Je cuisine avec Julien Lapraille

Ecole maternelle

GAI SAVOIR®

Sommaire

Préambule 2
Quelques mots sur Julien... 3
Sommaire 4
La sécurité 5
L'hygiène 5
Les conseils du chef 6
Les différentes techniques 7
La conversion des quantités 8
Rapport entre mesures et ustensiles 8
Les ustensiles de cuisine 9
Les verbes utilisés en cuisine 10
Le lexique culinaire 11
Les conseils aux enseignant(e)s 12
La légende des pictogrammes 12
Les entrées et les plats 13
- Brochettes de jambon-melon 14
- Soupe aux courgettes 21
- Souris d'œufs durs 27
- Cakes au saucisson 34
- Nuggets de poulet et leur mayonnaise 39
- Gaufres de légumes 46
- Tomates farcies 52
- Roulade de dinde au fromage frais 57
- Pâtes à la petite saucisse et au fromage 64
- Asperges et œuf poché 69

Les desserts 77
- Milkshake aux fraises et à la menthe 78
- Cake au chocolat 84
- Cookies aux noix et au chocolat 90
- Salade de fruits 95
- Clafoutis aux pommes 102

© Copyright : Ed. Gai Savoir - **Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle** - Réf 147782

Les conseils aux enseignant(e)s

Quelques conseils afin que les activités culinaires se déroulent sans problème.

- Tenez compte des éventuelles allergies/intolérances des enfants avant de décider de la préparation d'une recette. Vous éviterez ainsi les mauvaises surprises.
- Veillez à faire travailler les enfants dans un environnement sécurisé et leur énoncer les consignes de sécurité avant de commencer.
- Privilégiez des aliments frais (vérifiez les dates limites de consommation) et prenez garde à la chaîne du froid durant leur transport et lors de leur stockage.
- Nettoyez les surfaces de travail et demandez aux enfants de se nettoyer les mains avant de commencer à cuisiner.
- Prévoyez le matériel dont vous aurez besoin pour ne pas vous retrouver pris(e) au dépourvu (four, mixeur…).
- Placez toujours les appareils chauffants dans un lieu auquel les enfants n'ont pas accès sans votre surveillance.
- Répartissez les élèves par groupes afin que tous puissent participer activement à la réalisation des recettes. Décidez à l'avance de la façon dont vous souhaitez procéder : soit tous les groupes réalisent toutes les étapes en même temps, soit chaque groupe réalise une partie différente de la recette sous les yeux des autres.
- Choisissez la recette au préalable avec les élèves et réalisez avec eux la liste des courses à effectuer. Vous pourrez ainsi calculer les quantités avec eux et leur apprendre à dresser une liste des courses.

La légende des pictogrammes

Temps de préparation

Temps de cuisson

Niveau de difficulté

La « nouvelle » orthographe

Les rectifications orthographiques proposées en 1990 par le Conseil supérieur de la langue française n'ont jamais eu de caractère obligatoire au point qu'on a parlé à leur propos plus souvent de « recommandations » que de « rectifications ».

Dans ce fichier, nous conserverons donc l'ancienne orthographe afin de ne pas brusquer l'usage.

Ce fichier reproductible, fruit d'un long travail de recherche de toute une équipe,
est régi par la loi sur le droit d'auteur (30/06/1994 - Application 01/01/1998).
L'autorisation de reproduction est uniquement accordée à l'acheteur pour les besoins de sa classe, de son cycle.
Toute copie non autorisée ou tout usage frauduleux sera poursuivi.

IMPRIMÉ EN BELGIQUE - D/2018/5349/05

Tous nos ouvrages sont imprimés sur des papiers composés de fibres naturelles, recyclables et respectueux de l'environnement.

Brochettes de jambon-melon

30 min | /

Pour réaliser 3 brochettes de jambon-melon, j'ai besoin de...

Ustensiles

1 couteau

1 cuillère à soupe

3 piques à brochette

Ingrédients

$\frac{1}{2}$ melon

3 tranches de jambon fumé

© Copyright : Ed. Gai Savoir - Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle - Réf 147782

1

Enlève les graines du demi-melon avec une cuillère.

