

Semaine 9 : déconfinement.....

Je sais que vous en aviez un peu marre du travail donné
(un peu trop scolaire) !!

Je vous ai préparé des jeux, trouvés dans des
magazines pour enfants.

A vous de jouer et de me faire un max de boulot !!



MOTS FLECHES

Lis bien le mode d'emploi avant de commencer merci !

Mots fléchés... mode d'emploi

Une grille est composée de mots qui se croisent horizontalement et verticalement, et dont les définitions sont indiquées dans des cases.

Chacune de ces cases comporte une définition ou un dessin, et une flèche indique le sens de lecture du mot à trouver.

The crossword puzzle grid is shown with the following definitions and drawings in the starting cells:

- Top-left: "Animal rayé" (Zebra) with a blue arrow pointing right.
- Second row, first cell: "Roi de la savane" (Lion) with a blue arrow pointing right.
- Third row, first cell: A drawing of a bee with a blue arrow pointing right.
- Fourth row, first cell: "Plainte" (Complaint) with a blue arrow pointing right.
- Second row, second cell: A drawing of a zebra with a blue arrow pointing down.
- Second row, third cell: A drawing of a lion with a blue arrow pointing down.
- Second row, fourth cell: A drawing of an ant with a blue arrow pointing down.

The grid contains the following letters:

- Row 1: T
- Row 2: L, I, O, N
- Row 3: G, U, E, P, E
- Row 4: C, R, I
- Row 5: E, S, T
- Row 6: I, T, I
- Row 7: P, E

A cartoon pencil character is at the bottom right.

Exemple horizontal : Roi de la savane ↗ ;
le mot à trouver est **LION**
à écrire dans le sens de la flèche soit de gauche à droite.



Exemple vertical : Animal rayé ↘ ;
le mot à trouver est **TIGRE**
à écrire dans le sens de la flèche soit de haut en bas

Avec un dessin, le principe est identique :



En ce qui concerne **Mes premiers fléchés**, nous avons varié les plaisirs :

- des entrecroisements fléchés ;
- des grilles avec dessins ou photos ;
- des grilles avec définitions uniquement.

Pour plus de facilité, les grilles sont codées :
un même chiffre correspond à une même lettre.

Dans certaines grilles, les mots difficiles sont indiqués au bas de la page.

Mots difficiles :

HARAS - ÉRODA - HIRSUTE

À la fin du magazine,
un index rassemble tous les mots rencontrés dans ce numéro...
et bien entendu, tu y trouveras aussi les solutions.

Amuse-toi bien !

					... Paso, au Texas			
	1	2	E	4	3	5	5	
Mot exprimant la surprise	6	7	Choisies par votes Saisons appréciées	3	8	9	3	
Prendre, enlever	11	5	3	2		T		S
	U		T		1	9	12	
Tulipe ou jonquille	13	8	3	9	2		7	
	8	14	10		7	I	14	Périod de géolog
	3	5	Assez bien, en abrégé Titane symbolique	7	12	Bon article Ma, ta, ...	8	
	U		5	2	3	10	11	
	2	A	14	3		7	15	





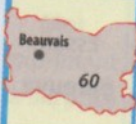







Mots difficiles :

ESSES - ARE - AB - TI

		Le plus âgé									
	→	↓	↓	↓	↓	↓	↓				
	1	2	3	A	2	4	5	6	S	7	
	→	5	8	9		→	2	4	2	Essai, épreuve	
Alliées, mariées	→	10	6	8	E	9	7		→	11	
Monnaie divi-	→	7	9	6		→	5	8	7	9	
sionnaire au Japon	T	11	Exposées au Louvre	→	O	11	5	8	12	9	7
			Pas absent	↓							
Aluminium, familièrement	→	2	12	10		→	4	9		T	11
					↓				↓		
	→	3	2	4	7	Me, te, ...	→	7	9	Mot démonstratif	
	H	13	Abattue ou obtenue	→	9	10	9		→	14	3
	→	9	S	7	7	9		P	14	8	9

Mots difficiles :

