

Activités Cuisine



Cakes déguisés

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

100 g de beurre doux, 100 g de sucre, 2 œufs, 150 g de farine, 1 sachet de levure chimique

POUR LA DÉCO :

petits bonbons, chocolat fondu petites dragées en billes, glaçage de différentes couleurs, pâte à sucre.

Etape 1:

Mettez le beurre et le sucre dans un saladier et demandez à votre enfant de mélanger les deux avec une cuillère.

Cassez les œufs un par un et ajoutez les au beurre et au sucre.

Ajoutez la farine, tout en mélangeant soigneusement pour éviter les grumeaux.

Etape 2:

Beurrez légèrement les petits moules à gâteau.

A l'aide d'une cuillère à café, remplissez les petits moules à gâteaux, mais attention, à moitié seulement.

Faites cuire dans le four à 180 °C pendant 15 à 20 minutes.

Etape 3:

Maintenant, tout est dans la décoration ! Une fois qu'ils auront refroidi, recouvrez les petits cakes d'un léger glaçage. Laissez refroidir encore avant que votre enfant y dépose les bonbons, ne fasse des dessins avec le chocolat fondu. Et là, place à l'imagination !



Rainbow cake

INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES:

Pour les génoises:

400 g farine, 200 g beurre à température ambiante, 180 g sucre en poudre, 6 oeufs, 1 sachet Levure chimique, 25 cl lait

Pour la chantilly:

500 g crème liquide entière bien froide, 250 g mascarpone, 100 g sucre en poudre, 1 cuil. à café vanille en grains

Etape 1:

Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la farine et la levure.

Etape 2:

Fouettez le beurre mou avec le sucre en poudre dans un saladier pour obtenir une pommade. Ajoutez les œufs un à un en mélangeant et incorporez la farine, puis le lait.

Etape 3:

Séparez la pâte en 6 en vous aidant d'une balance pour plus de précision. Colorez chaque pâte à l'aide de colorants alimentaires pour obtenir les couleurs de l'arc en ciel : violet, bleu, vert, jaune, orange et rouge (Profitez(en pour apprendre à votre enfant les couleurs primaires et secondaires).

Etape 4:

Versez dans des moules à manqué beurrés d'environ 20 cm de diamètre et enfourner 10 min environ. Laissez refroidir et démoulez délicatement.

Etape 5:

Fouettez la crème liquide et le mascarpone en chantilly dans un saladier en ajoutant le sucre lorsque le mélange commence à épaissir. Déposez le cercle rouge sur une assiette de présentation. Tartinez-le de crème chantilly et poursuivez de la même façon avec les cercles orange, jaune, vert, bleu, violet. Terminez en recouvrant entièrement le gâteau de chantilly. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.



Rose des sables

INGRÉDIENTS:

150g de chocolat patissier (noir, lait ou blanc),
100g de beurre, 100g de corn flekes

Etape 1:

Casser le chocolat et faire fondre doucement avec le beurre au micro-ondes par tranches de 30 secondes ou au bain-marie.

Etape 2:

Mettre les corn flakes dans un saladier puis verser le chocolat dessus. Bien remuer.

Etape 3:

Faire des petits tas sur du papier cuisson ou alu et mettre au frigidaire quelques heures ou une nuit. On peut ajouter un peu de sucre glace avant de les manger.

Vous pouvez faire cette opération 2 autres fois avec différents chocolats pour plus de gourmandises!



Sucettes glacées chocolat banane

INGRÉDIENTS:

4 bananes, 200 g de chocolat pâtissier, 50 g de pralin concassé (ou noisettes, cacahouètes, amandes concassées...)

Etape 1:

Couper les bananes en morceaux de 5 cm.

Etape 2:

Piquer les fruits sur des pics à brochettes. Mettre au congélateur 1 heure à 2 heures.

Etape 3:

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.

Etape 4:

Enrober les bananes de chocolat fondu et saupoudrer ensuite de pralin. Disposer les sucettes au congélateur entre 3 et 4 heures pour qu'elles soient bien glacées.

