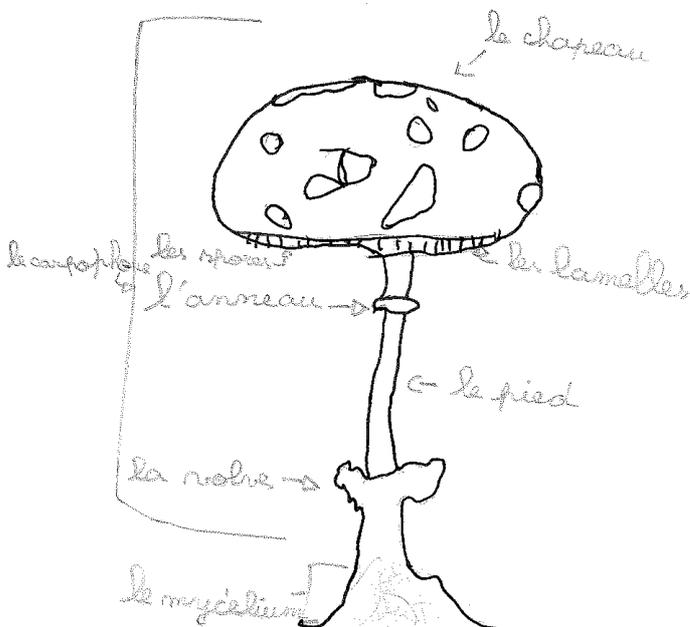


L'automne... le temps des champignons... (Travail en P3-P4)

Table des matières...

- Sais-tu que...
 - Les différentes parties du champignon
 - L'expérience
- S'amuser avec les champignons...
 - Rébus
 - Devinettes
 - Mots cachés
 - Mots croisés
- Manger des champignons
 - Pâtes aux champignons
 - Omelette aux champignons

Les différentes parties du champignon



Le chapeau : partie supérieure du champignon, de forme et de couleur diverses, qui protège les lamelles.

L'anneau : reste déchiré de la membrane blanche qui protégeait le jeune champignon.

Le pied : Axe supportant le chapeau du champignon

Les spores : ce sont les graines microscopiques qui sont les cellules sexuelles du champignon

Les lamelles : ce sont les parties du champignon situées sous le chapeau qui produisent les spores.

La volve : c'est le reste d'une membrane qui enveloppait entièrement le jeune champignon et qui s'est déchirée lors de la croissance du pied.

Le carpophore : partie du champignon qui sort du sol

Le mycélium : réseau de filaments blancs souterrains

Matériel

Un couteau
Une feuille noire
Une paire de gants
Un gros champignon

Expérience

On doit couper le pied du champignon
On met le chapeau du champignon sur la feuille noire
On place la feuille noire sur l'appui de fenêtre
On attend 2 à 3 jours

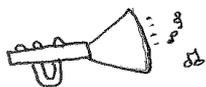
Constatation

Après 2 à 3 jours, les spores sont tombés

Explication

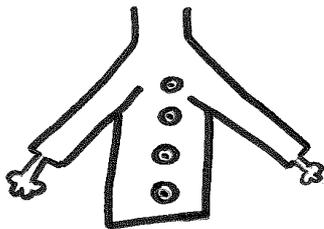
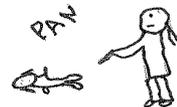
Le champignon a perdu ses spores car il n'avait plus son mycélium. Le champignon pourrit, il meurt.

