


LA CONTINUITÉ PÉDAGOGIQUE Émissions éducatives

Date : Mercredi 29 avril 2020

Niveau : Cycle 1

	<p>Titre : TOP CLASSE- PAD 3037 - Avec mes mains - L'orangeade Durée : 6'47 Lien de la vidéo : https://bit.ly/3bHBY6s</p>	<p>Résumé : Découvrir la recette de l'orangeade : une boisson naturelle et agréable. La préparer permet aussi de différencier les ingrédients liquides et solides et d'aborder les notions de miscibilité et de solubilité.</p>
<p>Domaine : Construire les premiers outils pour mieux structurer sa pensée</p>		<p>Proposition d'activités : * hygiène des mains et des ustensiles</p>
<p>Champ disciplinaire : Les objets et la matière</p>		<ul style="list-style-type: none"> • lister les fruits que l'on transformerait en jus • comprendre les bienfaits des fruits pour la santé (cf : pyramide des aliments)

Étapes	Contenu	Pistes d'exploitation possibles	
		STP/SP	SM/SG
Présentation de l'activité	<p>L'orangeade est une boisson faite à partir d'eau et de fruits mélangés. Aujourd'hui, tu vas apprendre à préparer cette boisson naturelle et rafraîchissante.</p> <p>Liste des ustensiles : 2 pichets, 1 couteau, 1 presse-fruits, 1 râpe, 1 assiette, 1 cuillère à soupe, 1 passoire. / Liste des ingrédients : 5 oranges, 1 litre d'eau, du sucre en poudre</p> <p>-Observer attentivement la vidéo montrant chaque étape de la réalisation de l'orangeade. Le visionnage de la vidéo montre la présentation de la liste des ingrédients puis celle des ustensiles, ensuite, on procède à la vérification des listes à l'aide de photos légendées.</p>	<p>-bien se laver les mains, mettre des gants</p> <p>-laver les fruits soigneusement, rincer puis sécher les ustensiles avant leur utilisation.</p> <p>-faire nommer les ingrédients puis les ustensiles</p> <p>-lexique : pichets, presse-fruits, râpe, passoire / bouteille d'eau d'1 litre</p>	<p>-veiller à l'hygiène des mains et à la préparation de chaque ustensile et chaque ingrédient avant leur utilisation.</p> <p>-trouver la décomposition du mot "orangeade", orange pour deviner l'ingrédient principal</p> <p>-questionner les élèves sur : connaissez-vous ? En avez-vous goûté ?</p>
Exploitation de la vidéo	<p>-Rappels des conditions sanitaires avant toute préparation culinaire : bien se laver les mains, Laver soigneusement les oranges à l'eau puis les essuyer à l'aide d'une serviette.</p> <p>-Procéder à la préparation selon les différentes étapes : Prendre la râpe du côté de la grille la plus fine. La poser dans une assiette pour récupérer les zestes d'orange. Râpe le zeste d'une orange puis récupère le avec une cuillère dans un verre. Prendre le couteau, couper les oranges en deux, les presser à l'aide du presse-fruits. Prendre un pichet, mettre au fond 2 cuillères à soupe de sucre, verser l'eau dans le pichet et remuer pour dissoudre le sucre. Verse le jus d'orange dans l'eau, bien remuer et y ajouter le zeste de l'orange râpée pour parfumer la boisson. Laisser reposer avant de filtrer le zeste en utilisant le second pichet pour récupérer la préparation.</p> <p>-Répondre aux questions : quels sont les ingrédients qui ont été dissous dans l'eau ? Le zeste est resté en suspension et le jus mélangé à l'eau.</p>	<p>-questionner les élèves : par quoi la préparation démarre t-elle ?</p> <p>-décrire l'orange, le sucre, l'eau : la couleur, la texture, questionner sur le goût et l'odorat.</p> <p>-décrire les actions réalisées puis demander de quels ingrédients sont utilisés pour la recette ?</p> <p>-deviner le goût de l'orange et donner les bons termes : c'est bon = sucré, doux, agréable, /ca pique = aigre, salé, amer.</p>	<p>-bien distinguer les ustensiles des ingrédients, préciser leur utilisation, leur fonction en veillant à l'utilisation du lexique approprié tels que : le couteau pour découper, le presse-fruits pour presser l'orange, la râpe pour récupérer le zeste de l'orange (peau), la cuillère à soupe pour remuer le mélange, le pichet pour accueillir la préparation.</p> <p>Elaborer une liste exhaustive en précisant la fonction des ustensiles</p> <p>-comprendre la dissolution du sucre dans l'eau, le parfum du zeste d'orange qui en donne le goût, la filtration avec la passoire, les aliments solides et/ou liquides.</p>

Proposition de prolongements à faire en classe : Réaliser la recette en classe en proposant à chacun de participer, prendre des photos de chaque étape, faire dessiner les actions, comprendre la pyramide des aliments et leur impact sur les bienfaits de la santé