

# DÉFI : Faire cuire un œuf

Une valise où figure une charade à décrypter :

## FAIRE CUIRE UN ŒUF

<p>Mon premier sert à repasser. Mon second est un matériau préparé à partir de la peau d'un animal et utilisé pour fabriquer des chaussures, des ceintures ou des meubles. Mon troisième est le résultat de ce calcul : <math>(68 - 58) - (47 - 38)</math> . Mon quatrième est un chiffre qui a perdu sa première lettre et qui est le tiers de 27.</p> <p>Mon tout te permettra d'accéder à un défi.</p>	<p>Des boîtes d'œufs sous lesquelles sont écrits les mots : dur, mollet, à la coque, poché...</p> <p>Des livres de cuisine.</p> <p>Une plaque chauffante, Quelques ustensiles de cuisine.</p> <p>Des coquetiers (matériaux différents).</p>
---	---

Les divers calculs pourront être adaptés selon le niveau de la classe.

La phrase doit les renvoyer à **diverses boîtes d'œufs et objets** présents dans le décor **qui permettront de faire cuire un œuf**.

### S'interroger :

- sur la durée de cuisson d'un œuf selon ce que l'on souhaite obtenir : dur, mollet, à la coque... et le protocole à respecter. Effectuer des recherches sur divers supports pour définir la quantité d'eau, la durée , les étapes...
- les objets pour mesurer la durée de cuisson : inviter les élèves à fabriquer un sablier ou à utiliser une gamme de sabliers différents pour réaliser la cuisson : voir [défi](#) .

### Rédiger un protocole de cuisson et le tester.

- Observer les changements d'états de la matière.
- S'interroger sur les matériaux des ustensiles utilisés.

**Veiller à la sécurité des élèves lors de la réalisation de ce protocole.**

### PROLONGEMENTS : en lien avec les mathématiques

- réaliser diverses recettes pour mesurer volumes et durées pour réussir un protocole culinaire

A. Golay \* CDRS 21