Activités scientifiques

Ça flotte, ça coule

HYPOTHÈSES : Demandez aux enfants qu'est-ce qui fait qu'un objet flotte alors qu'un autre coule? Le poids? La taille? La forme? Toutes ces réponses à la fois?

MATÉRIEL : Un grand bac rempli d'eau, Bouchon de liège, LEGO, Playmobil, caillou, pièce de monnaie, cuillère en plastique, cuillère en métal, clou, balle en caoutchouc, morceau de carton, morceau de bois, pâte à modeler (en boule et en forme de bol) etc.

MANIPULATIONS : Placez tous les objets sélectionnés sur la table. Choisissez-en un et laissez-le tomber à l'eau. Est-ce qu'il flotte ou il coule?

Puis, laissez tomber un objet dans l'eau jusqu'à ce qu'il ne reste plus d'objet sur la table. Au fur et à mesure, classez les objets en deux piles : ceux qui flottent et ceux qui coulent. Vous pouvez même essayer de deviner le résultat avant de laisser tomber l'objet.

EXPLICATIONS : Il n'y a pas une seule raison qui peut expliquer pourquoi un objet coule au fond ou reste à la surface de l'eau. Vous avez sûrement remarqué que certains objets sont gros, mais flottent, tandis que d'autres sont petits, mais coulent au fond, ou que certains sont lourds et flottent (pensez aux gros bateaux!) et d'autres sont légers et coulent (un sou). Ce n'est donc ni la taille, ni le poids qui détermine si un objet flotte ou coule mais LES DEUX caractéristiques ensemble. Ainsi, la forme de l'objet joue un grand rôle dans sa flottabilité. La pâte à modeler en boule coule au fond tandis que la même pâte à modeler façonnée en forme de bol aux parois minces flotte! C'est incroyable, non?

L'encre invisible

HYPOTHÈSES : Demandez aux enfants de quelle façon ils pourraient faire un dessin sur une feuille blanche, sans que les autres le voient... même en regardant la feuille! Comment pourraient-ils le faire apparaître par la suite?

MATÉRIEL : Une feuille blanche par enfant, un cure-dent ou coton-tige par enfant, du jus de citron dans un petit bol, une bougie et un briquet

MANIPULATIONS : À l'aide d'un cure-dent ou d'un coton-tige imbibé de jus de citron, tracez un dessin sur une feuille blanche. Laissez sécher complètement. Le dessin sera totalement invisible. Allumez la bougie. *ATTENTION : l'enfant doit toujours demeurer assis et calme en présence de feu. Ce sont les adultes qui manipulent les allumettes ou le briquet. Tour à tour, le parent passe les dessins au-dessus de la flamme, en prenant bien soin de ne pas brûler le papier. Observez bien, vous verrez les dessins réapparaître, comme par magie!

EXPLICATIONS : Avez-vous déjà remarqué comment un aliment prend une couleur brune lorsqu'on le fait cuire dans la poêle, le four ou le grille-pain? En fait, les aliments sont constitués de divers nutriments (dont les sucres et les protéines) qui brunissent lorsqu'ils sont chauffés. C'est ce même phénomène qui s'est produit lorsque vous avez passé le dessin au-dessus de la flamme. Avec la chaleur, les sucres du jus de citron ont brunis. Ainsi, vous imaginez bien qu'il existe une multitude d'aliments qui pourraient servir d'encre invisible. En voici quelques-uns avec lesquels vous pourrez tenter l'expérience : jus de différents fruits, jus d'oignon, blanc d'œuf dilué dans de l'eau, vinaigre, etc. Vous pouvez même vous amuser à découvrir d'autres encres invisibles!

Les mélanges et la densité

HYPOTHÈSES : Demandez aux enfants s'ils ont déjà remarqué que les différents ingrédients de la vinaigrette ne restent pas mélangés si on laisse la bouteille reposer quelques minutes. D'après eux, pourquoi en est-il ainsi?

