

**ILS REVIENNENT
ENCORE PLUS MARTEAUX!**

CINÉMA PUBLIC FILMS PRÉSENTE



**LES NOUVELLES
AVENTURES DE**

PAT ET MAT

**CE DOCUMENT PÉDAGOGIQUE
APPARTIENT À**

.....

ÉCHEC ET PAT

01

7 erreurs se sont glissées sur l'image du bas. Sauras-tu les retrouver ?



Réponses : le trou manquant dans le parasol, la barre devenue rouge, Mat qui vole dans le fond, l'orange au pied de la table, le pompon de Pat manquant, le sapin disparu, la main droite de Pat.

LE SAVAIS-TU ?

Les échecs auraient été inventés en Asie, puis adoptés au Moyen-Orient où ils auraient été développés. Puis, ils sont arrivés en Europe durant les conquêtes arabes. Les règles ont évolué au fil des siècles, mais restent inchangées depuis la Renaissance.

ÉCHEC

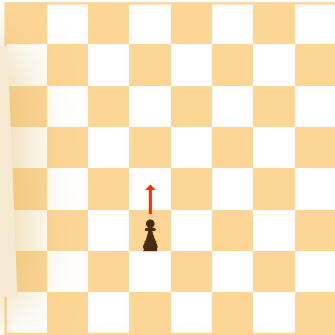
02

ET MAT

Contrairement au jeu de dames, le jeu d'échecs comporte différents pions, ayant chacun ses caractéristiques propres, notamment au niveau des déplacements. Regardons cela de plus près...

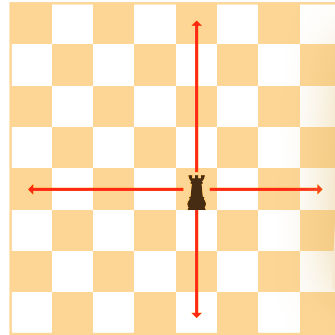
Le pion

Il ne peut se déplacer qu'en avant, une case après l'autre (excepté au départ de la partie où il peut avancer de 2 cases).



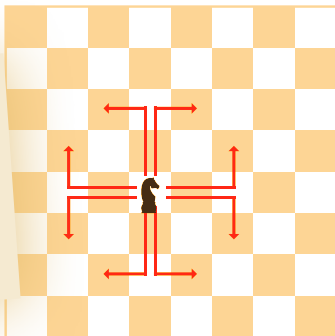
La tour

Elle peut se déplacer d'autant de cases voulues, de manière latérale (de haut en bas ou de gauche à droite).



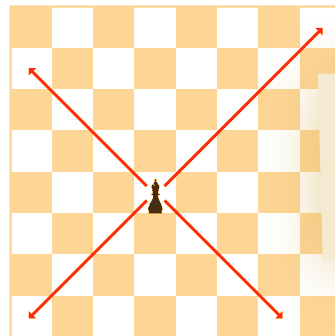
Le cavalier

Comme la tour, il se déplace latéralement. Mais il est contraint d'avancer de 2 cases dans un sens puis d'1 case dans l'autre sens.



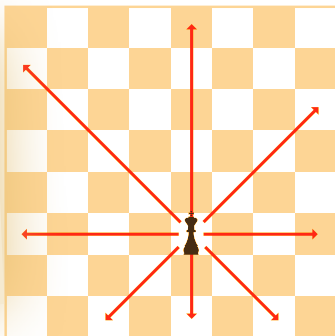
Le fou

Il peut se déplacer d'autant de cases voulues, en diagonale.



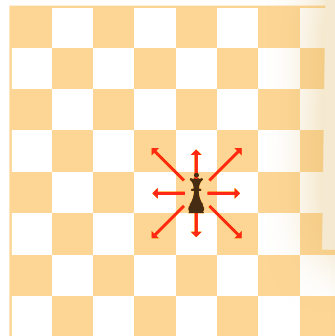
La dame

Elle peut se déplacer dans n'importe quelle direction sur autant de cases souhaitées. C'est la pièce la plus mobile et donc la plus forte du jeu.



Le roi

Comme la reine, il peut se déplacer dans n'importe quelle direction, mais seulement une case à la fois. Ce qui en fait une pièce lente à déplacer.