Rébus

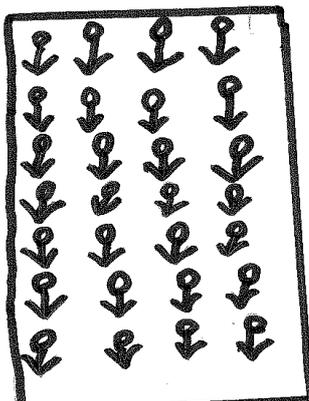
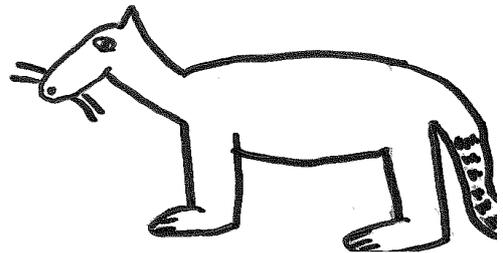


de

la



de

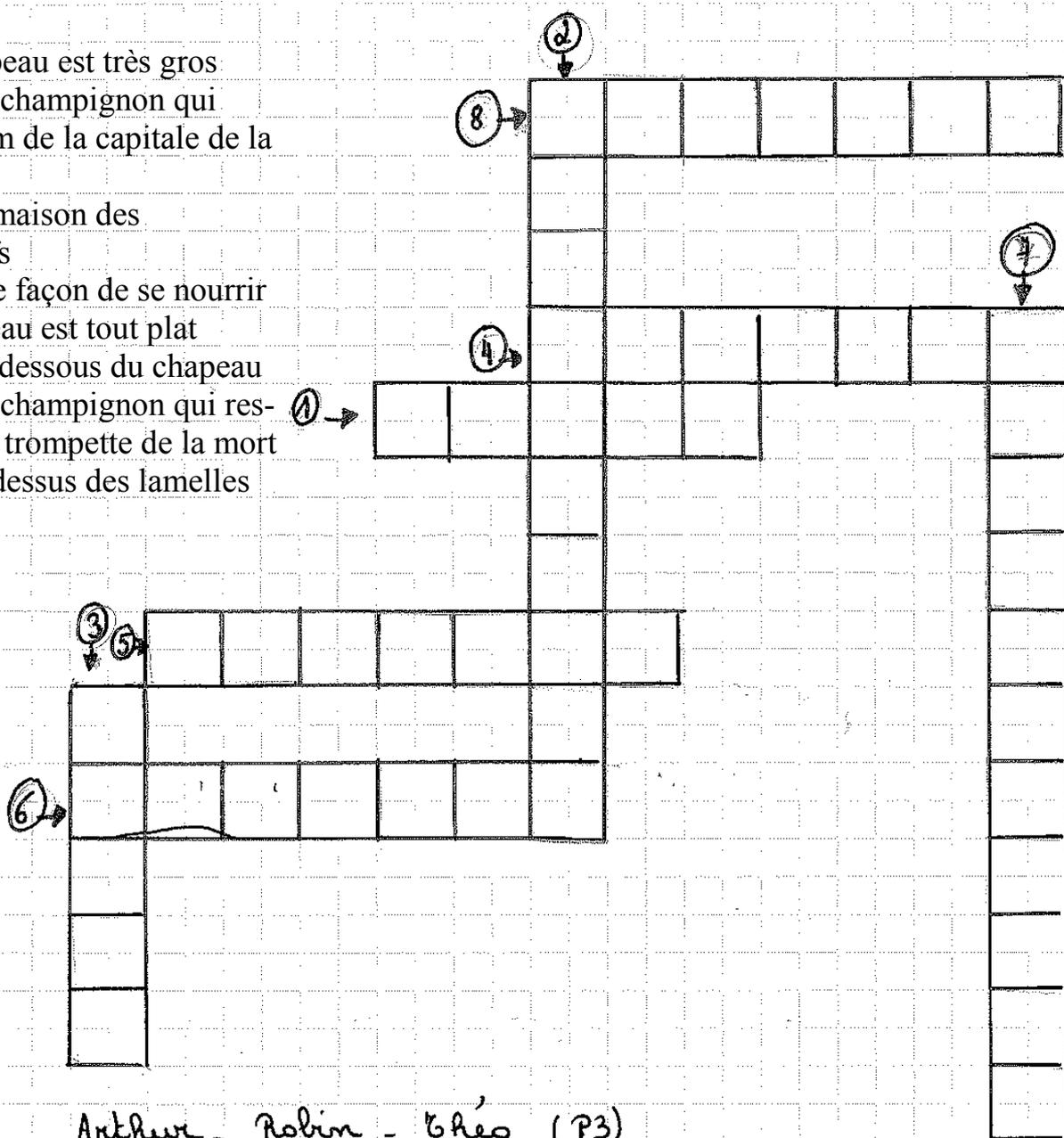


on

Devinettes :

