

gratin de courgette

P R I X
MATTY
CHIVA

pour l'éveil au goût



Un projet pédagogique autour de l'éveil au goût, de l'expression écrite, orale et visuelle pour les classes de cycle 3.

Hummmm c'est délicieux ?

Livre-nous ta recette, nous en ferons un livre !

DOSSIER PEDAGOGIQUE

IMAGINER LA RECETTE DU PRIX MATTY CHIVA

Objectif : Construire, imaginer, décrire, illustrer la recette.
Travailler sur les mots et expressions du goût, des sensations et du partage.

Séquence 1 Je pars en enquête

Echange en classe :
les fruits et légumes : on aime, on aime comment, on aime pourquoi ? tout le monde n'aime pas la même chose !

Fin de séquence : proposer une enquête pour trouver ou redécouvrir des recettes. Suggérer aux enfants d'interroger leur maman bien sûr, mais aussi leur papa, leur grand-mère, le traiteur ou d'aller sur le marché !

Leur faire préparer un petit questionnaire pour l'interview

Chaque élève (ou groupe d'élèves) doit revenir avec une recette rédigée.

Séquence 2 Je défends ma recette

En classe : expression orale

Chaque élève (ou groupe d'élèves) prépare son passage au tableau : les points forts de ma recette, comment et pourquoi je l'ai choisie.

Séquence 3 On choisit la recette

En classe : choisir la recette

Vous avez la possibilité de tester les recettes : on choisit deux ou trois recettes, on demande aux mamans de les faire et on goûte

Ce n'est pas possible ? on imagine ! Laquelle est la meilleure, pourquoi ? On aime, pourquoi ? Dans un tableau faire noter les arguments pour défendre la recette de la classe : recette simple à réaliser, originalité, vocabulaire associé à la recette (ça croustille, ça mijote, c'est fondant, ...), etc.

Séquence 4 On la rédige en décrivant les sensations

En classe : rédaction de la recette et des sensations que le plat évoque (vocabulaire du goût, des arômes, des textures mais aussi de partage, de souvenirs, ...)

Travail sur la conjugaison : recette, ordre, conseil... on peut faire un petit travail sur l'impératif !



IMAGINER LA RECETTE DU PRIX MATTY CHIVA

Séquence 5

On décore

En classe : décorer la recette

En collectif : l'enseignant présente les exemples de décoration et propose d'autres méthodes. Echange avec les enfants.

En individuel : décoration de notre recette par chaque élève.

Imaginer la décoration de la recette.
 Bien entendu, les élèves vont pouvoir illustrer le plat (dessin, peinture, collage, pâte à modeler, photos). Pensez aussi à leur proposer d'illustrer ce que l'on ressent (le bonheur de partager en famille, le feu d'artifice des papilles, ...) ou ce que cela évoque (exotisme, désert et dromadaires du couscous, soleil et vacances de la mousse à la fraise, etc.)
 On peut aussi, tout simplement décorer le texte lui-même... en utilisant des techniques de mise en page, de calligraphie, calligrammes... (voir exemples ci-dessous)

Mousse à la fraise

Je me souviens le jour où fido,
 le chien de mamie
 a mangé ma mousse qui était tombée
 et il était tout rose !
 comme un cochon
 on a appelé la mousse
 mousse aux cochons !
 c'était drôle !



Mousse à la fraise

Préparation : 30 min
 Cuisson : 0 min
 Repos : 3 min
 Temps total : 33 min

Pour 4 personnes :

- 400 g de fraises
- 100 g de sucre
- 25 cl de crème
- 2 Miel d'oréal
- 1 citron

Préparation

- 1 Laver et égoutter les fraises.
- 2 Dans un mixeur, mélanger les fraises, le jus de citron et le sucre.
- 3 Dans un saladier, fouetter la crème. Y ajouter petit à petit le mélange aux fraises.
4. Dans un autre saladier, battre les œufs en neige. Les incorporer délicatement au mélange précédent. Mettre la mousse dans de petits ramequins puis, placer au réfrigérateur plusieurs heures.

Servir frais et déguster avec des petits biscuits



Mousse à la fraise

Cà me rappelle mes vacances à la mer



IMAGINER LA RECETTE DU PRIX MATTY CHIVA

Papa était tellement content !
quand il est rentré de travail
je lui avais préparé sa
mousse à la fraise, son
dessert préféré.



Mousse à la fraise

Préparation : 30 mn
Cuisson : 0 mn
Repos : 0 mn
Temps total : 30 mn

Pour 4 personnes :
• 400 g de fraises
• 100 g de sucre
• 25 cl de crème
• 2 blancs d'œufs
• 1 citron

Préparation

1. Laver et équeuter les fraises.
2. Dans un mixer, délayer les fraises, le jus de citron et le sucre.
3. Dans un saladier, fouetter la crème.
4. Y ajouter petit à petit le mélange aux fraises.
5. Dans un autre saladier, battre les œufs en neige. Les incorporer délicatement au mélange précédent, mettre la mousse dans de petites tartelettes puis, placer au réfrigérateur plusieurs heures.
6. Décorer avec des fraises.

Servir frais et décorer avec des petits biscuits

Séquence 6

On vote pour choisir la ou les plus belles décorations

En classe : choisir la décoration

En collectif : afficher tous les chefs d'œuvre

Soit choisir (faire voter les élèves !)

Soit désigner tous ensemble plusieurs délégués pour préparer l'œuvre finale : qui a la plus belle écriture et rédigera la recette, quel dessin est le plus joli et sera reproduit ? qu'est-ce qui nous semble intéressant dans tel chef d'œuvre et que l'élève pourra refaire dans l'œuvre finale ?



Conclusion

Envoyer l'œuvre finale avant le **27 février 2009**, sans oublier de préciser les coordonnées de la classe au dos du chef d'œuvre. Le règlement du concours est téléchargeable sur le site internet www.institutdanone.org.

Nous espérons que notre « recette » pour rédiger la recette et travailler sur le goût, le vocabulaire associé, les fruits et légumes vous aura plu. Comme toute recette, à vous d'adapter, d'ajouter, de changer.... elle n'en sera que meilleure !
Bonne chance,

L'Institut Danone