

Annexe 4 : verbes à mimer (à découper, plier et mettre dans un panier)

Ajouter	Couper
Hacher	Casser
Verser	Mélanger
Laver	Faire cuire

Annexe 5 : affiche à coller au tableau (définitions des verbes non mimés par les élèves)

- **Faire fondre** : cuire doucement pour rendre liquide un aliment.
- **Déposer** : placer sur quelque chose.
- **Faire** : créer, former.
- **Faire mariner** : laisser tremper longtemps de la viande dans une sauce.
- **Incorporer** : ajouter un ingrédient et bien mélanger.
- **Mettre** : déposer.
- **Faire bouillir** : faire chauffer un liquide jusqu'à ce qu'il y ait des bulles.
- **Mijoter** : faire cuire longtemps et doucement.
- **Faire griller** : mettre dans un grille-pain.

Annexe 6 : les recettes à trous (à photocopier et distribuer une recette par duo)

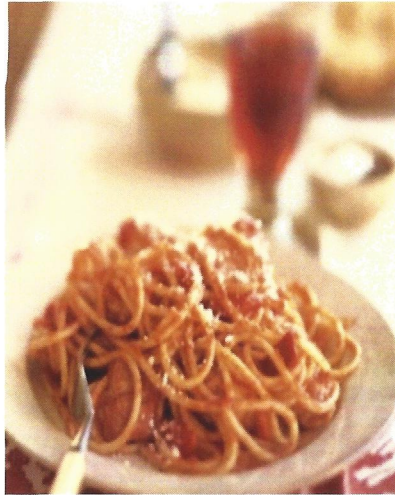
Gâteau au chocolat



1. _____ la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude dans un grand bol

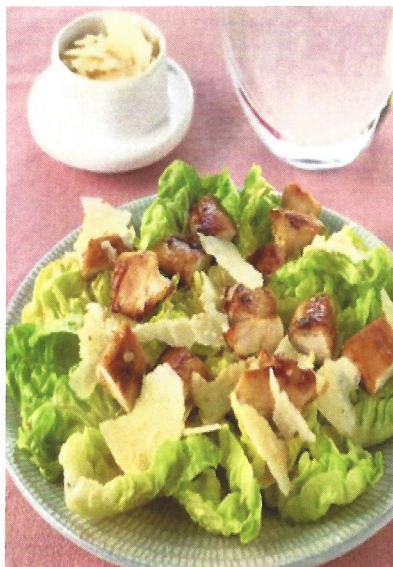
la mayonnaise en brassant

Spaghetti



1. _____ le céleri, les tomates, les poivrons, les oignons, les carottes et les champignons en petits dés.
2. _____ la viande et les légumes dans une grande casserole
3. _____ la pâte de tomates, l'ail, le sel, le poivre, le persil et les feuilles de laurier.
4. _____ 3h30 à feu moyen-fort
5. _____ les pâtes
6. _____ le tout

Salade



1. _____ le jus de citron dans un grand plat
2. _____ le poulet dans ce plat pendant 3-4 heures
3. _____ le cube de bouillon dans un verre d'eau très chaude
4. _____ la laitue
5. _____ ses feuilles en trois
6. _____ la laitue dans un saladier
7. _____ le poulet en dés
8. _____ le poulet à la poêle pendant 5 à 6 minutes
9. _____ les dés de poulet à la salade
10. _____ l'œuf pendant une minute dans l'eau bouillante
11. _____ l'œuf et le verser sur la salade
12. _____ la sel, le poivre, le bouillon, le parmesan, l'huile d'olive et le vinaigre de vin
13. Bien mélanger

Hamburger



1. _____ une boulette avec la viande
2. _____ la boulette à la poêle pendant 15 minutes
3. _____ la tomate, l'oignon et le cornichon
4. _____ le pain
5. _____ la boulette, les légumes et les condiments dans le
pain