- Je suis composé d'un chapeau, d'un pied, d'un anneau et de lamelles. Qui suis-je
- J'ai des pois blancs et je suis rouge
- Mon nom se termine par la capitale de France
- Je ressemble à une algue et je suis verte
- Je pousse sur un arbre et je ressemble à une langue
- J'ai des petites cases sur mon chapeau
- Mon nom commence par un instrument de musique et se termine par la fin d'une vie
- Je ressemble à une fleur et je suis jaune
- Je ressemble à un parasol et j'ai des petites tâches
- Je ressemble à un muffin et on dirait que j'ai des pépites de chocolat

1. Son chapeau est très gros
2. Le chapeau est tout plat
3. C'est un champignon qui porte le nom de la capitale de la France
4. C'est en dessous du chapeau
5. C'est la maison des schtroumpfs
6. C'est un champignon qui ressemble à la trompette de la mort
7. C'est une façon de se nourrir
8. C'est au dessus des lamelles



Arthur - Robin - Géo (P3)

Mots-Mêlés

Les champignons (P3-P4)

T R F U Z D T N B X P P Q Q A E S N
X X Z B S I E G X L A U J O W E E W
E L L E M E L U O C R O F Q W B B J
I R H Q P U O I V Q I L D I Z W U O
U P J H C F B D O V S E A Z I W T D
H R C Q J C H D V Z A D R G W D N I
U A E N N A C H P U S E R Z C S I P
T Ê R O F Z C E G O A S W A H E K M
S K J W Z P D U V V P S N U E S T R
N O N G I P M A H C R E F P A V H G
N R H E M B L U H E T V È F I M A E
E Z U G P Y V V S E L C T C X F U I
C G G Q M I I K J E T L C E H H Q Q
X F A N P H E I H Q R I O N V V D C
B Q V S J K Q D K I A O N R U L I V
Y X G E O C Z P T Q E R P A I V O S
S É R P S E D É S O R H O S M G R V
S X D D L A M E L L E S F F H A Q W

Mots à trouver :

- | | | | |
|----------------|----------------|---------------|---------------|
| 1) ROSÉDESPRÉS | 2) VESSEDELOUP | 3) CHAMPIGNON | 4) COULEMELLE |
| 5) LAMELLES | 6) AMANITE | 7) GIROLLE | 8) ANNEAU |
| 9) SPORES | 10) BOLET | 11) FORÊT | 12) PARIS |
| 13) TUBES | 14) VOLVE | 15) CÈPE | 16) PIED |

Recettes

Pâtes aux champignons

Ingrédients :

De la crème fraîche
Des pâtes
Des champignons
Du beurre
Du sel, du poivre
De l'eau bouillante

Matériel :

Une louche à pâtes
Une casserole à pâtes
Une petite casserole
Une fourchette

Recette :

Nettoyer les champignons
Les couper
Les cuire dans le beurre
Ajouter le sel et le poivre
Lorsque les champignons sont cuits, ajouter la crème fraîche
Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée
Egoutter les pâtes
Mélanger les pâtes et les champignons

Omelette aux champignons

Ingrédients :

150gr de crème fraîche
6 œufs
500gr de champignons de Paris
Du sel et du poivre
De l'huile

Matériel :

Une poêle
Une pelle pour les omelettes
Un couteau, une fourchette
Un saladier

Recette :

Laver les champignons
Couper les champignons en lamelles
Mettre l'huile dans la poêle
Chauffer l'huile et ajouter les champignons
Cuire à feu doux
Ajouter le sel et le poivre
Casser les œufs dans le saladier
Battre les œufs
Ajouter les œufs battus dans la poêle
Laisser cuire

de Iven

