

Le son [ɲ]

- 1 Regarde les dessins et dis les mots. Quel son ont-ils en commun ?
Cherche d'autres mots dans lesquels tu entends ce son.



- 2 Lis ces mots. Repère les lettres qui servent à écrire le son [ɲ].
mignon • la campagne • un signal • un compagnon • un agneau

- 3 Lis les mots et recopie les mots dans lesquels tu entends le son [ɲ].
des lasagnes • grognon • une goutte • grand • un champignon • une gazelle

Le son [ɲ] s'écrit **gn**.

Je sais écrire

un champignon • un signal • grognon
la campagne • mignon



[ɲ]



gn

Écris les mots.



une



un



une



une

Complète les phrases.

- a. Le petit de la brebis, c'est un
- b. Faire un trait sous un mot, c'est
- c. Le contraire de « perdre », c'est

Lecture

Son [ʒ]



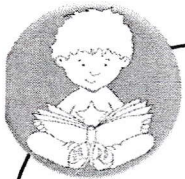
Le gulu et le nez se baignent ensemble. Ils font les guignols pour faire rire un champignon. Ils se sont déguisés. Ils portent un petit chignon et une paire de lorgnons. Comme ils sont mignons ! Tout à coup, le gulu se cogne le nez. Ils deviennent grognons.

gn gn



le peignoir

le peignoir



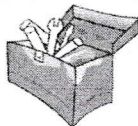
la montagne - la campagne

ma signature - une baignade - la baignoire

une ligne - un agneau - du champagne

Charline et Gustave vont se promener dans la forêt. Ils ramassent des champignons, des châtaignes et même une poignée de mures.

Soudain, ils entendent un grognement... C'est peut-être un sanglier ?... Les enfants se cachent derrière un buisson. **Après** un petit moment à attendre en silence, ils aperçoivent un ourson très mignon. Charline et Gustave clignent des yeux **tellement** le spectacle est étonnant !



après - tellement

Lecture



[□]



gn

un champignon



gne	gna / gnal	gno / gneau / gnol
une ligne un cygne un peigne des lasagnes la campagne une cigogne	un témoignage une signature un accompagnateur un signal	le grignotage un agneau un rossignol un guignol
gné / gner	gnon	gnet
une araignée une poignée magnétique souligner surligner gagner	mignon un chignon un trognon grognon un compagnon un oignon	un poignet un beignet
gnoir / gnoire	gnette	gneur
un peignoir une baignoire	une vignette des castagnettes	un soigneur un seigneur

Mais qui donc gagnera ?

Le lièvre et la tortue
la tortue a gagné
du cygne ou du lama
mais qui donc gagnera ?

Le rossignol attend
en mangeant des châtaignes
le cygne est sur l'étang
où le lama se baigne.

Une petite araignée
Si joli mignonne,
S'est posée sur mon poignet,
Et s'est mis à chanter :
" J'aiiiiiime la campaaaaagne,
Pluuuus que la montaaaaagne,
Et avec ma compaaaaaagne,
On mange des lasaaaaagnes...
"SCRATCH !
J'aime pas les araignées !

Un grand voyageur

Il a visité la Bretagne,
A bien apprécié la Champagne,
Est descendu sur la Bourgogne
Pour se promener dans les vignes.

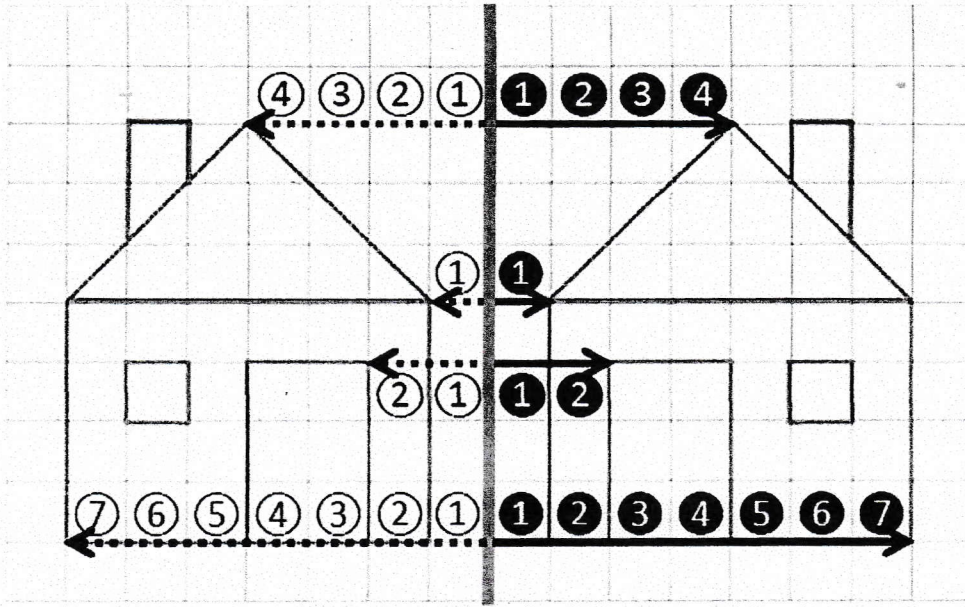
Puis plus au sud, dans la montagne,
Sur la neige, d'une seule ligne,
Il a skié d'une allure digne
Tout droit vers la verte campagne,

Où il a fallu qu'il se baigne,
Tenté par le lac des cygnes.

