

LES PETITS CAHIERS ZÉBRÉS

J'apprends à la maison avec Zabulon



Cycle 1 : Moyenne Section

GRAPHISME : *Trace* les lettres que tu viens de revoir (B, O, N) ou de découvrir (E) dans...

- De la semoule :



- De la farine :



- De la boue :



Développer une conscience phonologique.

Entoure lorsque tu entends le son [a].



J'apprends à la maison avec Zabulon



les langues

En décembre, tu as écouté un chant de Noël en anglais.

On parle anglais dans de nombreux pays :

- En Amérique du nord (Etats-Unis et Canada)
- En Angleterre
- En Australie, etc...

Regarde sur ton **globe terrestre** (avec l'aide de ton parent) où se trouvent ces pays et où se trouve la France, où tu habites.

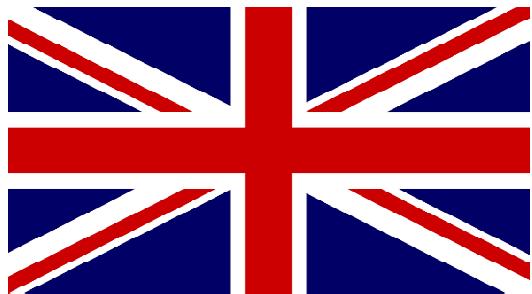


A présent, écoute l'enregistrement n°1 du 2^{ème} trimestre (envoyé par mail) et écoute comment on dit **Bonjour** en anglais.



Ecoute et répète plusieurs fois comment on dit bonjour en anglais et chaque matin, pendant 15 jours, prends l'habitude de commencer ton temps d'étude en **saluant** d'abord **en français**, puis **en anglais**, puis si tes parents savent parler une autre langue, dans une troisième langue.

Voici le drapeau du Royaume-Uni de Grande Bretagne, nos voisins :



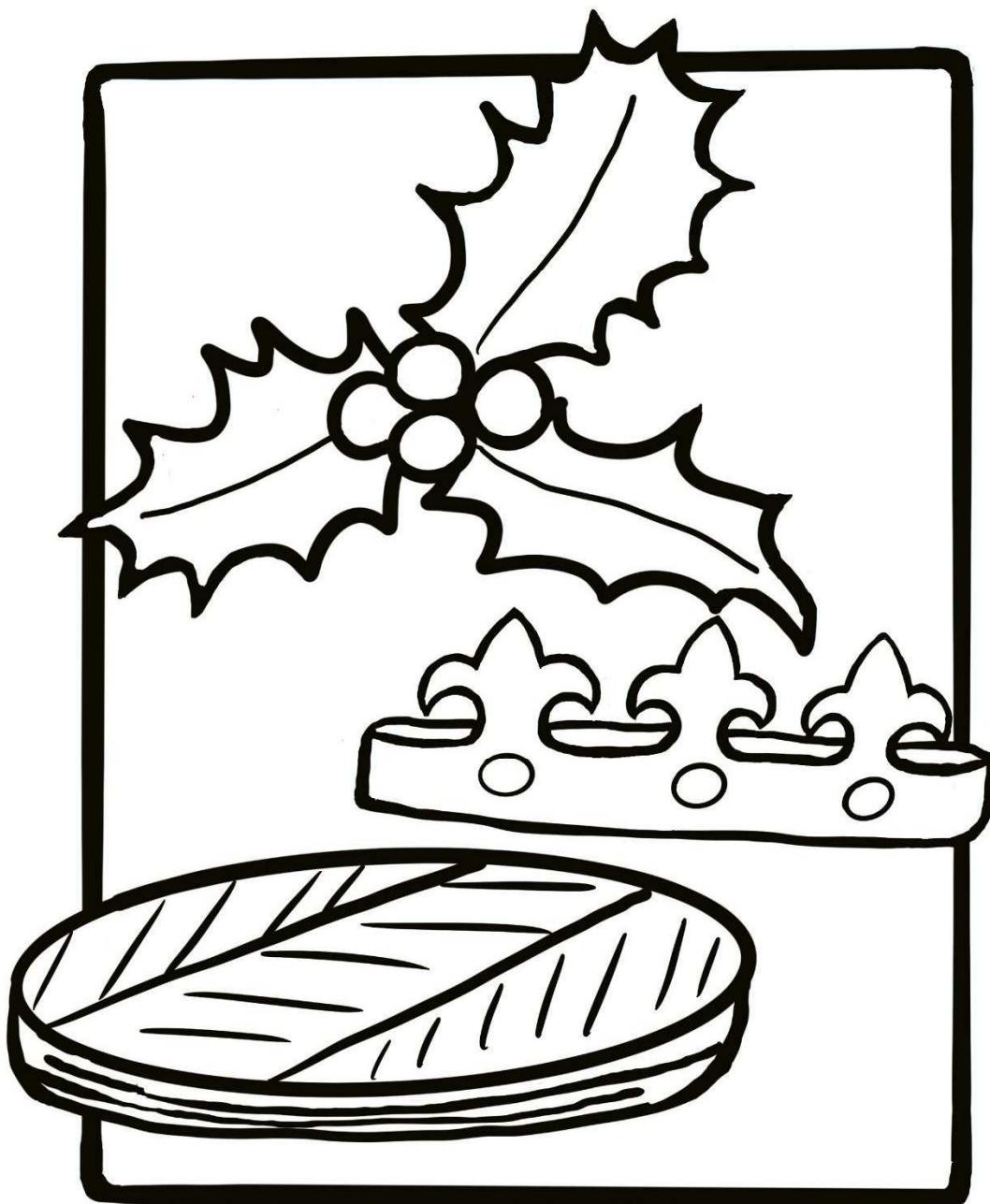
Et voici le drapeau du Canada, où l'on parle aussi anglais :



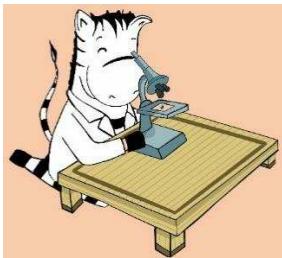
Et enfin, voici le drapeau des Etats-Unis d'Amérique où l'on parle aussi anglais :



JANVIER



Colorie ce dessin. Pourquoi a-t-on mis du houx, une couronne et une galette ?



DDM Sciences : Du blé à la farine

Le blé se sème **à l'automne**. Pendant la saison froide, il pousse tout doucement. Un jour, le grain de blé qu'on a semé en terre devient une petite plante qui sort de terre.



Cette plante va grandir et devenir de plus en plus haute.

Puis, un **épi** va se former : c'est dans cet épis que se trouvent les nouveaux grains de blé. Un seul épis porte plusieurs grains de blé.



Février, c'est le mois des crêpes à la Chandeleur, fêtée le 2 février.

Par conséquent, après la galette des rois en janvier, nous allons faire de nouveau de la pâtisserie : des crêpes !

Pâtisserie : la pâte à crêpes

Préparation : 10 minutes / Cuisson : 20 minutes

Ingrédients	Ustensiles
300g de farine	1 louche
3 œufs entiers	1 fouet
3 cuillères à soupe de sucre en poudre	1 cuillère en bois
2 cuillères à soupe d'huile	1 poêle à crêpes (crêpière)
50g de beurre mou	1 saladier
60cl de lait	
5cl de rhum (facultatif)	



Recette

1 – Mettre la farine dans le saladier et former un puits.



2 – Déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre, dans le saladier.



3 – Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.



4 – Parfumer de rhum, selon ses goûts.

5 – Faire chauffer la poêle et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.



Bon appétit !