AÎNÉ - SEN - TOILES

GH Loisirs	Habitant de la Norvège 	Peut être de secours 	Pas tôt	Tour en raccourci 				
	1	2	3	4	E 5	6	6	5
	2	3	4	5		7	8	7
Ne pas bouger	8	5	4	6		5	8	U 9
	V 10		U 9	Sans-abri		11	12	
Allez ! (en anglais)	5	13	5	5	4		5	6
Là dès la naissance	14	2		8	5	15	9	5
Saison la plus chaude de l'année	3	1	1	5	Très bien	H 16		L 17
	5	6	5		6	5	6	5
N 1	18	E 5	19	8	5	4		

Mots difficiles :
 ISSUE - SDF - GO - INNÉ

				Plante aromatique qui parfume le saumon		Notre-Seigneur, en abrégé			
	1	2	3	2	V	4	2	5	6
Tout s'y oppose	3	7	6	5		8		9	2
Olympique lyonnais	10	11		E	6	9	12	U	8
100	1	6	5	12		10	3	Union européenne en sigle	
	10	9		C'est égal	13	7	14	10	8
D	15		I	7	Feinte, subterfuge	3	8	9	6
Venu, né de	7	9	9	8	Place des gros titres	8	9	6	Neuf pour Jules César
	11	7	10	5	9	Je possède (j')	A	2	7
Ça fait ancien	6	16		6	12	A	2	8	16

Mots difficiles :

ANETH - NS - ISO - ISSU - EX

				Un inconnu						
	1	2	A	3	4	5	6	Z	7	8
Ou bien Our	2	6	Livre drôle Pas entamée	3	9		3	Périodes de l'histoire	P	10
	3	9	8	11	Dans, dedans	4	8	8	8	
Qui a du bon sens	11	8	9	11	8		6	8		
	I	12	Je possède (j')	4	8	9	4	8	La totalité (le)	
13	3	12	11	8		11	4	8		
	5	12	8	Un do ringard	2	4	11	4		
	D	14	6	5	11	8	3	2		
Théâtre de Paris	5	P	10	8	6	3	Saint, en raccourci	11	4	

Mots difficiles :

UR - ANA - SENSÉ - UT - OPÉRA

JEUX ! Tu aimes les jeux en voici quelques-uns !

Différences 10 différences existent entre ces deux dessins.



Mots dissimulés illustrés

Six mots sont illustrés ici. Ils sont cachés dans la grille, horizontalement, verticalement et en diagonale.



A-----

N-----

T-----

S	X	X	W	W	K	W	W	Y	Z	X	W	N	Y	O	W
X	R	Z	W	N	O	W	Z	G	X	Y	Y	N	G	J	J
Z	W	A	G	Y	K	Z	Y	O	N	W	N	Z	Z	G	E
W	O	V	H	W	Y	X	W	Z	K	Y	X	Q	X	Q	R
J	E	K	O	P	W	K	W	N	O	W	U	X	X	Y	C
K	L	V	Y	Z	U	Z	J	J	W	Y	A	X	K	G	N
Y	L	K	W	O	Q	N	Z	X	G	Z	E	O	X	G	A
Y	I	X	G	N	Y	K	E	K	J	O	S	O	O	N	K
Z	N	H	W	Y	Y	G	X	N	O	O	N	J	W	O	X
V	A	K	J	Y	N	Y	O	W	X	H	V	V	I	O	
X	V	W	T	U	L	I	P	E	S	G	W	N	V	L	Y



Copie conforme

Trouve la réplique exacte du modèle.

