

Cette fiche n'est pas à donner aux élèves, elle est destinée aux enseignants, afin qu'ils puissent préparer leur module d'apprentissage.

Aide à la réalisation du défi

Cycle1

Défi :

Prépare une soupe de légumes « sans morceaux ». Tu ne dois pas utiliser d'appareil électrique (sauf pour la cuisson).

Envoie nous les traces de tes recherches et la recette de la soupe.

Compétences :

Etre capable de :

- Sérier des objets, leurs qualités et leurs usages.
- Choisir les outils adaptés à une situation, à une action technique.
- Utiliser des procédés empiriques pour faire fonctionner des mécanismes simples (mécanismes avec manivelle).

Objectifs notionnels :

- Découvrir et utiliser des objets techniques en respectant les règles de sécurité.
- Explorer des caractéristiques gustatives et olfactives.

Objectifs langagiers :

- Acquérir le vocabulaire :
 - des objets : fourchette, cuillère, louche, écumoire, râpe...
 - des différentes parties des objets : moulin, axe, manivelle, manche, grille, pressoir, crochets ;
 - des verbes d'action : mouliner, écraser, tourner, râper.
- Rédiger une recette, une fiche de montage et d'utilisation.
- Se questionner, dire ce que l'on fait.

Matériel pour réaliser le défi :

- Saladier, fourchette, couteau, râpes (râpes à fromage ou à carottes avec ou sans manivelle), moulin à légumes (en métal et/ou en plastique), presse-ail, fouet, batteur mécanique, presse-purée manuel...
- Légumes crus et cuits.

Déroulement possible des séances :

1. Présentation du projet : «Nous allons réaliser une soupe de légumes sans morceaux. »
Question : Comment transformer les légumes cuits en purée ?
Lister les actions et le matériel nécessaire.
2. Préparation des légumes (les nommer, les reconnaître au toucher, au goût, crus ou cuits, à l'odeur).
3. Découverte des objets utilisés en cuisine (râpe, presse agrumes, fourchette, moulin à légumes...), les nommer et indiquer leur usage...
4. Choix des outils pour réduire les légumes en purée parmi les objets apportés par le maître et les élèves.
Expérimentation : chaque groupe teste plusieurs outils et les préparations sont conservées en vue d'être comparées.
Trace écrite :
Quels sont les objets qui permettent de réduire les légumes en purée ?
(coller les photos des outils utilisés, les nommer)
Le maître a invité les élèves à utiliser plusieurs outils afin qu'ils se rendent compte qu'il existe un outil plus efficace pour faire de la purée de légumes : il vaut mieux avoir recours au moulin à légumes qu'à la fourchette. Il est important que les enfants prennent conscience que tout « outil technologique » est plus ou moins adapté, qu'il faut utiliser le plus performant.
5. Présentation des moulins à légumes démontés. Nommer les différentes parties. Montage, démontage du moulin.
6. Utilisation du moulin. Réalisation et dégustation de la soupe.
7. Rédaction d'une fiche de montage et d'utilisation du moulin.
8. Rédaction de la recette.

Comment mettre en place ce projet dans sa classe ?

Dans le cadre d'un projet « jardin » ou d'un projet sur l'alimentation (régularité des repas, composition des menus...), la classe va cuisiner une soupe.

Prolongements possibles :

- Histoire des objets : des objets mécaniques aux objets électriques.
- Objets électriques et sécurité électrique
- D'autres objets à manivelle : dans la cuisine (râpes, moulins, batteurs, essoreuses...), autour de nous (jouets, stores, boîtes à musique, ...)

- D'autres ustensiles de cuisine (passoires, entonnoirs, ..)
- Recettes du monde, recettes des saisons.

Connaissances pour l'enseignant :

L'utilisateur effectue un mouvement de rotation en exerçant une force suffisante. Ce mouvement est transmis au pressoir mobile par la manivelle. La manivelle entraîne l'axe du pressoir qui tourne sur la grille en écrasant les légumes ramollis par la cuisson. Le montage et le sens de rotation de la grille sont définis pour permettre l'écrasement des légumes.

Pour les élèves :

1. On pose le moulin sur le saladier.
2. On met les légumes dans le moulin.
3. On tourne en appuyant sur la manivelle.
4. On récupère les légumes écrasés dans le saladier.

Bibliographie :

- Sciences physiques et technologie : cycle des apprentissages fondamentaux, CRDP des Pays de Loire
- Document d'accompagnement : découvrir le monde à l'école maternelle (séance sur le pressoir)
- Enseigner la technologie à l'école maternelle, L.Lutz, B.Hostein, E.Lecuyer, CRDP Bordeaux
- Technologie avec les 4/5ans, Nathan pédagogie
- Le potager de Benjamin le lutin, Antoon Krings, Kididoc
- La soupe ça fait grandir, Marie Wabbes, Ecole des loisirs
- Zigomar n'aime pas les légumes, P.Corentin, Ecole des loisirs
- Le gros navet, Bayard Jeunesse
- La pomme de terre, Mango Jeunesse
- Mes petites encyclopédies, Larousse (cycles 1 et 2)
- Ça roule Larousse (cycles 1 et 2)