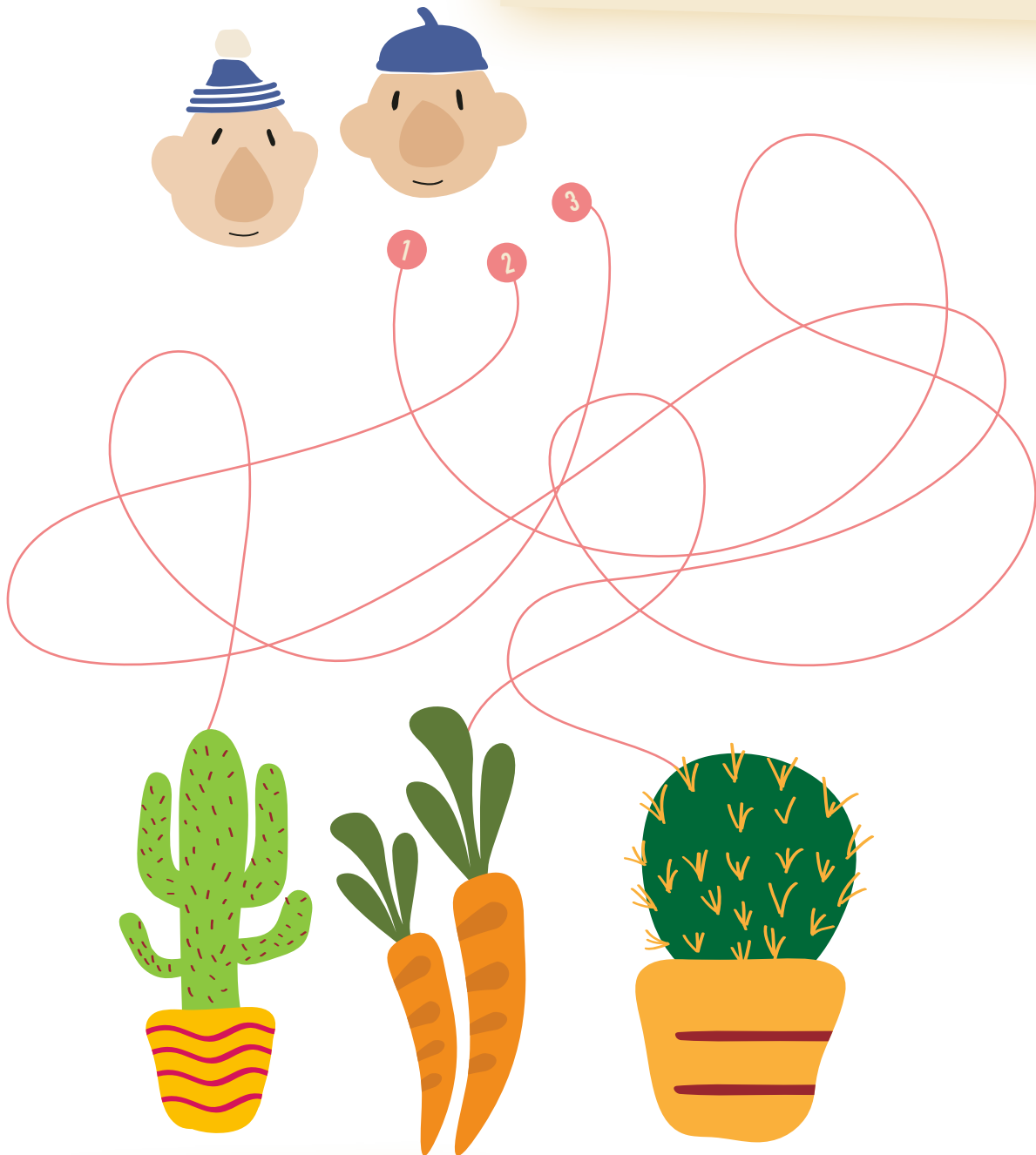
Le roi est LA pièce à protéger. S'il est pris, la partie est perdue.

LE SAVAIS-TU ?

En 1996, Deep Blue devient le premier ordinateur à battre Garry Kasparov, champion du monde en titre.

ATTENTION 03
ÇA PIQUE !

Pat et Mat veulent cueillir des carottes dans leur jardin. Mais attention, la route est encombrée d'obstacles : 2 gros cactus entravent leur chemin !
Trouve le chemin qui les mène aux carottes pour leur éviter d'être piqués !



Réponse : le bon chemin est le numéro 1

LE SAVAIS-TU ?

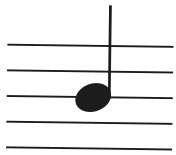
Le cactus est une plante grasse qui stocke des réserves d'eau dans ses tissus. Cela lui permet de faire face aux grandes périodes de sécheresse.