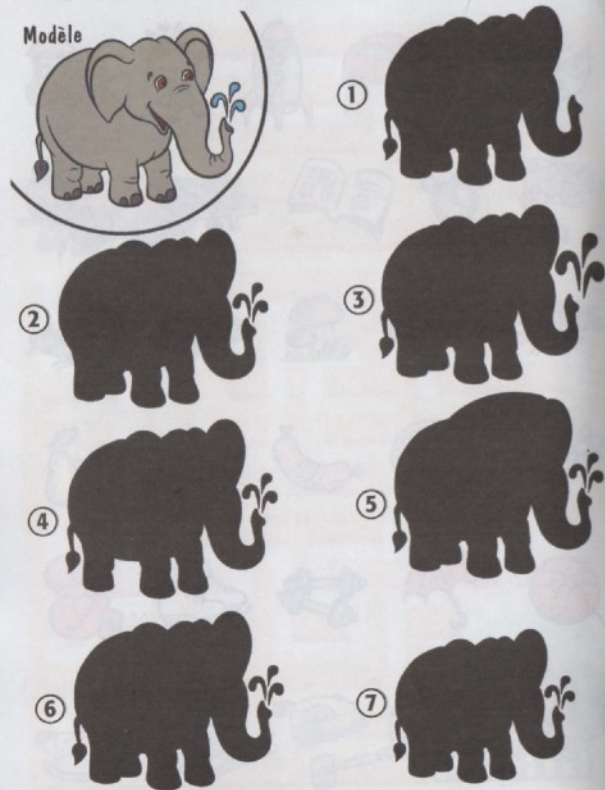


Coloriage



10 **Jeu d'ombres**

Quelle est l'ombre exacte de l'éléphant ?



Mots dissimulés illustrés

Six mots sont illustrés ici. Ils sont cachés dans la grille, horizontalement, verticalement et en diagonale.



E	V	X	Z	Y	X	T	N	E	V	K	Y	W	K	F	O
Y	T	O	J	W	W	Z	O	H	W	Z	W	X	H	E	O
G	G	S	O	X	Y	V	Q	J	J	N	Z	K	Y	N	J
Y	W	W	I	W	Z	V	Z	O	X	Y	G	X	Y	O	N
H	Z	M	Z	N	G	W	W	Z	N	W	J	N	J	U	H
W	W	U	G	Y	A	Z	W	X	W	O	J	W	O	I	K
W	Y	G	G	G	K	I	O	W	K	Y	G	X	W	L	Z
H	W	U	Z	Q	Z	Q	P	Z	V	Z	Y	Z	X	K	O
F	J	E	X	N	E	F	A	R	I	G	K	W	Y	G	X
E	K	T	X	V	Q	K	X	Z	O	O	W	X	W	Z	K
E	V	Z	K	Y	X	N	G	Y	W	G	W	W	Y	Y	Z



Un peu de lecture !



L'invention de la boîte de conserve

Elles permettent de conserver toutes sortes d'aliments et l'on en achète 50 kilos par an et par habitant en France. Voici l'histoire des boîtes de conserve.



Mise en bouteille

Des siècles durant, les seules techniques qui existaient pour conserver les aliments étaient le fumage (sécher avec de la fumée), la salaison (conserver dans du sel) ou encore la cuisson dans le sucre (confitures). Mais les qualités nutritionnelles et gustatives n'étaient pas bien préservées. C'est la raison pour laquelle le Français Nicolas Appert, un confiseur (fabricant de sucreries), cherche à mettre au point une meilleure technique. Après de nombreux essais, il comprend qu'il faut conjuguer deux méthodes

pour tuer les microbes : chauffer fortement les aliments et les mettre à l'abri de l'air. Ayant appris son métier dans des caves à champagne, il décide d'utiliser des bouteilles comme récipients, car le verre, capable de résister à la fermentation de l'alcool, est le matériau le plus solide qu'il connaisse. Il les remplit de petits pois, les bouche solidement et les place dans un bain d'eau bouillante pour tuer les microbes et chasser l'air restant. Sa méthode est testée et approuvée. Nous sommes en 1795 et la conserve est née!

Du verre au fer

Les bouteilles de conserve de Nicolas Appert permettent de manger des fruits et des légumes de qualité en toute saison et d'offrir un supplément de vitamines. Le confiseur souhaite faire profiter toute l'humanité de son invention, et réussit à la diffuser rapidement dans le monde entier. Seul problème, le verre est lourd et fragile à transporter. C'est l'Anglais Peter Durand qui, en 1810, remplace la bouteille par un récipient en fer-blanc (un métal), donnant naissance à la boîte de conserve que nous connaissons.



Le sais-tu?

