**Corrections du travail de vendredi 27 mars**

Edl

Entraînement

**1) Recopie ces noms dans ces deux catégories.**

**- féminin en *euse :*** un visiteur– un acheteur– un menteur– un charmeur

**- féminin en *ice :*** un animateur– un spectateur– un conservateur– un observateur– un facteur

**2) Récris les GN en accordant l’adjectif avec le nom.**

un jeu amusant : une lecture amusante une porte étroite : un escalier étroit

une gentille fille : un gentil garçon une branche tordue : un arbre tordu

un livre neuf : une chemise neuve une personne fière : un homme fier

une journée pluvieuse : un été pluvieux une jeune chienne : un jeune chien

une pâte molle : un caramel mou

**3) Récris les phrases en changeant le genre (masculin/féminin) du GN en rouge.**

**Exemple : Le coiffeur** a terminé de préparer **la mariée. La coiffeuse** a terminé de préparer **le marié.**

**L’inspectrice** fait passer le permis à **ce jeune conducteur.**

**L’inspecteur** fait passer le permis à **cette jeune conductrice**.

**Cette vendeuse** présente différents cahiers **à l’écolier.**

**Ce vendeur** présente différents cahiers **à l’écolière.**

**Mon voisin** est **dentiste.**

**Ma voisine est dentiste.**

Mathématiques – les multiplications

**859 x 10 = 8 590 – 300 x 32 = 3 200 – 10 x 506 = 5 060 – 81 x 20 = 1 620 – 3 287 x 3 = 9 861**

**1 9 0**

**x 6 1**

 1 9 0 190 x 1

 **+** 1 1 4 0 0 190 x 60

 1 1 5 9 0

**4 0 9 2 6**

**x 2 3 x 7 8**

 1 2 2 7 409 x 3 2 0 8 26 x 8

 **+** 8 1 8 0 409 x 20 **+** 1 8 2 0 26 x 70

 9 4 0 7 2 0 2 8

**Riz cantonais**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 4 bols de riz parfumé, cuit à l’eau

- 3 œufs

- 2 tranches bien épaisses de jambon (porc, poulet, dinde)

- 150 g de petits pois (frais ou surgelés)

- 4 tiges de ciboule hachée

- 3 cuillers à soupe d’huile d’arachide

- 2 cuillers à café d’huile de sésame

- Sel et poivre

**Tu as besoin :**

d’un bol, d’une cuiller en bois, d’une sauteuse ou d’un wok

1) Laisser refroidir le riz cuit au réfrigérateur

2) Décongeler les petits pois.

3) Rincer les tiges de ciboule et les couper en tronçons.

4) Couper le jambon en petits dés.

5) Battre les œufs en omelette dans un bol avec l’huile de sésame.

6) Faire chauffer l’huile dans le wok à feu vif.

7) Faire sauter le riz cuit en remuant avec une cuiller en bois pendant 3 à 4 minutes

8) Ajouter le jambon et les petits pois, saler poivrer et faire revenir 5 mns

9) Verser enfin les œufs battus et ajouter la ciboule. Faire sauter encore 3 à 4 minutes sans cesser de remuer jusqu’à ce que les œufs soient brouillés.

10) Servir sans attendre

En option : ajouter des crevettes, des petits dés de saucisse chinoise, des haricots verts coupés en tronçons, des germes de soja…