

Mardi 6 avril (CM1)Correction

2) Un jour, une question :

Question du jour : « C'est quoi le métier d'astronaute ? »

Ecris dans ton petit cahier violet les phrases suivantes au stylo à bille :

« Un astronaute est un membre d'équipage d'un véhicule allant dans l'espace, comme une fusée. Thomas Pesquet est un astronaute français qui va aller pendant 6 mois dans la station spatiale internationale. »

3) Conjugaison : Le passé composé

Correction de l'exercice n°8 :

- a – Les souris ont grignoté le fromage.
- b – Vous n'avez pas joué au chat et à la souris.
- c – J'ai donné ma langue au chat.
- d – Nous avons eu des souris dans notre grenier.

Correction de l'exercice n°9 :

Florence a pénétré dans l'enclos et a excité Caveri par de grands gestes. Furieuse, l'éléphante a bari. Son cri a résonné entre les murs et m'a donné le frisson. J'ai tenu fermement le caméscope pour ne rien manquer de la scène, mais j'ai bien eu envie de me boucher les oreilles de mes deux mains.

4) Lecture :

Correction des questions du chapitre 5.

- 1 – Théo comprend-il les intentions de Jérémie ? **Je pense que non car il sourit comme s'il n'y croyait pas.**
- 2 – Théo espère-t-il pouvoir guérir ? **On a l'impression qu'il n'y croit pas vraiment.**
- 3 – Qu'est-ce qui va déclencher un grand élan de solidarité ? **C'est l'annonce au journal de 20h à la télévision.**
- 4 – Qui annonce ce message à la famille ? **C'est Lili car elle est en train de regarder la télévision.**
- 5 – Que reçoit Jérémie de la part de Nelly ? **Il reçoit un harmonica qui a appartenu au fils de Nelly.**
- 6 – Trouves-tu normal que Jérémie l'accepte ? Pourquoi ? **Oui et non, car ce n'est pas réellement son petit-fils mais en même temps il ne veut peut-être pas la décevoir.**

5) Mathématiques :

Correction du n°13 page 75 :

$26 : 5 \rightarrow$ quotient = 5 et reste = 1 car $26 = (5 \times 5) + 1$
 $58 : 8 \rightarrow$ quotient = 7 et reste = 2 car $58 = (8 \times 7) + 2$
 $62 : 10 \rightarrow$ quotient = 6 et reste = 2 car $62 = (10 \times 6) + 2$
 $59 : 9 \rightarrow$ quotient = 6 et reste = 5 car $59 = (9 \times 6) + 5$
 $75 : 20 \rightarrow$ quotient = 3 et reste = 15 car $75 = (20 \times 3) + 15$
 $92 : 8 \rightarrow$ quotient = 11 et reste = 4 car $92 = (8 \times 11) + 4$
 $104 : 25 \rightarrow$ quotient = 4 et reste = 4 car $104 = (25 \times 4) + 4$
 $89 : 11 \rightarrow$ quotient = 8 et reste = 1 car $89 = (11 \times 8) + 1$

Correction du n°17 page 76 : 250 divisé par 5 donne 50 car $250 = 5 \times 50$ et 450 divisé par 10 donne 45 car $450 = 10 \times 45$

donc c'est son amie qui est la plus fortunée.

Correction du n°12 page 75 (et pas page 76...) :

$25 = (6 \times 4) + 1$ $71 = (8 \times 8) + 7$ $47 = (7 \times 6) + 5$ $59 = (7 \times 8) + 3$
 $38 = (4 \times 9) + 2$ $83 = (9 \times 9) + 2$

Correction du n°18 page 76 :

a - Je dois écrire l'opération $5\,000 = 5 \times ?$

Le nombre manquant est 1 000.

b – Chaque ami aura 1 000euros après le partage.

C – Non il ne restera pas d'argent.

Correction du n°19 page 76 :

Une vache a 4 pattes donc on cherche par combien il faut multiplier 4 pour obtenir 240.
Je sais que $4 \times 6 = 24$ donc c'est 60.

Phrase réponse -> Il y a 60 vaches dans ce pré.

6) Calcul mental : Vas sur le site <https://micetf.fr/calculmental/>

et choisis ton niveau CM1 / CM2 et clique sur le chronomètre. A toi de battre les records !

7) Sécurité routière :

Diaporama : Voir le tableau de correction du code de la route sur le site internet de l'école.

Signalisation routière : Voir fiche de correction sur le site de l'école.

8) Recette du jour : gâteau zèbre

Voici la recette d'un joli gâteau. Si tu veux envoie-moi une photo de ton gâteau fini !

Liste des ingrédients

- ❑ 300 g de farine
- ❑ 150 ml de lait
- ❑ 150 ml d'huile de tournesol
- ❑ 200 g de sucre
- ❑ Extrait de vanille
- ❑ 4 œufs
- ❑ 1 cuillère à café de levure chimique
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ 2 cuillères à soupe de cacao non sucré

Etapes de la recette

1. Fouettez le sucre, les œufs et la vanille dans un grand bol.
2. Ajoutez l'huile et le lait, continuez à mélanger.
3. Ajoutez la levure, le sel et la farine. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une belle pâte à gâteau lisse et brillante, que vous divisez en 2.
4. Dans l'une des moitiés, ajoutez le cacao en poudre avec 2 cuillères à soupe d'eau et mélangez bien.
5. Dans un moule à cake beurré, répartissez 3 cuillères à soupe de pâte cacaotée au centre, la pâte va s'étaler en cercle.
6. Au milieu de ce premier cercle, disposez délicatement une cuillère à soupe de pâte nature, puis une fois qu'elle s'est étalée, une cuillère à soupe de pâte cacaotée au centre etc.
7. Enfournez à 180°C pour 35 minutes