C'est un solitaire sans enseigne.
C'est un grand voyageur ce son [G]

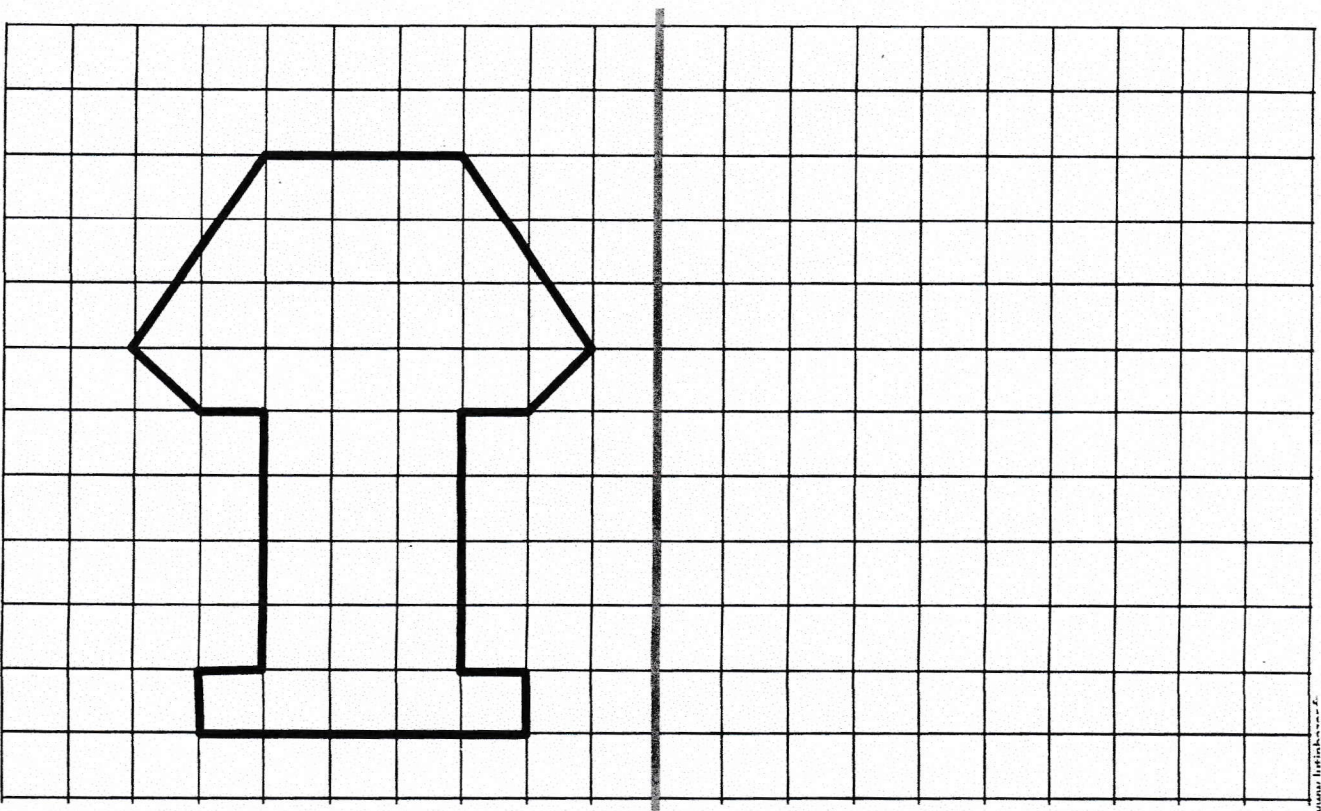
Tracer le symétrique

Pour tracer le **symétrique** d'une figure sur un quadrillage :
il faut placer, pour chaque point de la figure, son **point jumeau** à la même distance que lui de l'axe de symétrie et sur la même ligne.



As-tu bien compris ?

Trace le symétrique de la figure.

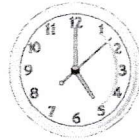


La recette

Le gâteau marbré

Ingrédients (6 pers.)

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1 verre de lait
- 100 g de beurre
- 100 g de fécule de pomme de terre
- 125g de sucre en poudre
- 35 g de cacao en poudre
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- un sachet de levure chimique
- 30 g de sucre glace



Préparation : 25 min.

Cuisson : 40 min.

1 – Dans une jatte battez le beurre à la cuillère en bois pour le rendre mou.

2- Incorporez le sucre, les jaunes d'œufs et le lait.

3- Ajoutez la farine, la fécule de pomme de terre et la levure.

4- Préchauffez le four à 180°. Ajoutez une pincée de sel aux blancs d'œufs puis battez-les en neige. Ajoutez au mélange précédent.

5- Versez la moitié dans une jatte. Parfumez avec la vanille.

6- Ajoutez le cacao dans l'autre jatte. Mélangez doucement.

7- Emplissez un moule à cake beurré en alternant les couches des deux préparations.

8- Glissez le gâteau dans le four et faites-le cuire pendant 40 minutes.

9- Laissez-le refroidir et saupoudrez-le de sucre glace.



Prénom :

3

La recette



- 1 Combien faut-il d'œufs ? _____
- 2 Pour combien de personnes ce gâteau est-il prévu ? _____
- 3 À quelle température faut-il préchauffer le four ? _____
- 4 Doit-on séparer les jaunes des blancs d'œufs ? _____
- 5 Quand doit-on saupoudrer de sucre glace ? _____
- 6 Combien de temps dure la préparation ? _____
- 7 Avec quel instrument doit-on ramollir le beurre ? _____
- 8 Combien de temps le gâteau doit-il rester au four ? _____
- 9 Ce gâteau se mange-t-il chaud ? _____
- 10 Quelle quantité de sucre en poudre faut-il pour ce gâteau ? _____