L'invention de la boîte de conserve a fait reculer le scorbut, une maladie très grave causée par une carence en vitamines et qui touchait surtout les marins qui étaient privés d'aliments frais, et donc de vitamines, durant leurs longs mois de navigation. Avec les boîtes de conserve, les vitamines ont embarqué avec eux!

Une boîte qui conserve



À PARTIR DU XV^e SIÈCLE, LES EUROPÉENS SE LANCENT À LA CONQUÊTE DES MERS.



ET IL N'EST PAS SIMPLE DE CONSERVER DES STOCKS DE NOURRITURE À BORD DES NAVIRES.

ON APPELLE CETTE MÉTHODE "L'APPERTISATION".



PETER DURAND PERFECTIONNE LA TECHNIQUE EN SE SERVANT DE BOÎTES EN FER-BLANC.

AU XVIII^e SIÈCLE, NICOLAS APPERT APPREND LE MÉTIER DE CUISINIER ET CONFISEUR AUPRÈS DE SES PARENTS, AUBERGISTES À CHÂLONS-SUR-MARNE.



IL S'INTÉRESSE AU MODE DE CONSERVATION DES ALIMENTS.

LES BOÎTES DE CONSERVE PERMETTENT AUX MARINS DE MIEUX SE NOURRIR.



CONSERVER SA NOURRITURE A LONGTEMPS ÉTÉ UN DÉFI.



DURANT L'ANTIQUITÉ, ON CONSERVE LES FRUITS ET LES LIQUIDES DANS DES AMPHORES.

IL SOUMET DES BOUTEILLES REMPLIES D'ALIMENTS À UNE TEMPÉRATURE DE 100 °C.



LA CHALEUR TUE LES MICROBES À L'INTÉRIEUR DE LA BOUTEILLE ET LE BOUCHON EMPÊCHE CEUX DE L'EXTÉRIEUR D'ENTRER.

60 ANS PLUS TARD...



... LOUIS PASTEUR SE BASE SUR L'APPERTISATION POUR METTRE AU POINT SA PASTEURISATION.



L'invention • La boîte de conserve

Le sais-tu ?

Au XIX^e siècle, les conserveries de sardines se multiplient sur la côte Atlantique française. Puis, avec la Première Guerre mondiale, l'usage des boîtes de conserve se répand pour d'autres aliments, car elles vont constituer une part essentielle du ravitaillement des soldats. Quant à sa généralisation dans tous les foyers, elle se fait à la fin de la Deuxième Guerre mondiale, avec l'arrivée des soldats américains, qui apportent avec eux leurs habitudes alimentaires, notamment leur goût pour les soupes en conserve !



Quiz

1. Quel était le contenant des premières conserves ?

- A. Une bouteille en verre.
- B. Une boîte en fer-blanc.
- C. Un bocal en plastique.

2. Qu'a permis la boîte de conserve ?

- A. De manger des confitures.
- B. De faire reculer le scorbut.
- C. D'avoir des fruits et légumes de qualité toute l'année.

3. En quelle année Nicolas Appert a mis au point sa méthode de conservation des aliments ?

- A. 1295
- B. 1795
- C. 1810

Réponses : 1A, 2B et C, 3B.

Relie les définitions à la technique de conservation des aliments correspondante.

Pasteurisation 1 •

• A

Abaisser la température (entre 4 et 8 °C) des aliments pour diminuer l'action des microbes.

Appertisation 2 •

• B

Chauffer des aliments à une température entre 65 et 100 °C et les refroidir brutalement.

Séchage au soleil ou dans un four 3 •

• C

Abaisser la température des aliments et la maintenir entre -18 et 0 °C.

Fumage 4 •

• D

Chauffer des aliments à une température entre 115 à 121 °C dans un récipient étanche.

Réfrigération 5 •

• E

Déshydrater les aliments avec de la fumée.

Congélation 6 •

• F

Éliminer l'humidité et le développement des microbes par la chaleur.

Réponses : 1B, 2D, 3F, 4E, 5A, 6C.

Merci d'avoir fait votre travail !!

Bonne fin de semaine à tous !!

A très bientôt en classe.