1 ère EXPÉRIENCE

MATÉRIEL : Vinaigre blanc, eau, huile végétale, colorant alimentaire (vert et rouge, ou 2 autres couleurs différentes), 4 verres transparents et 2 cuillères

MANIPULATIONS : Dans un verre, versez un peu de vinaigre avec quelques gouttes de colorant vert. Mélangez bien. Dans un deuxième verre, versez un peu d'eau avec quelques gouttes de colorant rouge. Mélangez bien. Versez le contenu d'un des verres dans l'autre et brassiez. Le vinaigre et l'eau se mélangent bien, on ne les distingue plus séparément.

EXPLICATIONS : Certains liquides sont plus « lourds » (denses) que d'autres. Lorsque vous tentez de mélanger 2 liquides qui n'ont pas la même densité, ils se séparent lorsque vous cessez de brasser. Le plus « lourd » se dépose au fond et le plus « léger » reste au-dessus.

2 ème EXPÉRIENCE

MATÉRIEL : Miel, sirop de maïs, huile végétale, savon à vaisselle, eau + colorant rouge, alcool + colorant bleu, un verre transparent

MANIPULATIONS : Le parent fera la démonstration d'une pile de liquides. Dans un verre il verse TRÈS délicatement les liquides en commençant par la miel, ensuite le sirop de maïs, l'huile végétale, le savon à vaisselle, l'eau colorée rouge et finalement, l'alcool coloré bleu...

EXPLICATIONS : Certains liquides sont plus « lourds » (denses) que d'autres. Lorsque vous tentez de mélanger 2 liquides qui n'ont pas la même densité, ils se séparent lorsque vous cessez de brasser. Le plus « lourd » se dépose au fond et le plus « léger » reste au-dessus. Dans la pile de liquides, la miel est la substance la plus dense et l'alcool est la moins dense.

Mi-liquide, Mi-solide

HYPOTHÈSES : L'eau, est-ce un liquide ou un solide? Comment différencie-t-on un liquide d'un solide? Exemples de réponses :Un solide c'est dur, un liquide c'est mou. On peut passer un doigt au travers d'un liquide mais pas d'un solide. On peut tenir un solide dans une main mais il faut un contenant pour prendre un liquide.

MATÉRIEL : 1/3 de tasse de fécule de maïs par enfant, dans un verre versez l'équivalent de 4 à 5 cuillère à soupe d'eau par enfant, colorant alimentaire, bâtonnets de bois ou cure dent, 1 sac de plastique (facultatif)

MANIPULATIONS : Avant de commencer, enfilez votre tablier! Prenez un bol contenant 1/3 de tasse de fécule de maïs et un verre contenant 3 cuillères à soupe d'eau. Ajoutez une goutte de colorant alimentaire à l'eau et agitez avec votre bâtonnet. Versez l'eau dans la fécule et agitez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte. Plongez les doigts dans votre mélange, vous verrez ça risque d'être difficile. Essayez d'y enfoncer un doigt délicatement, vous y arriverez facilement. Essayez de faire une boule. Serrez le mélange entre tes doigts. Amusez-vous!!! Alternative 1 : Afin de limiter les dégâts ou pour les plus jeunes qui auraient de la difficulté à brasser, vous pouvez mettre la fécule, l'eau et le colorant dans un sac de plastique. Ils pourront sortir la pâte du sac une fois celle-ci bien mélangée. Alternative 2 : Vous pouvez grossir la recette si vous voulez la faire en démonstration. Laissez ensuite les enfants expérimenter tour à tour.

EXPLICATIONS : Le mélange formé est mi-liquide, mi-solide, c'est-à-dire qu'il a certaines propriétés d'un liquide et certaines propriétés d'un solide. Cela s'explique par le fait que la fécule de maïs ne se dissout pas dans l'eau comme le sel ou le sucre. Les grains de fécule de maïs restent en suspension dans l'eau et roulent les uns sur les autres. L'eau peut se promener entre les particules de fécule de maïs, c'est pourquoi elle s'échappe lorsque vous serrez le mélange dans votre main.