

Grandeurs et mesures

CE2

L'heure et les masses

Ce lot contient 18 pages dont 7 fiches recto/verso
et un guide pédagogique

Fiche 1 : Lire l'heure (1)

Fiche 2 : Lire l'heure (2)

Fiche 3 : Lire l'heure (3)

Fiche 4 : Activités de mesurage : les masses (1)

Fiche 5 : Activités de mesurage : les masses (2)

Fiche 6 : Activités de mesurage : les masses (3)

Fiche 7 : Évaluation

Ces fiches sont issues de l'ouvrage *Grandeurs et mesure CE2*, d'André Michel
collection "Fiches ressources" dirigée par Jean-Luc Caron © Retz

9782725671543

RETZ

www.editions-retz.com

9 bis, rue Abel Hovelacque

75013 Paris

Nom :

Date :

Dans cette fiche, tu apprends à
**lire l'heure sur une montre
digitale.**

Fiche

1

LIRE L'HEURE (1)

1 Relie la montre avec l'heure indiquée.



10 heures 10 minutes



16 heures 37 minutes



8 heures 48 minutes



15 heures 12 minutes



4 heures 8 minutes



2 heures 15 minutes

2 Écris l'heure indiquée par la montre.



Il est heures et minutes.



Il est heures et minutes.

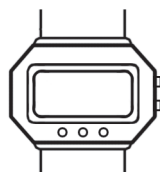


Il est

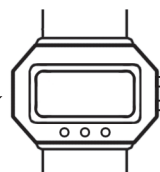


.....

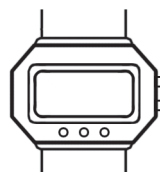
3 Complète le cadran de la montre.



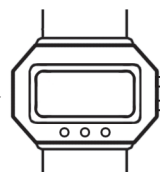
Il est quatorze heures dix-sept minutes.



Il est cinq heures
quarante-deux minutes.



Il est vingt heures.



Il est deux heures
cinquante-cinq minutes.

Tu as besoin d'une balance de cuisine.



3 Voici une recette médiévale : « Riz aux amandes ».

Recette (pour 4 personnes) :

Lavez le riz à l'eau chaude, puis mettez-le à cuire dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Égouttez-le soigneusement et faites-le sécher rapidement dans une casserole sur feu vif en remuant pendant 1 minute. Ajoutez alors le lait. Faites bouillir, puis baissez le feu et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Si le riz absorbe trop de lait, ajoutez un peu de lait froid en cours de cuisson. Retirez du feu et laissez gonfler à couvert. Dans une casserole, mettez les amandes en poudre, le sucre et couvrez d'eau bouillante. Remuez jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Incorporez la crème d'amandes au riz et réchauffez à feu moyen en remuant constamment (environ 5 minutes). Versez dans un plat de service. Placez au réfrigérateur.

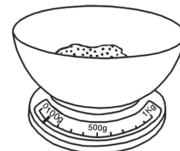
Cuisine médiévale pour tables d'aujourd'hui,
Jeanne Bourin, éd. Flammarion, 2010.

Effectue les pesées suivantes :

– 125 g de riz



– 100 g de sucre



– 120 g d'amandes en poudre

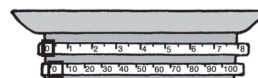


Tu as également besoin de 3/4 l (75 cl) de lait.

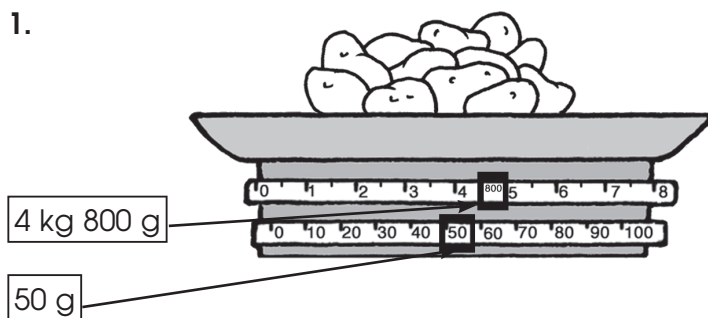
Maintenant, réalise ce dessert.
Bonne dégustation !

POUR ALLER PLUS LOIN

Pour peser les aliments, on peut utiliser un autre type de balance.



1.

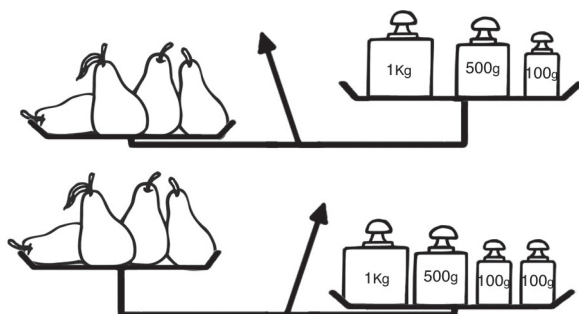


Complète :

Les pommes de terre pèsent

..... kg et g.

2. Pierre pèse des poires. Indique leur poids par un encadrement.



Le poids des poires est compris entre

..... kg g

et kgg.