LE RÉBUS

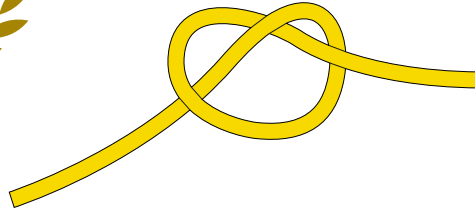
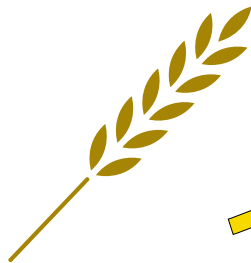
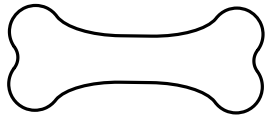
04

ÉPINEUX

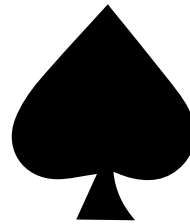
De toute évidence, Mat a subi une nouvelle mésaventure. Déchiffre le rébus ci-dessous pour comprendre ce qu'il dit à Pat.



IL, ELLE, ...



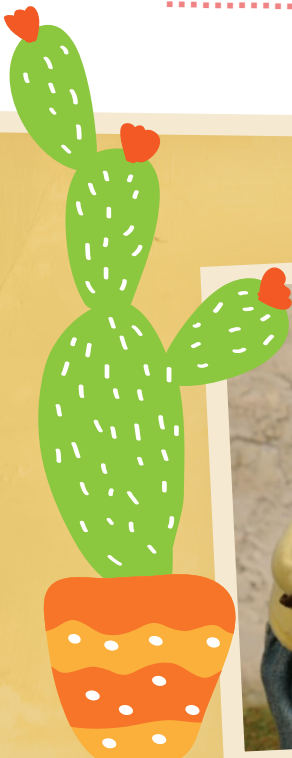
MA, TA, ...



.....

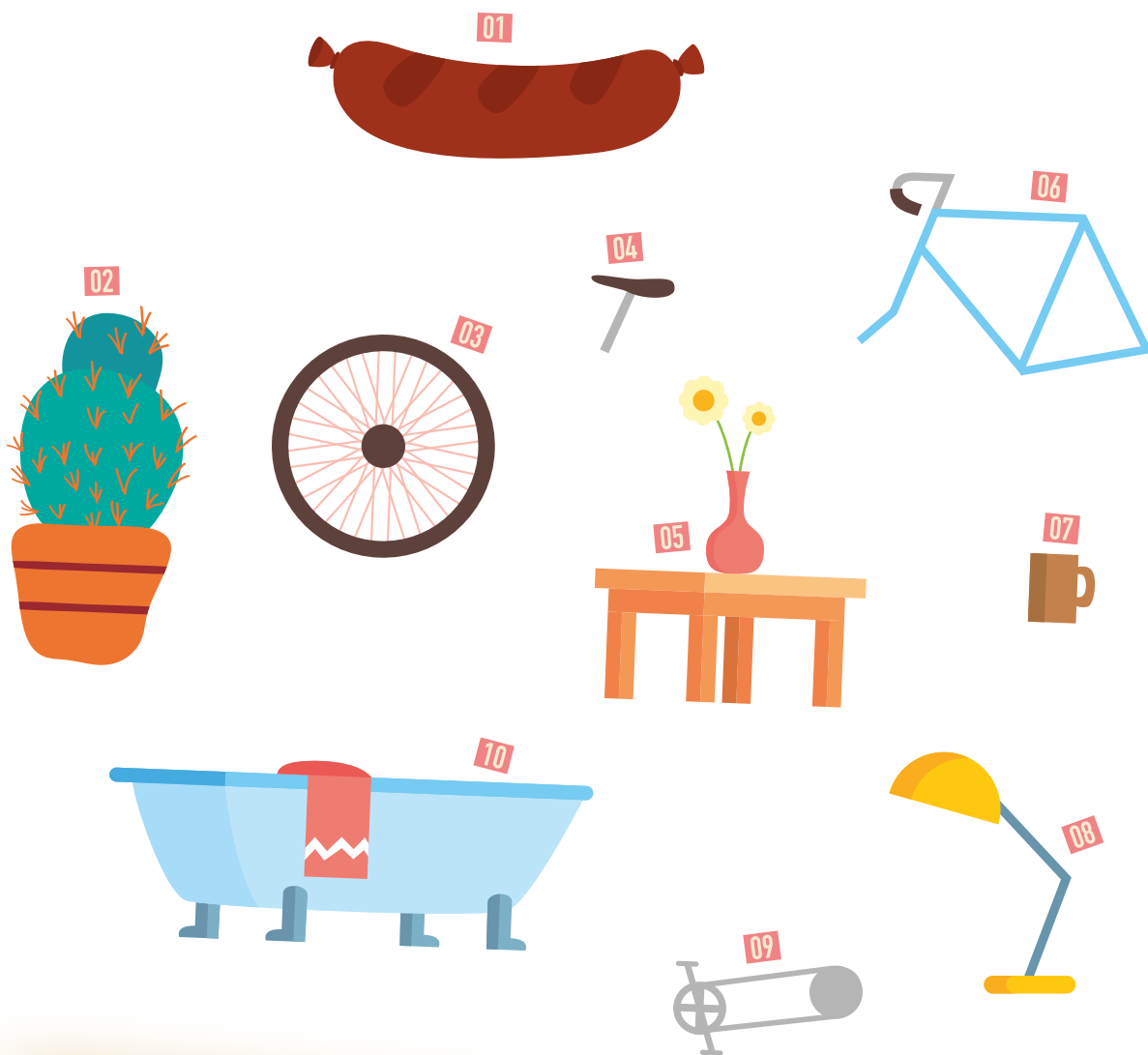
.....

