



Énigme «vocabulaire »

Relève toutes les informations correspondant à une masse et toutes celles correspondant à un volume.



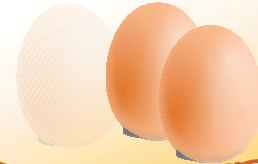
Énigme «comparaison »

La masse de sucre utilisée pour préparer la pâte à crêpe est-elle plus grande ou plus petite que celle de farine ?

Énigme

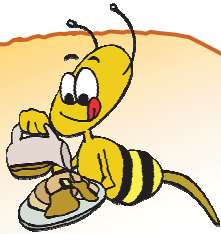
«ordre de grandeur »

Quelle est en moyenne la masse d'un œuf avec sa coquille ? Propose une valeur puis vérifie par l'expérience.



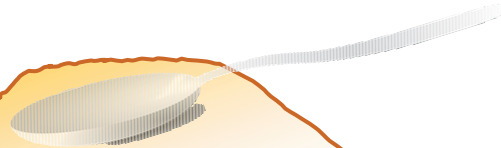
Énigme «masse »

Quelle masse de sucre est nécessaire pour préparer 12 crêpes ?



Énigme « volume »

Combien de cuillères d'huile faut-il pour préparer la pâte à crêpes (pour 24 crêpes) ?



Énigme « recette » :

Pour réaliser la pâte à crêpes, vous disposez d'un verre gradué (en cL) et d'une balance (en g). Écrivez la recette avec les unités permettant de faire facilement mesures .

Énigme «matériel »

vous disposez d'un verre gradué en cL pour mesurer le lait. Ce verre gradué ne peut pas contenir plus d'un demi-litre de lait. Expliquez comment vous allez procéder pour mesurer le volume de lait nécessaire à la réalisation de la pâte à crêpes (pour 24 crêpes)

Énigme « aliments »

Quelles sont les différentes familles d'aliments ?

Énigme « constituants »

Quels sont les trois Constituants de base d'un aliment ?

Énigme « alimentation »

Quel est le rôle des lipides ?

Énigme « alimentation »

Quel est le rôle des protides ?

Énigme « aliment »

Sur l'emballage d'un aliment, il est écrit ...kcal.

De quoi s'agit-il ?

Énigme « alimentation »

A quoi servent les glucides ?

Énigme « aliment »

Que nous apporte les aliments ?

Énigme « Cuisson »

Comment faire cuire les crêpes ?



Énigme « masse »

quelle est la masse d'huile faut-il pour préparer 12 crêpes ?

Énigme « Objet »

Comment fonctionne une crêpière ?

