

Complète avec les déterminants suivants:

ma - ta - sa - mon - ton - deux - ses - un - une - des - le - la - les - ce - cette - leur - deux

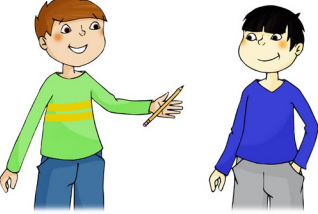
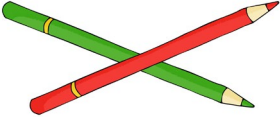



Tu remarqueras que plusieurs déterminants peuvent convenir pour un même nom. La différence se situera au niveau du sens.

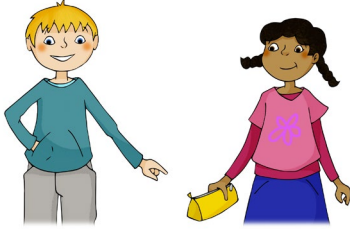
-Ma trousse / ses chaussures / son cahier : les déterminants expriment la possession

-Ce livre / cette trousse / ces crayons : les déterminants expriment ce que l'on montre

-Un livre / trois trousse / deux cahiers : les déterminants expriment le nombre d'objets

## Séance 2

	<p>Pierre dit : « Voici un / mon crayon. »</p>
 <p>« Combien y a-t-il de crayons ? »</p>	<p>Il y a deux crayons.</p>
	<p>Manu dit : « C'est mon cartable. »</p>
	<p>Léa dit : « Il retire ses chaussures. »</p>
	<p>Oscar montre la / sa trousse rouge.</p>



David dit : « **Cette/Sa** trousse est jaune. »



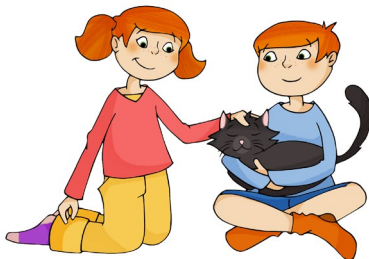
Elle dit : « **Ce** livre est intéressant. »



Il montre **des** livres abimés.



Maria lit **un** livre.



**Les/Des** enfants caressent **un/leur** chat.



Il y a **un** chat.



# La recette



## Le gâteau aux poires

### Ingrédients

- 3 poires
- 1 verre et demi de farine
- 1 verre de sucre
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 verres de lait

### Ustensiles

- 1 couteau
- 1 moule à gâteau
- 1 cuillère
- 1 verre
- 1 saladier



### Temps de cuisson

40 minutes à feu moyen

### Préparation

1. Enlever la peau des poires.
2. Couper les poires en lamelles et les mettre dans un moule beurré.
3. Mélanger dans un saladier la farine, le sucre, le sucre vanillé et les œufs.
4. Ajouter le lait et remuer.
5. Verser le mélange sur les fruits.
6. Faire cuire 40 minutes à feu moyen.

👉 **Lis cette recette, puis réponds aux questions.**

1. Quel est le titre de cette recette ? **Le titre est le gâteau aux poires.**
2. Quels sont les différents sous -titres ? **Les différents sous -titres sont : ingrédients, ustensiles, temps de cuisson, préparation.**
3. Où sont placés les verbes et sous quelle forme sont-ils ? **Les verbes sont placés en début de phrase. Ils sont à l'infinifit.**
4. Pour réussir une recette, il faut faire une chose à la fois. Qu'est-ce qui nous le montre dans le texte ? **La numérotation montre qu'il y a différentes étapes à respecter.**

👉 **Pour écrire une recette, il faut :**

- présenter le texte de façon claire et le séparer en plusieurs rubriques ;
- donner un titre à chaque rubrique ;
- mettre les verbes à l'infinifit ;
- commencer les phrases par un verbe ;
- varier les verbes utilisés ;
- écrire une seule action par phrase.

👉 **A ton tour : avec l'aide de tes parents , rédige une recette de cuisine simple (traditionnelle ou non). Elle sera partagée sur le blogue de l'école.**



## La soupe de la sorcière



«Dans son chaudron, la sorcière  
Avait mis quatre vipères,  
Quatre crapauds pustuleux,  
Quatre poils de Barbe-Bleue  
5 Quatre rats, quatre souris,  
Quatre cruches d'eau croupie.  
Pour donner un peu de goût,  
Elle ajouta quatre clous.

Sur le feu, pendant quatre heures,  
10 Ça chauffait dans la vapeur  
Elle tournait sa tambouille,  
Touille, touille, ratatouille!  
Quand on put passer à table  
15 Hélas! c'était immangeable:  
La sorcière, par malheur,  
Avait oublié le beurre.»

Jacques CHARPENTREAU, *La Banane à la moutarde*, © Jacques Charpentreau, 1986.

Lis le poème, puis rédige la recette de la soupe de la sorcière. N'oublie pas le beurre!

<b>Ingrédients</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 vipères</li><li>- 4 crapauds pustuleux</li><li>- 4 poils de Barbe-Bleue</li><li>- 4 rats</li><li>- 4 souris</li><li>- 4 cruches d'eau croupie</li><li>- 4 clous</li><li>- du beurre</li></ul>	<b>Préparation</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Dans un chaudron, faire fondre une noisette de beurre</li><li>2. Couper les quatre vipères en rondelles et les placer dans le chaudron à feu vif.</li><li>3. Mettre les quatre crapauds entiers</li><li>4. Ajouter les quatre rats et les quatre souris</li><li>5. Verser 4 cruches d'eau croupie</li><li>6. Rajouter les quatre poils de Barbe-Bleue</li><li>7. Assaisonner en ajoutant 4 clous</li><li>8. Faire cuire en remuant régulièrement</li></ol> <p><i>Ceci est une proposition de correction</i></p>
<b>Ustensiles</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- un chaudron</li><li>- une cruche</li></ul>	
<b>Temps de cuisson</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- 4 heures</li></ul>	