

Petites et grosses bêtes en tresse

Cette semaine, ce sera de la cuisine. Les petites et les grosses bêtes seront mises à l'honneur ...

Description :

Vous allez devoir confectionner une pâte à tresse puis avant de la mettre au four, vous pourrez faire pleins de formes d'animaux que nous pouvons retrouver dans notre belle vallée. Le but de cette activité serait de pouvoir observer la différence entre des « grosses bêtes » telles que la vache par exemple, et des « petites bêtes » telles que les fourmis. Pour la pâte à tresse, vous pouvez, soit utiliser une recette qui vous plait et que vous avez à la maison, soit vous référez à la recette que vous trouverez en bas de page.

Il vous faudra compter :

- *Environ 30 minutes pour la préparation*
- *2 heures 30 de repos (en tout)*
- *30 minutes de cuisson à 220°*

Point théorique :

« La perception est intimement liée à l'apprentissage et au développement. Si la perception est limitée, l'apprentissage n'est qu'en partie possible et le développement naturel est perturbé. Un enfant que l'on oblige à grandir seul dans une pièce sombre coupé de son environnement ne peut pas se développer correctement. »

A travers cette activité, ils pourront donc faire des liens entre ce qu'ils peuvent observer autour d'eux, ce qu'ils imaginent faire et ce qu'ils feront.

Cela leurs donnera peut-être aussi l'envie de sortir dans le jardin pour observer les différentes bêtes qui y habitent et donc de se développer sans un environnement qui stimulera tous leurs sens.



Pendant le temps de repos de la pâte à tresse, je vous propose des images de petites et grosses bêtes pour avoir des idées, tout en laissant libre cours à votre imagination...



Recette pour une pâte à tresse d'environ 850g:

Ingrédients

- 500g de farine blanche ou mieux, de farine pour tresse
- 3dl de lait
- 20g de levure fraîche, (= la moitié d'un cube)
- 1,5 càc de sel
- 1 càc de sucre
- 60g de beurre
- 1 jaune d'œuf pour dorer vos créations

Préparation

1) Dans un récipient, mélangez la farine et le sel.

2) Dans un grand récipient, mettez le lait, la levure émiettée, le sucre et le beurre en petits morceaux, mélangez.

Ajoutez la farine et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.
DEFOULEZ-VOUS !

Rassemblez la pâte en boule et laissez-la dans le récipient recouvert d'un linge, à température ambiante.

3) 2 heures plus tard environ, elle aura doublé de volume :

Façonnez vos petites et grosses bêtes en prenant du plaisir

Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laissez-les lever encore 30 minutes sur la plaque sous un linge.

Badigeonnez-les de jaune d'œuf les animaux avec un pinceau.

4) Enfourez dans un four froid. Réglez votre four à 220°C et laissez cuire environ 30 minutes (depuis que votre four est chaud).

Pour contrôler la cuisson, ils doivent être bien dorés et surtout, retournez-les et tapotez le fond avec le doigt, cela doit sonner "creux". **VOS BÊTES SONT CUITES.**

Laissez refroidir sur une grille. Et sortez votre beurre et votre confiture !