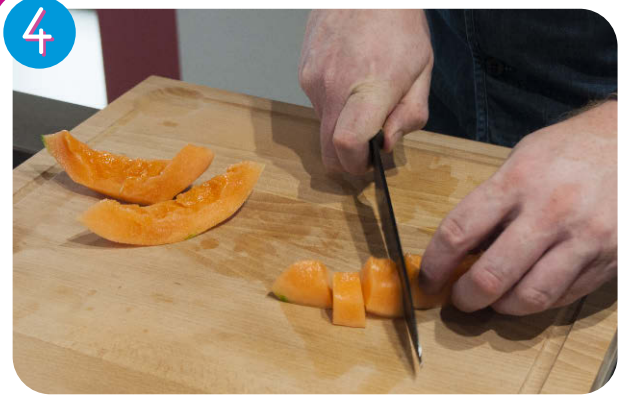
2

Coupe le demi-melon en deux (2). Coupe à nouveau chaque morceau en deux (2).

3

Enlève délicatement la peau de chaque morceau de melon avec un couteau.

4



Coupe tout en petits dés.

5

Coupe chaque tranche de jambon fumé en deux (2).

6

Enfile sur chaque pique : melon - jambon - melon - jambon - melon.

1 2 3 4 5 6

© Copyright : Ed. Gai Savoir - Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle - Réf 147782

Brochettes de jambon-melon

Vocabulaire à fixer avant l'activité

- Cuillère à café (c. à c.)
- Cuillère à soupe (c. à s.)
- Pique à brochette (une)
- Couper en dés
- Enfiler
- Délicatement

Pré-acquis

- Nombres de 1 à 3
- La moitié / le demi

Outils

- Référents avec les nombres de 1 à 3 associés à une représentation.
- Référent rappelant ce qu'est la moitié et comment l'obtenir (voir fiche synthèse 1 p. 20).
- Différenciation : fiche individuelle à prévoir avec l'algorithme à suivre : « melon-jambon-melon-jambon-melon ».

Prolongements

1. Vocabulaire : ustensile ou ingrédient ?

- Distinguer un ustensile d'un ingrédient.
  Créer un panneau référentiel en collant d'un côté les illustrations d'ustensiles et de l'autre les illustrations d'ingrédients.

2. Grandeurs : découverte du quart.

- Matériel à créer : Memory
  - cartes fractions ($\frac{1}{2}$, $\frac{2}{4}$ ...)
  - cartes avec l'illustration de la fraction
- Matériel à prévoir : objets ou aliments faciles à partager en quatre parts.
- Consigne 1 : couper les aliments en deux parts identiques et compter le nombre de parts.
  Rappel : si on prend une part, il s'agit de la moitié ou d'un demi.
- Consigne 2 : couper à nouveau chaque moitié en deux et compter le nombre de parts.
  (Les élèves observent alors quatre parts identiques. Si je prends une part, j'obtiens un quart. Si je prends deux parts, j'obtiens deux quarts ou un demi.)

  Lorsque les concepts de « moitié » et de « quart » sont acquis, jouer avec le « Memory », par exemple : associer les cartes fractions ($\frac{1}{4}$, $\frac{2}{4}$...) à la carte avec l'illustration adéquate.
- Proposer une fiche synthèse sur le demi et le quart du disque par exemple (proposition en fiche synthèse 1, page 20 - *Donner du sens aux fractions à l'école maternelle*, Gai Savoir, 2016)

3. Traitement de données : la proportionnalité.

- Matériel à prévoir : les ingrédients en quantité suffisante.
- Proposer de rechercher les ingrédients nécessaires pour réaliser six brochettes.

