

L'Action de grâce



L'Action de grâce est une fête qui célèbre les récoltes de l'automne. Plusieurs se servent de l'occasion pour se réunir avec les membres de leur famille ou leurs amis. Cette fête est souvent synonyme de cornes d'abondance, de dindes, de citrouilles et d'autres symboles de récoltes abondantes. Au Canada, la fête est célébrée au courant d'une longue fin de semaine en octobre. Les prochaines activités vous en apprendront davantage au sujet de cette fête et des récoltes.

Exercice 1 : Avez-vous déjà célébré l'Action de grâce? Si oui, comment avez-vous célébré cette fête?

Exercice 2 : Est-ce que vous associez des activités ou des repas à l'Action de grâce? Si oui, lesquels?

Exercice 3 : Qu'est-ce qu'une tradition? Est-ce qu'on pourrait considérer que l'Action de grâce en est une? Expliquez votre réponse.

Exercice 4 : Lisez l'article [L'histoire de l'Action de grâce au Canada](#) pour en savoir plus au sujet de l'histoire de l'Action de grâce. Répondez ensuite aux questions.

A. À quelle saison se déroule l'Action de grâce?

B. Quelles activités font plusieurs Canadiennes et Canadiens pendant l'Action de grâce?

C. Quelle est l'origine de l'Action de grâce américaine?

D. Comment l'Action de grâce canadienne est-elle liée aux Premières Nations de Turtle Island?

E. Comment l'Action de grâce canadienne est-elle liée à l'explorateur Martin Frobisher?

F. Comment les petites pommes rouges ont-elles amélioré la santé des colons?

G. Comment notre vision moderne de l'Action de grâce a-t-elle été influencée par nos voisins américains?

H. Est-ce que l'Action de grâce a toujours eu lieu à la même date? Expliquez votre réponse.

Les récoltes de l'automne : le miel



Le miel est une substance sucrée élaborée par les abeilles à miel à partir de nectar. Elles l'entreposent dans les alvéoles des rayons de cire de la ruche. C'est la nourriture des abeilles! Elles s'en nourrissent tout au long de l'année, mais surtout pendant l'hiver. Depuis l'Égypte antique, les humains en tirent aussi les bénéfices, en faisant l'élevage d'abeilles. À petite échelle, cette pratique ancienne a peu changé depuis l'Antiquité.

Exercice 1 : Avant d'entamer vos lectures, répondez aux questions ci-dessous pour évaluer vos connaissances antérieures au sujet des abeilles.

A. Énumérez des mots qui sont liés aux abeilles (p. ex., miel, ruche, sucré).

B. Pensez-vous que les abeilles sont dangereuses?

C. Avez-vous déjà mangé du miel? Quelle en était l'occasion?

D. Que désirez-vous savoir au sujet des abeilles ou du miel?

Exercice 2 : Lisez le texte [L'abeille](#) aux pages 5-7 du volume 7, numéro 3 du *Minimag*. Répondez ensuite aux questions.

A. Quels nouveaux termes avez-vous appris au sujet des abeilles? Quels mots appartiennent au champ lexical des abeilles?

B. Citez un fait intéressant que vous avez lu dans le texte.

C. À quoi servent les antennes de l'abeille?

D. Combien d'yeux possède une abeille?

E. En plus de butiner du nectar, que rapporte l'abeille à la ruche?

F. Comment les abeilles favorisent-elles la santé des plantes?

G. Est-ce qu'une abeille peut piquer à plusieurs reprises? Expliquez votre réponse.

H. Dessinez et indiquez à l'aide d'une étiquette les parties principales de l'abeille.



I. Trouvez cinq groupes nominaux dans le texte.

Exercice 3 : Lisez le texte [Apiculteur ou apicultrice](#) aux pages 10-11 du volume 7, numéro 3 du *Minimag*. Répondez ensuite aux questions.

A. Quel est le but d'une apicultrice ou d'un apiculteur?

B. Comment une apicultrice ou un apiculteur se protège-t-il des abeilles?

C. Comment une apicultrice ou un apiculteur prélève-t-il du miel? Nommez toutes les étapes.

D. Est-ce que le miel est le seul produit utile de la ruche? Expliquez votre réponse.

Les récoltes de l'automne : le blé



En agriculture, la moisson est la récolte de plantes à graines, qu'on nomme aussi les céréales. Par exemple, on procède à la moisson du blé, de l'orge, de l'avoine et du seigle. Cette activité traite particulièrement de la moisson du blé. Lorsque ces céréales poussent bien, les champs prennent une magnifique couleur dorée. Il y a plusieurs étapes à suivre. Il faut couper le blé, le mettre en bottes et finalement déloger les petits grains de blé de leurs enveloppes, en prenant soin de les séparer de la paille.

Exercice 1 : Vous avez pour objectif d'apprendre comment la moisson s'est modernisée depuis les années 1800. Regardez les vidéos proposées et remplissez ensuite le tableau qui suit.

