

La recette du jus d'orange

Découvrir le monde de la matière • Suivre une recette — langage écrit



OBJECTIF D'APPRENTISSAGE

Lire une recette illustrée avec l'adulte, réaliser un jus d'orange pressé en respectant l'ordre des étapes, comme l'enfant de l'album, et observer la transformation du fruit en jus.

Programme de maternelle (BO n° 19 du 7 mai 2026), à partir de 5 ans : construire, fabriquer, réaliser en suivant une recette ou une fiche technique ; observer des transformations de la matière.

MATÉRIEL

- La page ingrédients et ustensiles (p. 2) et l'affiche de la recette (p. 3), plastifiées
- Les cartes-étapes (p. 4) et la frise (p. 5), plastifiées
- Pour 6 enfants : 6 oranges à jus
- Presse-agrumes manuels, couteau et planche (adulte), carafe, petits verres

ORGANISATION

- Atelier dirigé, 4 à 6 élèves
- 30 min
- Au moment du goûter

CONSIGNE À DIRE

« Voici la recette du jus d'orange. Lis les images avec moi : qu'est-ce qu'on fait en premier ? Et ensuite ? Prépare tout ce dont on a besoin. »

DÉROULEMENT

- 1 Lire l'affiche avec les enfants : le titre, les ingrédients, les étapes numérotées, la pastille « adulte ».
- 2 Rassembler les ingrédients et les ustensiles à l'aide de la page 2.
- 3 Réaliser la recette étape par étape en relisant l'affiche ; observer l'orange entière, coupée, pressée, puis le jus et la pulpe.
- 4 Après la dégustation, remettre les cartes-étapes dans l'ordre sur la frise.

POUR AIDER

- Ordonner trois cartes : couper, presser, déguster.
- Garder l'affiche visible.
- Associer chaque carte à un ustensile réel.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Dictier la recette à l'adulte pour le cahier de vie.
- Combien d'oranges pour remplir un verre ? Mesurer et compter.
- Comparer le goût du jus d'orange et du jus de citron.

CE QUE J'OBSERVE

- Respecte l'ordre des étapes.
- Utilise le vocabulaire de la cuisine.
- Décrit la transformation : l'orange devient du jus.

VOCABULAIRE

la recette les ingrédients couper presser
tourner verser le jus la pulpe
le presse-agrumes

CORRIGÉ ET REPÈRES

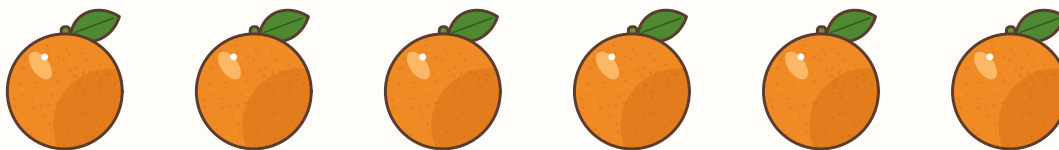
Ordre : se laver les mains, laver les oranges, l'adulte coupe les oranges en deux, presser chaque moitié en tournant, verser le jus, déguster. Réserve à l'adulte : le couteau. Compter environ une à deux oranges par petit verre. Vérifier les allergies et les PAI.

DANS CE DOSSIER

- p. 2 ☑ Ingrédients et ustensiles
- p. 3 ☑ Affiche de la recette (6 étapes)
- p. 4 ☑ 6 cartes-étapes
- p. 5 ☑ Frise à compléter

LES INGRÉDIENTS

pour 6 enfants



6 oranges à jus

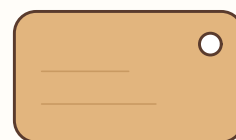
LES USTENSILES



le presse-agrumes



le couteau



la planche



la carafe

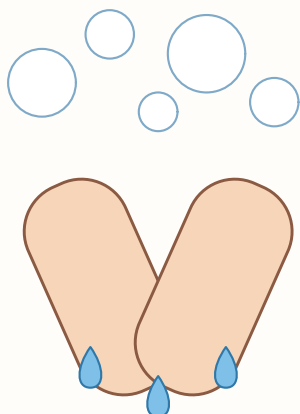


les verres



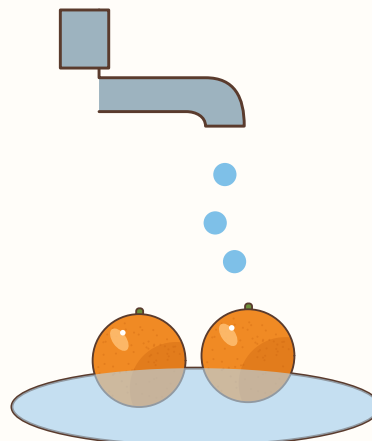
Adulte : couper les oranges en deux sur la planche, loin des enfants. Rouler les oranges sur la table avant de les couper : elles donnent plus de jus. Servir aussitôt ; garder la pulpe pour l'observer. Vérifier les allergies et les PAI.

