



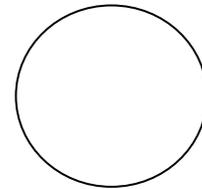
Revenus des repas payants

Prix d'un repas :

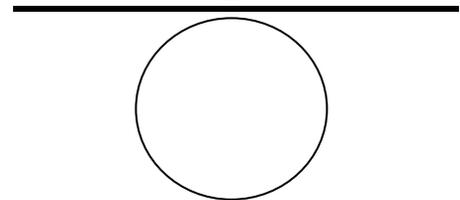
2,00\$

X

Nombre de repas payants :



Revenus des repas :



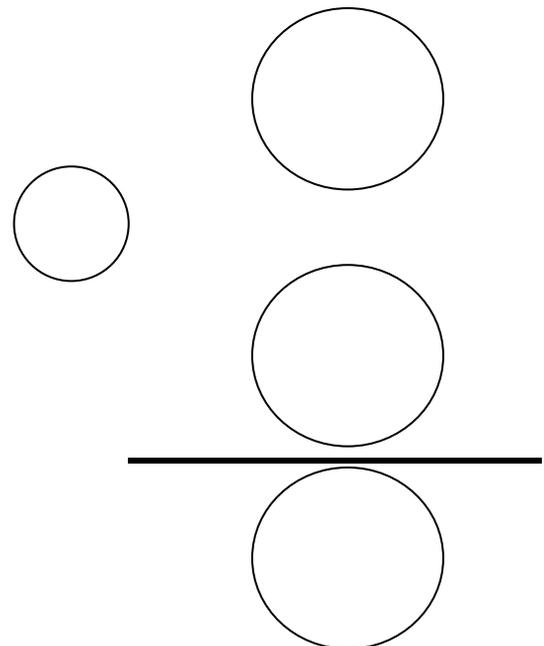


Coût réel des dépenses des recettes
«Sauté de poulet aux légumes» et
«Rôties à la mélasse»

Dépenses totales des recettes :
voir fiche 24 (épicerie)

Revenus des repas payants:

Coût réel des dépenses:





Poisson en papillote

Ingrédients :

2 c. à table de beurre

2 c. à table d'échalotes tranchées

2 t. de champignons frais tranchés finement

1 t. de carottes tranchées finement

1 t. de céleri tranché finement

Sel assaisonné

1 lb de filets de poisson

4 c. à thé de jus de citron, divisées



Poisson en papillote

Fiche 26
(suite)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350° F.
2. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Y faire cuire les échalotes, les champignons, les carottes et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler au goût.
3. Découper une feuille de papier d'aluminium en 4 carrés de 12 po (30cm) de côté; placer le côté brillant vers le haut. Répartir la préparation aux légumes au centre des carrés et couvrir d'un morceau de poisson. Arroser chaque portion de 1 c. à thé de jus de citron. Rabattre le papier d'aluminium de manière à former un triangle; sceller les coins.
4. Déposer les papillotes sur une plaque à biscuits. Faire cuire au four 15 minutes. Servir dans le papier d'aluminium en pratiquant une ouverture en croix sur le dessus.

Rendement : 4 portions.



Minuscules et majuscules

1. Relier par un trait les mots de la colonne de GAUCHE (lettres minuscules) correspondant à ceux de la colonne de DROITE (lettres majuscules).
2. Réécrire en lettres majuscules les mots de la colonne de DROITE.

GAUCHE

DROITE

beurre •

• CHAMPIGNON

échalote •

• CAROTTE

champignon •

• BEURRE

carotte •

• ÉCHALOTE

céleri •

• POISSON

sel •

• CÉLERI

poisson •

• SEL

citron •

• LIQUIDE

jus •

• CITRON

liquide •

• JUS



Dépenses totales de la recette
«Poisson en papillote»

Ingrédients à acheter	Quantités pour () personnes	Prix

Dépenses totales : _____



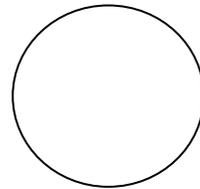
Revenus des repas payants

Prix d'un repas :

