

Le jour et la nuit en cuisine

Salut les enfants,

Pour cette 3^{ème} semaine d'activité, nous allons explorer ensemble le merveilleux monde de la cuisine.

Le thème de l'activité c'est le jour et la nuit. Pour moi la nuit représente les étoiles et la lune. Dans la nuit je vois des étoiles scintiller. En revanche le jour c'est le ciel bleu, le beau temps et le beau soleil jaune.

Pour toi que représente le jour et la nuit ?

Dans la cuisine je suis parti sur une idée de biscuits qui vont pouvoir représenter le jour et la nuit.

Pour cette activité tu auras besoin de l'aide d'un de tes parents.

Suis bien les recettes et je suis sûr que tu seras capable de faire de très beaux et bons biscuits.

Le site pour voir la vidéo : <https://we.tl/t-dd5C8BmWJS>

C'est une recette pour 4 personnes.

Ingrédients

- 125 g de beurre, mou
- 115 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs frais + un jaune d'œuf pour la dorure
- 1 citron bio
- 250 g de farine

Matériel

- 3 bols
- Un fouet ou un mixeur de cuisine
- Un couteau pour le chocolat
- Un pinceau
- Une fourchette
- Une plaque de cuisson
- Du papier sulfurisé
- Un four
- Un verre
- Du carton
- Des ciseaux
- Une passoire fine
- Une casserole pour le bain-marie



Préparation

1. Remue le beurre dans un bol. Ajoute le sucre et le sel. Ajoute les 2 œufs et mixe ou fouette jusqu'à obtenir une pâte un peu blanche. Râpe le zeste du citron et ajoute-le.
 2. Ajoute la farine, jusqu'à obtenir une boule de pâte, aplatis-la légèrement, mets au moins 2 h à couvert au frais.
 3. Avec l'aide d'un de tes parents, préchauffe le four à 200°C.
 4. Mets un peu de farine sur ton plan de travail.
 5. Prends la pâte et étale-la avec un rouleau fariné afin qu'elle ait une épaisseur d'environ 5-6 millimètres. (Si tu n'as pas de rouleau à pâtisserie tu peux utiliser une bouteille en verre farinée.)
 6. Dans un carton tu peux découper des petites lunes, des petites étoiles et des ronds (représentant des soleils). Tu peux également utiliser une forme ronde comme un petit verre.
- Pose tes étoiles, tes lunes et tes ronds sur la pâte et découpe autour pour avoir les formes de biscuits de lune, d'étoile et de rond. Tu as les exemples en photo dessous.
7. Dès que tu as réalisé les biscuits tu peux les poser sur le papier sulfurisé, sur la plaque de cuisson.
 8. Pour faire les rayons des soleils, tu peux rajouter des petites bandes dessus. Laisse libre cours à ton imagination.
 9. Avant de mettre les soleils au four, prends un jaune d'œuf, bats-le. Ensuite avec un pinceau, mets du jaune d'œuf sur les soleils afin qu'ils deviennent tout jaunes.
 10. Cuisson : env. 10 min au milieu du four. Retire les biscuits du four et laisse-les refroidir sur une grille.



Tes biscuits peuvent être dégustés tels quels, mais si tu veux aller plus loin, voici 2 idées de glaçage :

Glaçage au chocolat noir

Ingrédients

- Beurre doux : 75 g
- Chocolat noir : 75 g
- Sucre glace : 75 g
- Lait 1/2 écrémé : 2.5 cl

Fabrication du glaçage au chocolat

1. Tamise à travers une fine passoire le sucre glace pour retirer les grumeaux.
2. Dispose tous les ingrédients dans un saladier et les cuire au bain-marie (voir vidéo) sans trop mélanger la préparation. Une fois que le chocolat et le beurre ont fondu, retire la préparation du feu et mélange.
3. Refroidis légèrement avant de recouvrir tes biscuits de cette préparation.
4. Une fois les lunes et les étoiles recouvertes du glaçage, tu peux mettre un peu de sucre glace sur les biscuits pour faire comme les étoiles qui brillent dans le ciel.

Glaçage blanc pour les lunes

Ingrédients

- 200gr de sucre glace
- Un blanc d'œuf
- Un demi-jus de citron

Fabrication du glaçage blanc

1. Mélange le blanc d'œuf et le sucre à la spatule vigoureusement. On obtient une crème blanche.
2. Ajoute le citron et continuez de battre 10 secondes rapidement.
3. Recouvre les biscuits du glaçage à l'aide une spatule.

Maintenant à toi de jouer. Je suis sûr que tu peux y arriver.

Et n'oublie pas de faire la vaisselle !



Points théoriques

Grâce à cette recette, vous allez découvrir pleins de nouvelles choses.

Communication

Comme dit Paul Watzlawick dans son premier axiome. « Il est impossible de ne pas communiquer » Tu vas être obligé de communiquer avec un adulte pour faire cette recette. Tu vas apprendre du vocabulaire de cuisine et tu vas échanger avec ton parent pour réaliser cette recette.

Collaboration

Que veut dire la collaboration ? Cela veut dire que tu vas faire une tâche avec d'autres personnes en vue d'un objectif commun, qui est, pour cette activité, de préparer des biscuits. Dans une activité comme celle-là, la collaboration est très importante : elle va te permettre de réaliser des étapes essentielles, que tu ne pourrais pas faire seul, et ainsi arriver au résultat souhaité. Elle va également te permettre de partager un moment privilégié avec un ou plusieurs membres de ta famille.

Motricité fine.

Tu vas devoir découper des chablon en carton pour faire les lunes, les étoiles et les soleils qui vont te servir de moules pour tes biscuits. Tu découperas aussi les biscuits dans la pâte. Pour cela, il faudra être minutieux. Cela va te permettre de travailler ta motricité fine.

Les 5 sens et la découverte

Cette recette fait travailler tes 5 sens car tu vas toucher, tu vas voir, tu vas sentir des nouvelles odeurs, tu vas certainement goûter les ingrédients, et tu vas entendre différents sons. Dans ta bouche tu vas pouvoir sentir les différentes textures ou les différents goûts. Le sucré l'amer, l'acide et le salé.

Psychologie 6-12 ans

Le psychologue Jean Piaget a étudié le développement cognitif de l'enfant, de l'âge 0 à 19 ans et l'a divisé en différents stades.

À l'UAPE, les enfants se trouvent dans deux différents stades. Le stade préopératoire (18 mois à 7 ans) et le stade opératoire concret (7 à 12 ans). Dans le stade de 7 à 12 ans l'enfant commence à créer des raisonnements logiques, il arrive à calculer, à soustraire, mais il a besoin de repères visuels et concrets. À cet âge, les choses abstraites lui sont encore étrangères. Avec cette recette et les différents éléments, il sera en mesure de la réaliser car ce sont des choses concrètes.

Organisation

Afin de mener à bien cette activité, il est important que tu sois bien organisé dans la préparation. Il y a beaucoup d'éléments et c'est important que tu suives le déroulement de la recette point par point.

Soins corporels

Dans cette période d'épidémie de coronavirus, comme à chaque fois que tu cuisines, il est important que tu te laves régulièrement les mains avec du savon. Avant de commencer, pendant (si tu te lèches les doigts) et après.

L'émerveillement

Quand l'enfant réalise des activités concrètes avec un but, il montre de la satisfaction, de la fierté et de la joie.