Réponse : Attention aux épines, ça pique !
(A - Temps - Si (note) - On - Os - Epis - Neud - Sa - Pique)



MON 05 VÉLO!

Comme tu peux le voir ci-dessous, de nombreux objets ont été placés en désordre. Certains sont des pièces de bicyclette, d'autres n'ont, quant à eux, rien à voir avec le monde du vélo. Entoure les bonnes réponses!



Réponses : les bons objets ont les numéros 3, 4, 6 et 9.

LE SAVAIS-TU ?

La bicyclette telle qu'on la connaît (un cadre qui relie 2 roues que l'on fait avancer en pédalant) a été inventée en France dans les années 1860!

LA ROUE

06

TOURNE

À tes crayons ! Imagine un
véhicule aussi farfelu que celui
de Pat et Mat.



TIENS-TOI À CARREAUX

07

Mais que dit Mat à Pat ?
Pour le découvrir, note les lettres correspondant aux
numéros ci-dessous en t'aidant du tableau.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	Z

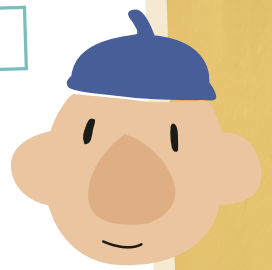
16	1	20	20	21	1	19
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

5	14	3	15	18	5	13	9	19
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

12	5	19	3	1	18	18	5	1	21	24
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

4	1	14	19	12	5
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

13	1	21	22	1	9	19	19	5	14	19
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>