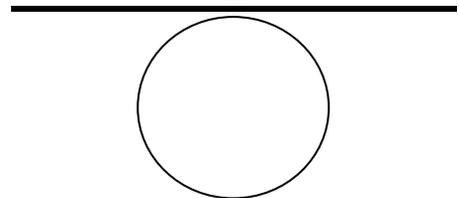
2,00\$

X

Nombre de repas payants :



Revenus des repas :



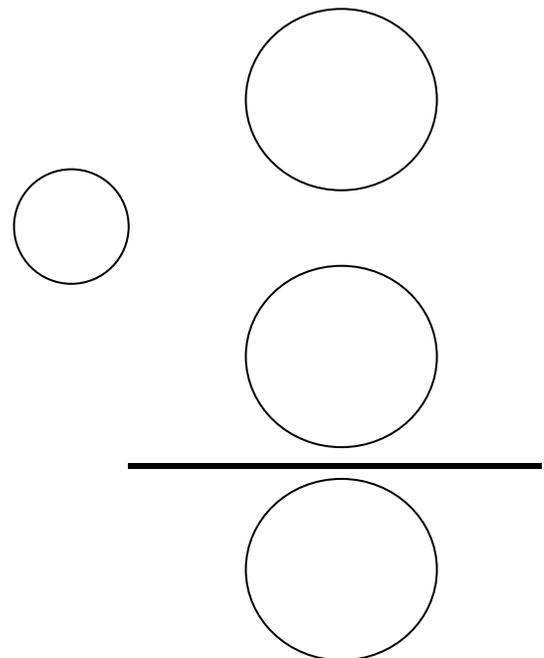


Coût réel des dépenses de la recette
«Poisson en papillote»

Dépenses totales de la recette :
Voir fiche 28 (épicerie)

Revenus des repas payants:

Coût réel des dépenses:





Le bon déterminant

Écrire le bon déterminant : le, la, l' ou les

_____ échalote

_____ carottes

_____ céleri

_____ four

_____ beurre

_____ aluminium

_____ papillotes

_____ fourchette

_____ préparation

_____ sel



Connaissance de l'ordre alphabétique

1. Compléter en minuscules l'ordre alphabétique suivant :

a ___ ___ d e f ___ h ___ ___ k l m
___ ___ p ___ r s t ___ v ___ x ___ z

2. Mettre en ordre alphabétique les verbes suivants :

fondre - cuire - saler - découper
placer - répartir - arroser



Fiche 32.1

Mon épicerie

Combien ça coûte?

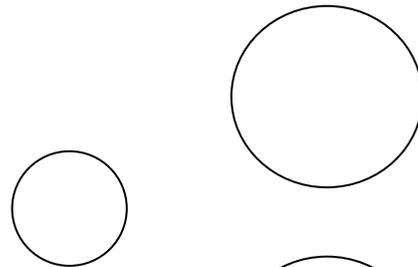
Ingrédients à acheter	Prix
Beurre	3,48\$
Échalotes	0,59\$
Champignons	1,99\$
Carottes	2,19\$
Céleri	0,99\$
Filets de poisson	8,54\$
Total :	



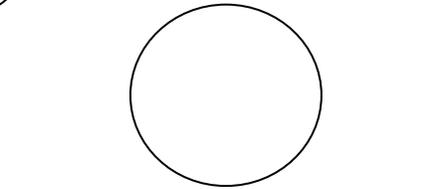
Mon épicerie

Combien me revient-il?

