:

faire découvrir aux élèves quelques caractéristiques du personnage principal pour leur permettre de mieux comprendre l'histoire. Collectivement, faire la description physique de Lulu (un lapin, les oreilles orangées), puis leur expliquer les intentions du personnage. Remplir la partie « De quoi aura-t-il besoin pour réussir ?» à partir des propositions des élèves.

## **◆** ÉCRIT INDIVIDUEL

Remplir la fiche « Découvrons l'album ».



# **DÉCOUVRONS L'ALBUM** AUTRICE ..... ILLUSTRATRICE ..... **DÉCRIS LA COUVERTURE AVEC TES MOTS** ET TOI, QUEL BISCUIT AIMES-TU?

## JE DÉCOUVRE LULU

PORTRAIT PHYSIQUE  IL AIME  chanter, écrire des chansons et manger des biscuits à la carotte.
CE QU'IL CHERCHE À FAIRE DANS CETTE HISTOIRE  Retrouver les biscuits à la carotte de son enfance.
DE QUOI AURA-T-IL BESOIN POUR RÉUSSIR ?

#### FICHE ENSEIGNANT

## SÉANCE 2 LA FÊTE DE LA CAROTTE



Album

Les Biscuits à la carotte Du-na Na

L'Élan vert

## Objectifs de la séance:

Explorer la carotte sous toutes ses formes, en lien avec les sens (environ 3 séances)

## € PHASE ORALE

#### An amont:

Solliciter les parents d'élèves ou la cantine municipale pour qu'ils vous aident à rassembler et préparer le matériel nécessaire.

#### Atelier dégustation:

En utilisant ses sens, verbaliser ses ressentis pendant les différents ateliers. Faire le lien avec la semaine du goût.

#### **OUTILS FOURNIS**

- Cartes lexiques
- Support fête de la carotte et support élèves
- Propositions de recettes «la carotte dans tous ces états»
- Recette de biscuits à la carotte (hélas!, ce n'est pas celle de la mamie de Lulu)

## **◆** ÉCRIT INDIVIDUEL

Remplir la trace écrite "La fête de la carotte"

## **⊋**€ PHASE ORALE

Et pour prolonger, tous en cuisine avec l'atelier recette!



## LA FÊTE DE LA CAROTTE

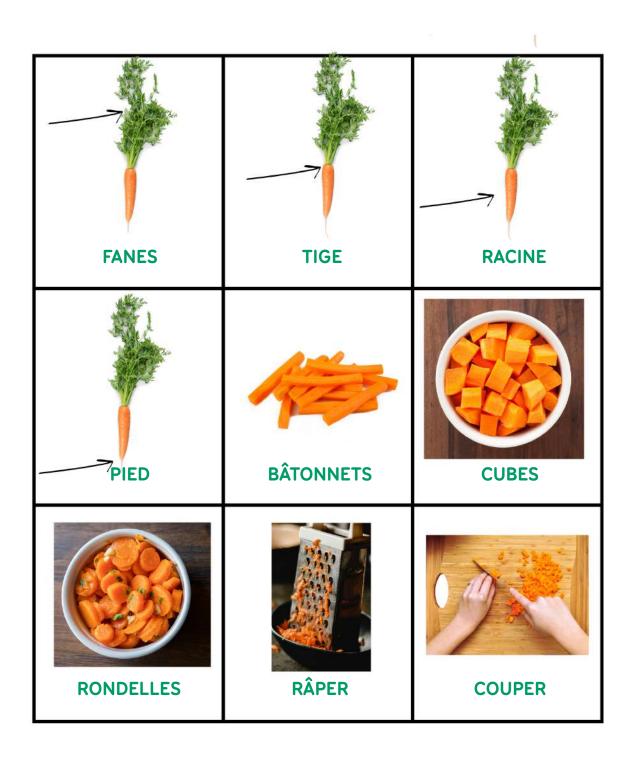
Je touche les carottes entières, je décris la peau.



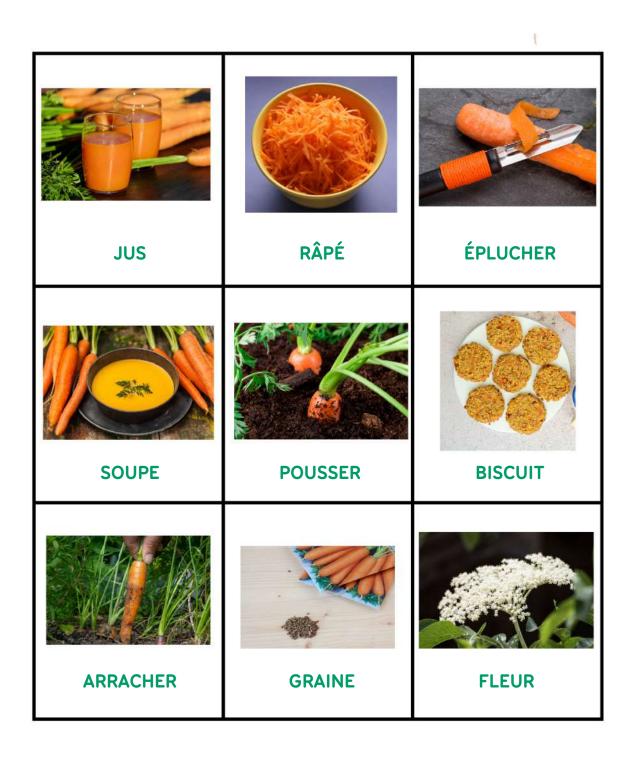
#### **LE TOUCHER**

1.	sens.
	L'ODORAT  Je sens les carottes entières, je sens les carottes coupées, je sens les fanes. Je sens les différentes recettes.
<b>LA VUE</b> Il existe des carottes de dif	férentes couleurs. J'observe les variétés de couleurs.
<b>LE GOÛT</b> Je goûte les différentes rec	ettes. Je donne mon avis. Je choisis ma préférée.
MA RECETTE PRÉF	FÉRÉE

