

Délicieuses araignées!



Aurais-tu cru un jour manger une araignée? Rassure-toi, celle-ci est délicieuse. Tu auras peut-être même la chance d'y goûter si ton parent accepte de faire la recette avec toi.

Mais avant, je t'invite à effectuer une courte recherche sur l'araignée en répondant aux questions suivantes.

- À quoi sert-elle?
- Que mange-t-elle?
- Comment fait-elle sa toile?
- Comment attrape-t-elle ses proies?
- Où trouve-t-on l'araignée dans la nature?
- Peux-tu nommer les couleurs des araignées?
- Combien de pattes a-t-elle? Est-ce un insecte?
- Connais-tu un superhéros qui connaît bien les araignées?

Dessine un schéma de l'araignée en indiquant toutes ses parties.
Ajoute toute autre information que tu aimerais connaître sur l'araignée.

Présente le résultat de tes recherches à ton parent ou aux membres de ta famille. Peut-être vont-ils apprivoiser les araignées plutôt que de les fuir.



Avant de lire la recette ci-dessous, survole le texte et consulte les mots de la rubrique **Mots de passe**.

Séquence 4
Recette

Délicieuses araignées!



Mots de passe

bain-marie : récipient d'eau bouillante dans lequel on place une casserole contenant ce que l'on veut faire chauffer

se régaler : prendre plaisir à manger

Cette recette est une façon facile et rapide de transformer de petits biscuits en monstrueuses araignées.

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 10 minutes

Portions : environ deux douzaines

Ingédients :

- boîte de biscuits ronds
- boîte de biscuits en bâtonnets (ou bretzels)
- 250 grammes de chocolat noir
- 50 petits bonbons colorés



Marche à suivre

1. Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou dans un **bain-marie**.
2. Couper les bâtonnets (ou les bretzels) en deux ou en trois morceaux d'une longueur de 3 cm de façon à en obtenir huit.
3. Tremper l'une des extrémités des huit bâtonnets (ou des bretzels) dans le chocolat fondu.
4. Placer les huit bâtonnets sur le contour d'un biscuit rond.
5. Mettre le biscuit dans une assiette et le laisser refroidir 5 minutes au congélateur.
6. Placer, à l'aide du chocolat fondu, deux petits bonbons colorés sur le dessus du biscuit pour faire les yeux de l'araignée.

Il ne reste plus qu'à **se régaler** d'une collation de délicieuses araignées!

© Courses et relais, Perlinpinpin, Français, 4^e année, Fascicule 5, CFORP, 2009, p. 19.

Voici à quoi ressemble un bain-marie.

Selon toi, pourquoi suggère-t-on de faire fondre le chocolat au bain-marie?



Discute avec ton parent des **caractéristiques** d'une recette. Que trouve-t-on dans la recette qu'on ne trouve pas dans un autre type de texte?

Après la lecture

Réponds oralement aux questions ci-dessous.

1. Comment pourrais-tu modifier cette recette pour la rendre plus santé?
2. Quelle phrase du texte indique que cette recette est facile à faire?
3. À quoi servira le chocolat fondu?
4. As-tu déjà fait une recette semblable à celle-ci? Explique.

Relis les étapes de la marche à suivre.

1. Quel est le mode des verbes utilisés?
2. Quel autre mode est souvent employé dans une recette?

Consulte la rubrique ci-dessous pour te rappeler les modes des verbes.

Indice

Les modes du verbe

Le mode **infinitif** est la forme du verbe que l'on trouve dans le dictionnaire.

Ex. : Coller les pattes sur le biscuit.

Le mode **indicatif** permet de situer un fait dans le présent, l'avenir ou le passé.

Ex. : Je mange des araignées.

Le mode **impératif** permet de donner un ordre ou un conseil ou de faire une demande.

Ex. : Fais attention.

Reformule la marche à suivre en utilisant les verbes à l'**impératif**. Quel mode préfères-tu entre l'infinitif et l'impératif pour suivre une recette? Pourquoi?