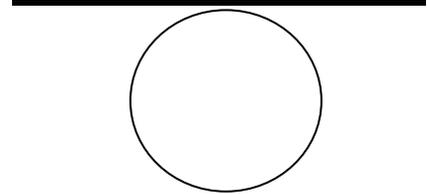
Si je paie avec un billet de



Et que mon épicerie me coûte



Il me revient





Bâtonnets de pommes de terre

Fiche 33

Ingrédients :

4 grosses pommes de terre de forme allongée

2 c. à soupe de beurre

1 c. à thé d'assaisonnements au choix :

- sel d'oignon
- épices cajuns
- romarin
- sel et poivre
- mélange de fines herbes
- parmesan

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les tailler en bâtonnets assez gros (comme des frites) et les mettre dans un bol d'eau glacée 20 minutes, ce qui les rend plus croustillantes. Bien les éponger.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole. Retirer du feu, ajouter les bâtonnets de pommes de terre et bien remuer pour les enrober. On peut aussi ajouter de l'ail au beurre fondu.
3. Déposer les bâtonnets de pommes de terre sur une plaque à biscuits et les assaisonner avec les épices choisies et le parmesan. Cuire au four, 30 minutes à 200°C (400°F). Les retourner 2 fois durant la cuisson.

Rendement : 4 portions.



Hamburger surprise

Ingrédients :

- 1 lb de viande hachée (boeuf ou veau)
- 2 c. à soupe de préparation de soupe à l'oignon déshydratée (facultatif)
- 4 gros cubes de fromage fondant (mozzarella, cheddar ou gruyère)
- Sel et poivre
- 4 pains hamburger

Préparation :

1. Mélanger la viande avec la soupe à l'oignon déshydratée et laisser mariner au réfrigérateur 1h. Diviser la viande d'abord en 4 portions puis rediviser en deux.
2. Façonner 8 galettes minces.
3. Déposer un cube de fromage sur 4 des galettes. Couvrir des 4 autres galettes et aplatir pour bien souder les bords afin que le fromage, qui fondra à la cuisson, ne s'écoule pas dans la poêle. Saler et poivrer.
4. Griller les galettes dans une poêle avec un peu de beurre, à feu moyen, environ 3 minutes de chaque côté.

Servir :

- ☺ avec les assaisonnements traditionnels : moutarde, relish, tomate et hachis d'oignon.
- ☺ avec une généreuse portion de bâtonnets de pommes de terre.

Rendement : 4 portions.



Des noms et des adjectifs

Classer chacun des mots des expressions suivantes dans la bonne colonne.

	Noms communs	Adjectifs
Épices cajuns		
Forme allongée		
Grosses pommes		
Viande hachée		
Eau glacée		
Beurre fondu		
Fines herbes		
Galettes minces		
Feu moyen		



Séparons en syllabes !

Séparer et compter les syllabes des mots suivants :

Exemple : for|me 2

Beurre _____

Choix _____

Épices _____

Sel _____

Poivre _____

Romarin _____

Herbes _____

Pommes _____

Bâtonnets _____

Plaque _____



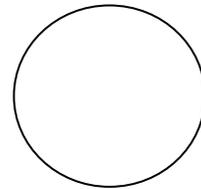
Revenus des repas payants

Prix d'un repas :

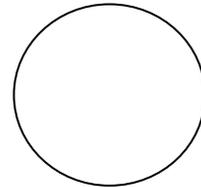
2,00\$

X

Nombre de repas payants :



Revenus des repas :





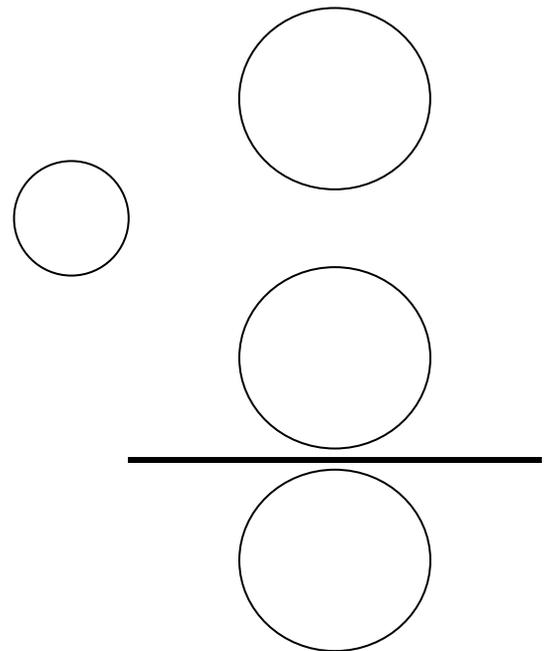
Coût réel des dépenses des recettes
«Bâtonnets de pommes de terre» et
«Hamburger surprise»

Dépenses totales des recettes :

Voir fiche 37 (épicerie)

Revenus des repas payants:

Coût réel des dépenses:





Un peu d'ordre !