## SÉANCE 2 LEXIQUE



## SÉANCE 2 LEXIQUE



## SÉANCE 2 LEXIQUE



## SÉANCE 2 LA FÊTE DE LA CAROTTE

## LA CAROTTE SOUS TOUTES SES FORMES

CRUE CUITE

**ENJUS** 

EN BÂTONNETS EN CUBES

RÂPÉES

**BISCUIT** 

EN SMOOTHIE GÂTEAU

AVEC DES FRUITS SOUPE

PURÉE EN RONDELLES

À LA VAPEUR

## FICHE ÉLÈVE

## SÉANCE 2 / LA FÊTE DE LA CAROTTE

## **BISCUITS À LA CAROTTE**

## 0 0

#### INGRÉDIENTS:

250g de Farine (+1 cuil.à soupe) 100g de Beurre mou 100g de sucre en poudre 1 petit oeuf 2 petites carottes 1 cuil. à café de cannelle 1 pincée de sel



#### **ÉTAPES:**

- Pelez les carottes. Les râper finement.
- Battez l'oeuf à la fourchette. L'ajouter au sucre au sel dans un saladier.
- Ajouter la farine. Mélangez à la fourchette puis frottez la pâte entre les paumes des mains pour l'effri-

ter.

- Incorporez le beurre mou, les carottes râpées et la cannelle en pétrissant la pâte jusqu'à ce qu' elle ne colle plus. Faites une boule.
- Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
- Etalez la pâte sur le plan de travail légèrement fariné . Découpez des sablés avec un emporte-pièce
- Déposez-les sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Enfournez 10 min puis laissez-les refroidir sur une grille



Si la pâte colle, ajoutez progressivement plus de farine. Vous pouvez aussi ajouter un peu d'extrait de vanille. Les biscuits se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.



#### FICHE ENSEIGNANT

## SÉANCE 3 LES ÉTAPES DU RÉCIT

## Objectifs de la séance:

Identifier les grandes étapes du récit.



Album

Les Biscuits à la carotte

Du-na Na

L'Élan vert

## **₹ PHASE ORALE**

Reformuler avec les élèves les grandes étapes du récit à l'aide des illustrations. Le récit étant assez long, il est possible de faire la lecture en fractionné et de garder les images séquentielles comme aide-mémoire.

#### **◆◆** ÉCRIT INDIVIDUEL

Selon le niveau des élèves, reconstituer collectivement ou individuellement la frise chronologique de l'histoire. Avec les MS ou les GS, écrire en dictée à l'adulte une courte phrase pour chaque étape.

## **◆** ÉCRIT INDIVIDUEL

Remplir individuellement la fiche bilan.

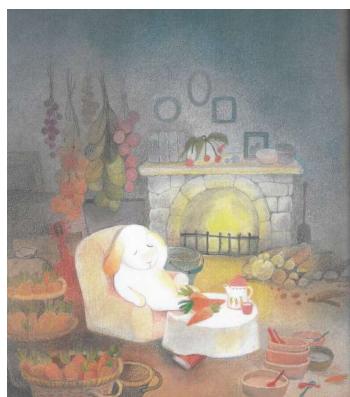
## LES ÉTAPES DU RÉCIT

- 1. Lulu trouve le carnet de Mamie.
- 2. Il sème des graines.
- 3. Il rate sa recette.
- 4. Il réussit sa recette.
- 5. Il fabrique des gâteaux pour ses amis.
- 6. Il est épuisé.
- 7. Il distribue des graines et apprend la recette à ses amis.
- 8. Les amis organisent une fête pour le remercier



## SÉANCE 3 LES ÉTAPES DU RÉCIT

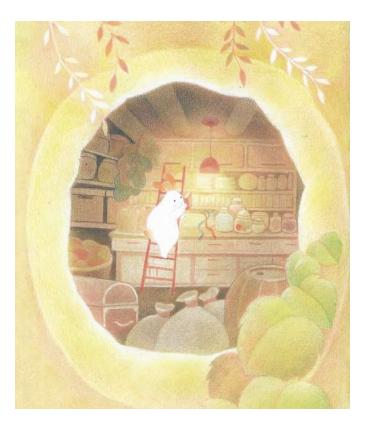






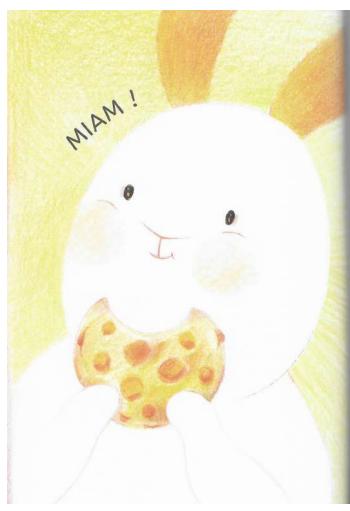


## SÉANCE 3 LES ÉTAPES DU RÉCIT









# **BILAN DE LECTURE** TITRE ..... AUTRICE ..... ..... **TON AVIS RACONTE L'HISTOIRE EN QUELQUES LIGNES** C'est l'histoire de ..... **LES CAROTTES** J'adore en manger parce que Je n'aime pas parce que ..... J'aime l'odeur.....