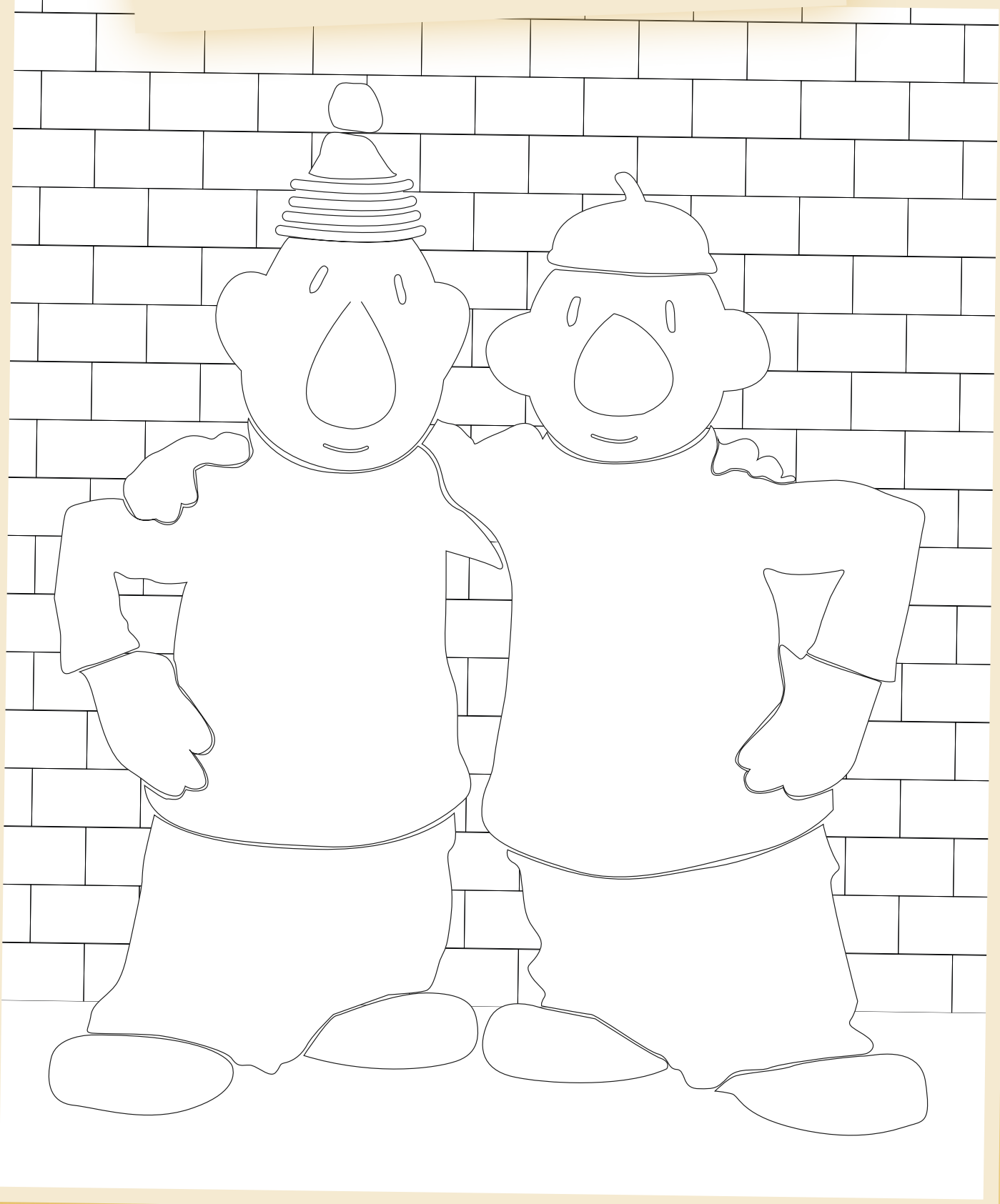
Réponse : Pat, tu as encore mis les carreaux dans le mauvais sens !