Réécrire les phrases de la recette en ordre chronologique.

- ⇒ Déposer les bâtonnets de pommes de terre sur une plaque.
- ⇒ Tailler les pommes de terre en bâtonnets.
- ⇒ Retourner les bâtonnets de pommes de terre durant la cuisson.
- ⇒ Éplucher les pommes de terre.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____



Fiche 40

Gâteau choco-mayo

Ingrédients :

2 t. de farine non tamisée

$\frac{2}{3}$ t. de cacao

1 $\frac{1}{4}$ c. à thé de bicarbonate de soude

$\frac{1}{4}$ c. à thé de poudre à pâte

1 $\frac{2}{3}$ t. de sucre

3 œufs

1 c. à thé de vanille

1 t. de mayonnaise

1 $\frac{1}{3}$ t. d'eau



Fiche 40
(suite)

Gâteau choco-mayo

Préparation :

1. Graisser et enfariner le fond de 2 moules à gâteau rond de 9 pouces.
2. Dans un bol, mélanger ensemble les 4 premiers ingrédients et mettre de côté.
3. Dans un autre bol, battre à grande vitesse les 3 ingrédients suivants pendant 3 minutes. Incorporer la mayonnaise.
4. Ajouter environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine, puis environ $\frac{1}{3}$ de l'eau, puis environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine, puis environ $\frac{1}{3}$ de l'eau, puis environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine, puis environ $\frac{1}{3}$ de l'eau, puis environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine.
5. Verser dans les moules et cuire au four à 350°F pendant 30 à 35 minutes.
6. Refroidir pendant 10 minutes. Démouler et refroidir sur des grilles. Glacer au goût.

Rendement : Donne 2 étages de 9 pouces.



Fiche 41

Glaçage moka

Ingrédients :

$\frac{3}{4}$ t. de graisse

1 c. à table de vanille

$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

$\frac{1}{2}$ t. de cacao

1 c. à table de café instantané dissous dans $\frac{1}{2}$ t. d'eau chaude

4 $\frac{1}{2}$ t. de sucre à glacer

Préparation :

1. Battre en crème la graisse, la vanille, le sel et le cacao.
2. Ajouter le sucre à glacer et le café en alternant et battre jusqu'à consistance uniforme.

Rendement : suffisant pour glacer un gâteau à 2 étages.



Des fractions, toujours des fractions !

Dessiner l'eau dans les tasses selon la fraction indiquée.



$\frac{1}{2}$



$\frac{1}{4}$



$\frac{3}{4}$

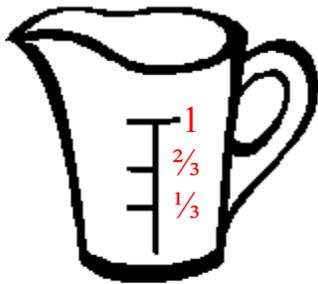


1



Des fractions, toujours des fractions !

Dessiner l'eau dans les tasses selon la fraction indiquée.



