FICHE D'ACTIVITÉ 2019-03



L'eau dans les boulettes

Voici une activité à réaliser à l'occasion de la Semaine canadienne de l'eau, en mars, du Mois de l'eau, en juin ou à tout autre moment de l'année! Amusez-vous à nommer les usages de l'eau en cuisine.



Groupe d'âge:

Multiâge

Durée:

Environ 45 minutes

Matériel:

- Feuilles de papier
- Crayons

Compétences

Aspect du développement global de l'élève :

- **A**ffectif
- Cognitif
- Moral
- Psychomoteur
- Social

Intention éducative :

À la fin de cette activité, l'élève aura développé de nouvelles stratégies de coopération.

Compétences professionnelles mises de l'avant par cette activité :

- Planification et organisation d'activités pour enfants et groupes d'enfants
- Planification et organisation d'activités à prédominance socioaffective

L'eau dans les boulettes

Déclencheur

L'eau sert à bien hydrater son corps, mais elle est aussi très utile dans la cuisine.

Démarche

1. Inscrire les usages d'eau en cuisine (voir exemples ci-bas) sur un bout de papier (20 usages sur 20 bouts de papier). Chiffonner chaque bout de papier, et mettre ces boulettes de papier dans un contenant.

- 2. Divisez le groupe en deux équipes.
- 3. L'équipe 1 débute le jeu. Elle a une minute pour jouer. Un premier élève pige une boulette de papier, l'ouvre pour lire l'usage et doit faire deviner l'usage à son équipe, en le mimant. Si les élèves devinent rapidement, un deuxième élève pige une autre boulette, l'ouvre et la lit et fait deviner l'usage en la mimant. Et ainsi de suite. Lorsque la minute est écoulée, c'est terminé. Le papier qui n'a pas été deviné est chiffonné et remis dans le contenant.
- 4. C'est maintenant à l'équipe 2 de jouer durant une minute. Continuer jusqu'à ce que le contenant soit vide. L'équipe qui a deviné le plus de boulettes gagne.

5. Le jeu peut se faire une deuxième fois, mais à la place de mimer, les élèves doivent faire des sons (pas de mots) pour faire deviner les usages.

Voici des exemples d'usages de l'eau en cuisine :

- Laver (fruits et légumes)
- Cuire (riz et pâtes)
- Cuire à la vapeur (les légumes)
- Faire bouillir (pommes de terre)
- Faire tremper des légumineuses
- Préparer des bouillons et des soupes
- Faire du thé, des tisanes
- Se laver les mains
- Laver la vaisselle





402, rue Verchères Longueuil (Québec) J4K 2Y6 450 670-8390 / 1 800 363-0592 gardescolaire.org