- [L'agriculture au Bas-Canada vers 1820](#)
- [Moissons et battages d'autrefois](#)
- [La moissonneuse-batteuse : comment ça marche?](#)

Aspect à comparer	Moisson moderne	Moisson des années 1800
Outil et technique utilisés pour la coupe du blé 		
Technique utilisée pour créer des bottes		

		
<p>Processus pour séparer le grain de son enveloppe</p> 		
<p>Dangers liés à la moisson</p> 		
<p>Défis possibles</p> 		

Découvrez les caractéristiques de la recette, une marche à suivre



Une recette de cuisine est un procédé qui indique l'ensemble des ingrédients et des opérations nécessaires pour effectuer un plat. L'intention de l'auteur ou de l'autrice est évidemment de décrire avec précision comment préparer un mets! On appelle ce genre de texte une marche à suivre.

Le prochain exercice vous permettra de déterminer les caractéristiques essentielles d'une recette.

Exercice 1 : Lisez la recette [Un train de crudités](#) aux pages 12-13 du *Minimag* (volume 10, numéro 3) et tentez de répondre aux questions qui suivent.

A. De façon générale, que doit contenir une recette?

B. La structure d'une recette est constante, peu importe le plat qu'on prépare. Quel est l'ordre des éléments d'une recette?

C. Que remarquez-vous en ce qui concerne les consignes? Quel type de verbe est employé?

D. Quel est le rôle des images dans une recette?

E. Quels sous-titres observez-vous?

Rédigez une recette pour l'Action de Grâce



Minileçon : les caractéristiques d'une recette

Comme vous avez pu le déterminer lors de la tâche précédente, une recette est une description détaillée qui explique comment préparer un mets.

Afin d'être bien comprise, une recette doit contenir les éléments suivants.

- Un titre qui explique le mets qui sera préparé
- Une liste d'ingrédients
 - Il faut inscrire la quantité de chaque ingrédient
- Une marche à suivre qui explique la préparation
 - Les étapes sont en ordre chronologique
 - Chaque étape commence par un verbe d'action
- Une présentation visuelle (p. ex., une photo) du plat une fois la recette terminée

Exercice 1 : Vous devez inventer une recette qui pourrait être servie à l'Action de grâce. Suivez les étapes ci-dessous afin d'y arriver.

A. Quel est le titre de votre recette?

B. Quels ingrédients sont nécessaires à sa préparation? Dressez la liste.

C. Écrivez les étapes requises afin de préparer la recette. Assurez-vous que chaque étape soit numérotée et qu'elle commence avec un verbe d'action.

--

D. Dessinez les croquis des étapes importantes de la préparation ainsi que le plat final.

E. Relisez maintenant votre brouillon en fonction de la liste de vérification suivante.



- Ma recette contient tous les éléments demandés tels un titre, des sous-titres (ingrédients et préparation) et des images au sujet de la préparation des étapes.
- Les étapes de ma préparation sont en ordre chronologique et commencent par un verbe d'action.
- J'ai ajouté des images des aspects clés de la préparation ainsi que du produit final.
- Mon texte est lisible.
- J'ai ajouté des adjectifs pour rendre mon texte plus intéressant.
- J'ai vérifié la ponctuation de mon texte en encerclant les majuscules et les points.
- J'ai vérifié l'accord des noms et des adjectifs.
- J'ai vérifié que mes phrases se disent bien à l'oral.
- J'ai vérifié l'orthographe d'au moins 10 mots à l'aide d'un dictionnaire en ligne.

F. C'est le moment de publier votre recette. Voici des astuces pour bien réussir.



Pour cette étape, il existe de nombreuses façons de procéder. Choisissez le mode de production avec lequel vous êtes le plus à l'aise. Voici quelques suggestions.

- ❖ Publication manuscrite : Utilisez des crayons de couleur, des ciseaux, de la colle et un grand carton blanc pour produire l'affiche désirée.
- ❖ Publication électronique : Utilisez un logiciel tel que Google Drawings, Canva, SketchBook ou MyPaint pour produire une version PDF de votre affiche.

Présentez et dégustez votre recette



La dernière étape de votre beau travail consiste à présenter votre recette aux autres élèves de votre classe, aux membres de la communauté ou à votre famille.

Rappelez-vous des critères d'une bonne présentation ci-dessous.

- Je connais bien mon sujet. Je sais comment préparer ma recette par cœur.
- J'ai répété ma présentation.
- Je présente en suivant un ordre logique. Je commence par le titre de la recette et les ingrédients requis. Ensuite, je parle de la préparation en ordre chronologique. Finalement, je montre le produit final!
- Je parle clairement.
- Je parle de façon audible.
- J'utilise des phrases complètes.
- Je réponds aux questions de mon auditoire du mieux que je le peux à la fin de ma présentation.
- Si c'est permis, je donne ma recette à l'auditoire à la fin de ma présentation.