1



$\frac{2}{3}$

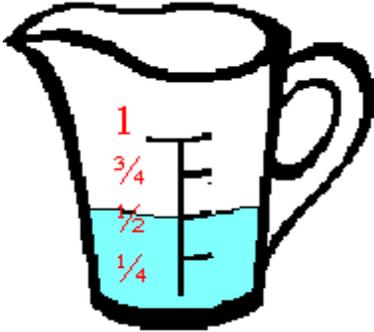


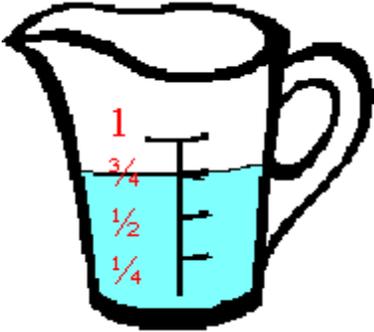
$\frac{1}{3}$

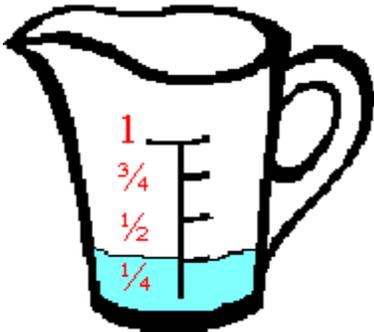


Des fractions, toujours des fractions !

Combien y a-t-il d'eau dans la tasse à mesurer?
Écrire la fraction.





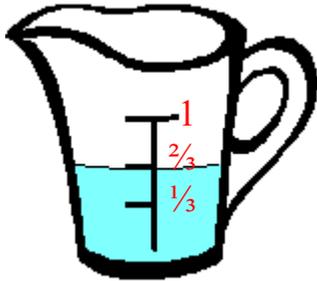


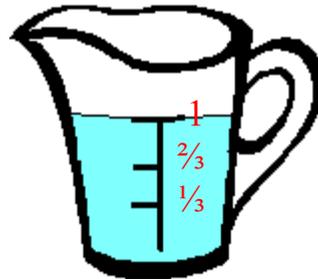


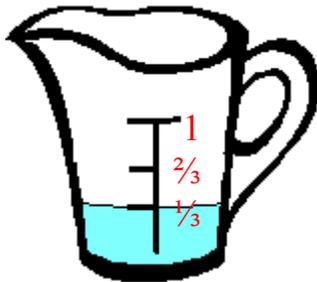


Des fractions, toujours des fractions !

Combien y a-t-il d'eau dans la tasse à mesurer?
Écrire la fraction.









Quel genre, quel nombre ?

Faire un «X» dans la bonne colonne pour déterminer si le mot est masculin ou féminin, singulier ou pluriel.

	masculin	féminin	singulier	pluriel
un œuf				
la tasse				
quatre ingrédients				
les moules				
une minute				
des grilles				
le sucre				
un bol				
la vanille				
le fond				



Je fais des mots.

Fiche 45

Assembler les syllabes de gauche aux syllabes de droite afin de former des mots.

①

tas	fé
pou	se
ca	dre

②

mou	cre
su	te
pâ	le

③

gâ	teau
cô	ces
pou	té

④

grais	tre
bat	re
cui	ser

⑤

met	ser
ver	tre
gla	cer

Réécrire les mots trouvés.

①

②

③

④

⑤



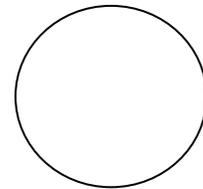
Revenus des desserts payants

Prix d'un dessert :

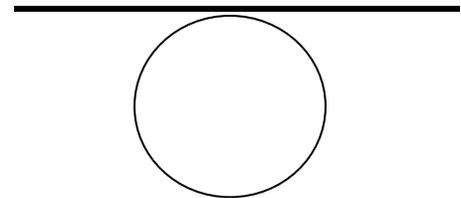
0,50\$

X

Nombre des desserts payants :



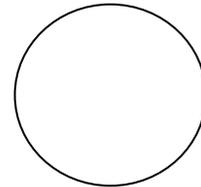
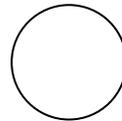
Revenus des desserts :



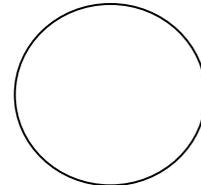


Coût réel des dépenses des recettes
«Gâteau choco-mayo» et «Glaçage moka»

Dépenses totales des recettes :



Revenus des desserts payants:



Coût réel des dépenses:

