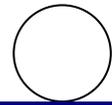


Date : _____ Prénom : _____
 Histoire



Mon ours m'obéit et fait des tours.	le bouffon
	le montreur d'ours
	le valet
Je dois amuser les invités pendant le repas. Entre deux plats, je leur raconte des histoires, je jongle... Je les fais rire !	le cracheur de feu
	le roi
	le bouffon
Je suis au service du seigneur ! Le pâté d'anguille, c'est vraiment un plat de fête pour les seigneurs.	le valet
	le cuisinier
	le bouffon
Tout le monde est impressionné quand je crache des flammes ! Mais j'ai un truc pour ne pas me brûler...	le bouffon
	le cracheur de feu
	le cuisinier

b) Utilise le tableau et indique le nom de chaque personnage.



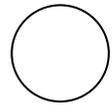












c) Lis la recette des gâteaux de la châtelaine. Ensuite réponds aux questions.



Les gâteaux de la châtelaine

Il te faut :

- 200 g de pâte brisée déjà étalée
- 175 g de figues séchées
- 1/2 cuillerée à soupe de cannelle
- 1 pincée de safran
- 70 g de noix hachées
- Du miel liquide.

Couper les figues en petits morceaux, et les mélanger avec noix dans un saladier. Ajouter 3 cuillerées à soupe de miel, la cannelle et le safran, et bien mélanger. Découper des ronds dans la pâte, et poser une cuillerée de mélange au milieu de chaque rond. Mouiller les bords de la pâte, et reformer les chaussons en repliant. Appuyer avec une fourchette sur les bords pour bien fermer. Faire cuire pendant 30 minutes, au four, thermostat 6. Dès qu'elles sortent du four, très chaudes, les badigeonner de miel. Laisser refroidir avant de servir.

C'est prêt !

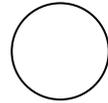
1. Recopie la quantité nécessaire pour les ingrédients.

1/2 cuillère à soupe
175 gr
70 gr
200 gr
1 pincée

safran
pâte brisée
cannelle
noix hachées
figues séchées

Date : _____
Histoire

Prénom : _____



figues séchées



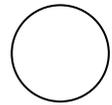
Figue (coupe)



safran

2. Classe les étapes de la recette.

<i>Découper des ronds dans la pâte.</i>	
<i>Mélanger les figues aux noix.</i>	
<i>Appuyer avec une fourchette sur les bords pour fermer.</i>	
<i>Badigeonner de miel.</i>	
<i>Ajouter le miel, la cannelle, le safran. Mélanger.</i>	
<i>Mouiller les bords de la pâte et fermer les chaussons.</i>	
<i>Faire cuire 30 minutes.</i>	
<i>Couper les figues en petits morceaux.</i>	
<i>poser une cuillère de mélange au milieu de chaque rond.</i>	
<i>Laisser refroidir et servir.</i>	



3. Le tranchoir.



Le tranchoir est une grosse tranche de _____ sec. Il sert
d' _____, on pose les _____ directement dessus.

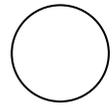
À la fin du _____, le _____ est
trempé de _____ . Certains _____ le

mangent ; sinon on le donne aux _____. Tu sais qu'il
n'y a pas de _____ ? Tout le monde mange avec ses

_____ !

Choisis parmi les mots suivants.

***assiette - doigts - tranchoir - aliments - sauce - pain - invités -
fourchette- pauvres - repas***



8. La musique.

Les dames et les seigneurs invitent souvent au château des troubadours et des trouvères. Ce sont des poètes et des musiciens qui vont de château en château pour divertir les gens.



Sur le dessin, place le numéro de l'instrument de musique dans chaque disque.

Moi, je joue en même temps de la flûte(1) et du tambour (2)

Je joue du psalterion.(3) Quel drôle de nom ! On en joue à l'aide d'une petite baguette de bois.

Le luth,(4) quel bel instrument ! Pour jouer, je pince ses cordes avec mes doigts.

Ma spécialité, c'est la vièle,(5) l'ancêtre du violon. J'utilise un archet pour faire vibrer les cordes.