QUE J'AIME TA COULEUR,

08

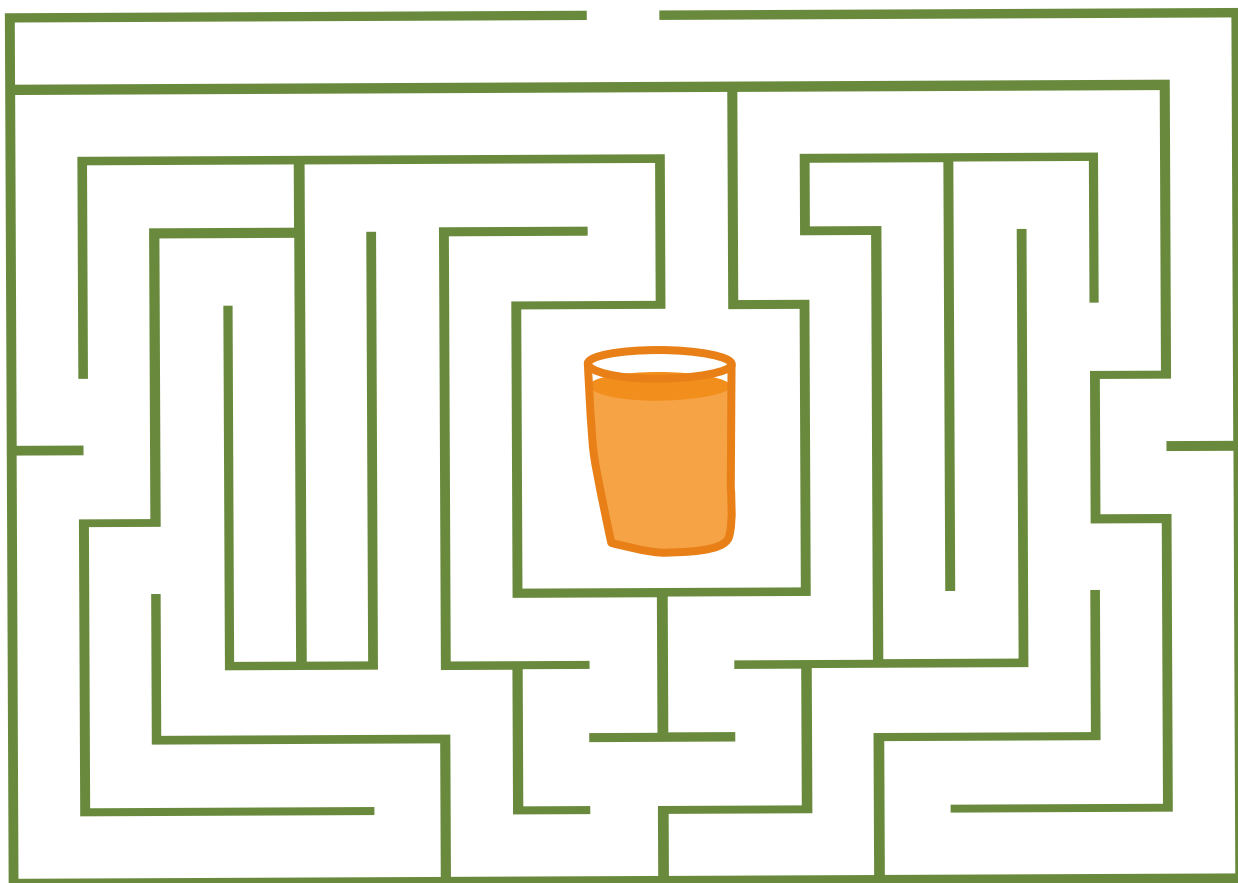
CARRÉ

Pat et Mat sont fiers d'eux, ils viennent de terminer de poser le carrelage de leur salle de bain. Mais tout ça manque cruellement de couleur, non ? À tes crayons !



ÇA COULE ⁰⁹ DE SOURCE

La route qui mène de l'orange au jus d'orange est tortueuse. Sauras-tu trouver le chemin au travers de ce labyrinthe ?



LE SAVAIS-TU ?

L'orange est un fruit réputé pour sa teneur en vitamine C. Il s'agit du 4^e fruit le plus cultivé au monde, après le raisin, la banane et la pomme.

LA RECETTE DU SUCCÈS

10

À l'aide de tes parents,
réalise ce délicieux gâteau à base
de jus d'orange!

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

130g de miel – 80g de fécule de pomme de terre –
30g de farine de riz – 60g d'amandes en poudre – 1/2 cuill. à café
de vanille bourbon en poudre – 5 œufs – 1 pincée de sel –
huile – papier sulfurisé – pour le sirop: 4 oranges
et 120g de miel

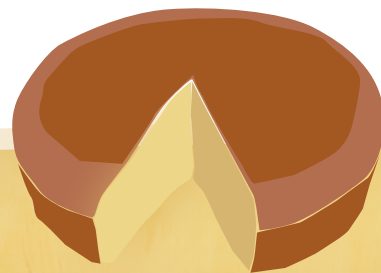
Préparation de la recette:

Préchauffer le four à 230° thermostat 7. Verser la farine, la fécule et les amandes en poudre. Râper le zeste de deux oranges. Prendre les 5 œufs et séparer les blancs des jaunes.

Ajouter aux jaunes, le miel, la poudre de vanille, les zestes et le mélange farine/fécule puis mélanger. Ajouter aux blancs d'œufs une pincée de sel et les battre en neige ferme. Ajouter les blancs d'œufs battus à la pâte obtenue en soulevant bien et délicatement. Prendre un moule à gâteau, le fariner et le huiler légèrement puis verser la pâte. Enfourner 15 mn.

Pendant la cuisson préparer le sirop d'orange. Pour cela, presser les jus des 4 oranges. Verser dans une casserole, ajouter le miel et faire cuire jusqu'à obtenir un sirop un peu liquide.

La cuisson du gâteau terminée, le sortir du four, le démouler délicatement dans un grand plat creux et l'arroser de sirop chaud.



LE SAVAIS-TU ?

Les vitamines des fruits sont particulièrement concentrées sur et sous la peau. Un fruit épluché perd jusqu'à 25% de ses teneurs en vitamines!



Distribution

**CINÉMA
PUBLIC
FILMS**



21 rue Médéric,
92250 La Garenne-Colombes
01 41 27 01 44

www.cinemapublicfilms.fr

Contact
Jérémy Bois
Programmation
jeremy.cpf@orange.fr

Rejoignez-nous sur 