1



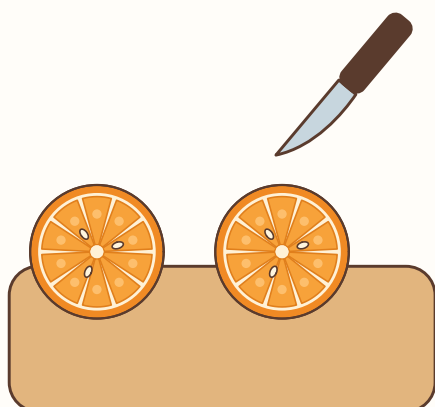
Je me lave les mains.

2



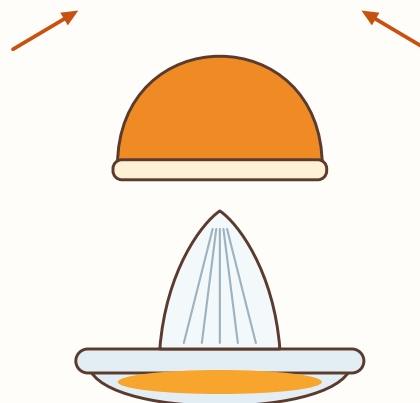
Je lave les oranges.

3



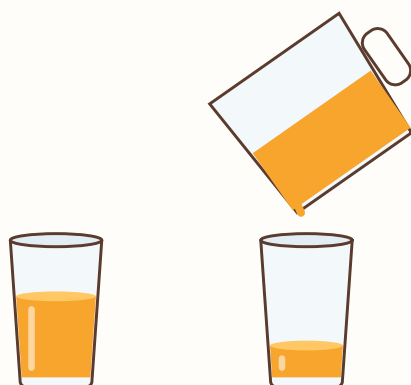
L'adulte coupe les oranges en deux.

4



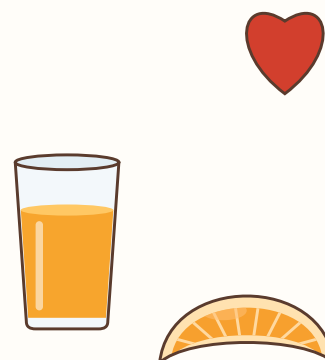
Je presse chaque moitié en tournant.

5

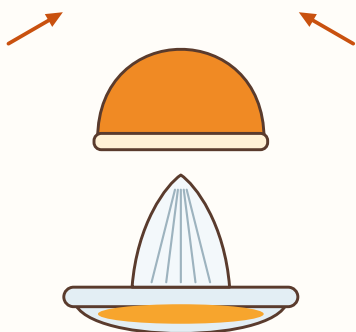


Je verse le jus dans les verres.

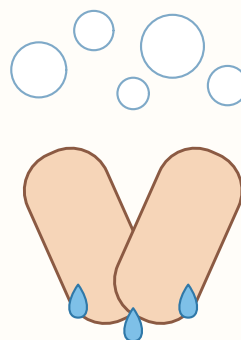
6



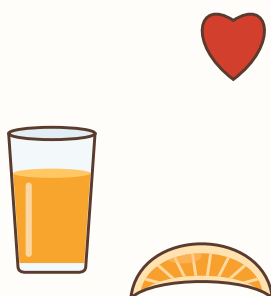
On déguste !



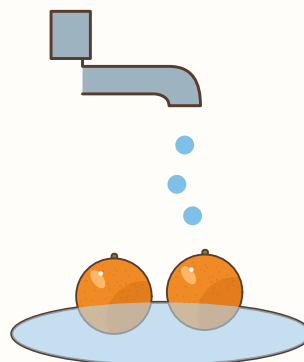
Je presse chaque moitié en tournant.



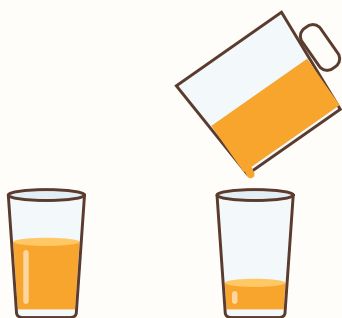
Je me lave les mains.



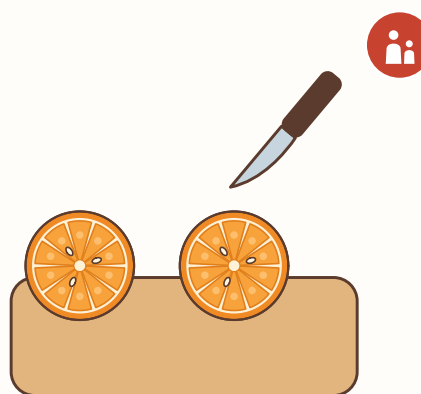
On déguste !



Je lave les oranges.



Je verse le jus dans les verres.



L'adulte coupe les oranges en deux.



Remets les cartes dans l'ordre de la recette, de la case 1 à la case 6.

1

2

3

4

5

6