Ma recette farfelue

Crée maintenant ta propre recette en t'inspirant de tes goûts. Rédige une recette farfelue et présente-la à ton parent.

Planification

Voici des titres de recettes qui pourraient t'inspirer. Si tu as une autre idée, libre à toi de t'en servir. Garde en tête le thème de l'Halloween.

- Recette de sorcière
- Recette d'une journée d'Halloween
- Recette pour combattre des dragons
- Recette d'une potion magique servant à...

Revois les caractéristiques de la recette. Pense aux points suivants.

- **La description de ta recette** : Tu peux consulter la description de la recette à la page 1 pour t'inspirer.
- **Les ingrédients** : Ajoute les quantités.
- **La marche à suivre numérotée** : Assure-toi que les étapes sont dans le bon ordre selon la liste des ingrédients.
- **Conseils pratiques** : Ces conseils peuvent aussi être des mises en garde (porte des mitaines pour éviter les brûlures, etc.).

Organise tes idées à l'aide de la fiche **Ma recette farfelue** sur les deux prochaines pages.

© Courses et relais, Perlinpinpin, Français, 4^e année, Fascicule 5, CFORP, 2009, p. 20-21.

Fascicule 5

Séquence 4

Fiche 75 – Ma recette farfelue

Titre de la recette : _____

Description (ou courte introduction) : _____

Ingrédients

Marche à suivre (Préparation)



Conseils pratiques

© Courses et relais, Cahier d'activité B, Français, 4^e année, p. 43-44.

Rédaction

Dresse une liste de verbes que tu pourras employer dans ta recette : incorporer, verser, ajouter, etc.

Rédige ta recette en utilisant les verbes à l'impératif (ajoute, verse, brasse, etc.). Voir le tableau au bas de la page.

Révision

- * Révise ta recette à l'aide de la fiche **Grille de révision de la recette**.
- * Assure-toi de respecter toutes les caractéristiques de la recette.
- * Vérifie l'organisation de ton texte. Assure-toi que toutes les étapes nécessaires figurent dans ta marche à suivre et respectent l'ordre chronologique.
- * Assure-toi que le contenu soit clair et présenté de façon logique.
- * Apporte des modifications au besoin.

Indice

La phrase impérative

La phrase impérative exprime un ordre, un conseil ou une demande. Elle contient un verbe au mode impératif. Elle n'a pas de sujet. Elle se termine par un point ou un point d'exclamation.

Ex. : Achetez le vôtre aujourd'hui!

La phrase impérative à la forme négative nie ou interdit quelque chose à l'aide de mots de négation.

Ex. : **N'**achetez **pas** le vôtre aujourd'hui!

Révisé maintenant de ton texte à l'aide de la grille à la page suivante.

© Courses et relais, Perlinpinpin, Français, 4^e année, Fascicule 5, CFORP, 2009, p. 21-22.

Fascicule 5

Séquence 6

Fiche 77 - Grille de révision de la recette

Révisé ta recette en cochant **oui** (✓) ou **non** (✓) pour chaque élément et en indiquant les améliorations à apporter.



Grille de révision : Ma recette farfelue			
Élément à réviser	Oui (✓)	Non (✓)	Comment puis-je améliorer ma recette?
Les caractéristiques de la recette sont respectées.			
La recette est bien structurée.			
Les étapes énumérées dans la marche à suivre sont présentées de façon logique.			
L'information est claire.			
Les verbes sont à l'impératif.			
Les verbes utilisés sont précis.			
Les phrases sont bien construites.			
Les phrases sont courtes.			

Il n'est pas nécessaire de publier ton travail. L'accent était surtout mis sur l'organisation et la clarté de tes idées. Montre-la à ton parent pour qu'il puisse vérifier si tes idées sont organisées dans un ordre logique.

Est-ce que ton parent te laisse préparer la recette des délicieuses araignées ou ta recette farfelue? Si tel est le cas, sors les ingrédients et suis bien la recette. Prépare-toi ensuite à confectionner ces délicieuses araignées ou autres qui te mettront l'eau à la bouche sans te faire peur.



Beau travail!

Bonne dégustation!