© Copyright : Ed. Gai Savoir - **Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle** - Réf 147782

Brochettes de jambon-melon

Activité 1

Reproduis la série suivante en collant les photos de l'annexe 1 dans les cases adéquates.

jambon	melon	melon	jambon	melon	melon	jambon

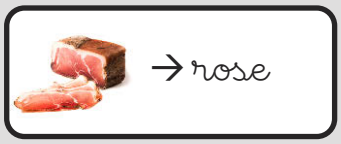
Continue les séries en coloriant les cases « jambon » en rose et les cases « melon » en orange.

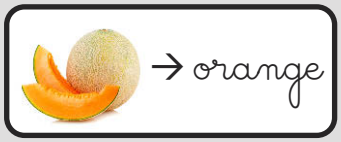
Invente une série en utilisant les photos de l'annexe 1.

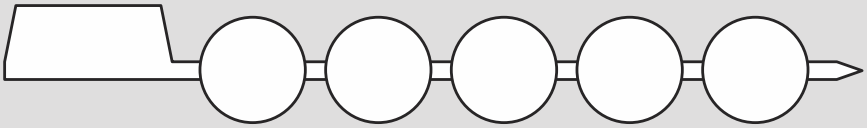
Activité 2

Compose la brochette de jambon-melon de la recette en coloriant les pastilles sur la pique.

Respecte les couleurs.


→ rose


→ orange



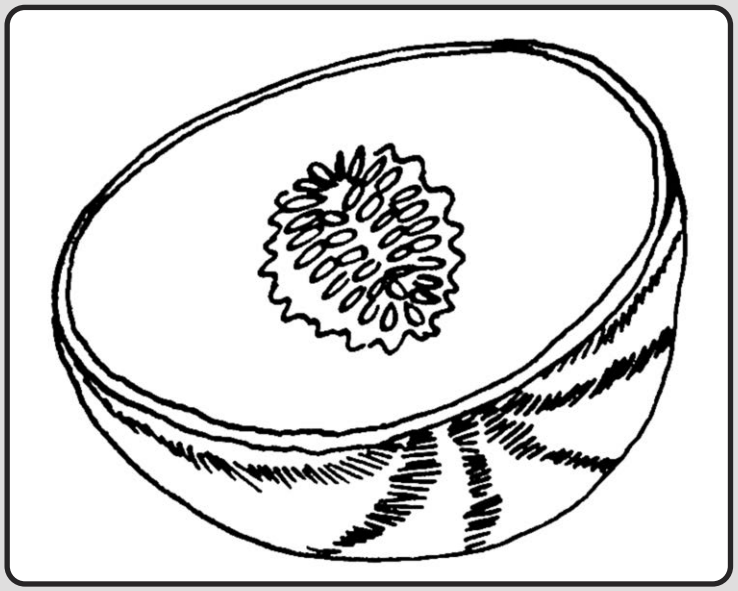
Sur la pique à brochette, je compte _____ dés de melon et _____ morceaux de jambon.

© Copyright : Ed. Gai Savoir - **Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle** - Réf 147782

Activité 3

Colorie l'étiquette et l'illustration avec les couleurs correspondantes.

Les graines en brun	La peau en vert	La chair en orange

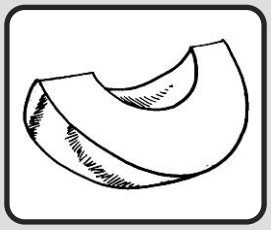


Parmi ces trois éléments, entoure la partie qui se mange.

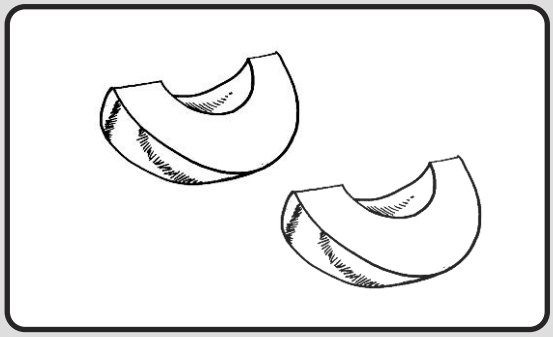
les graines la peau la chair

Activité 4

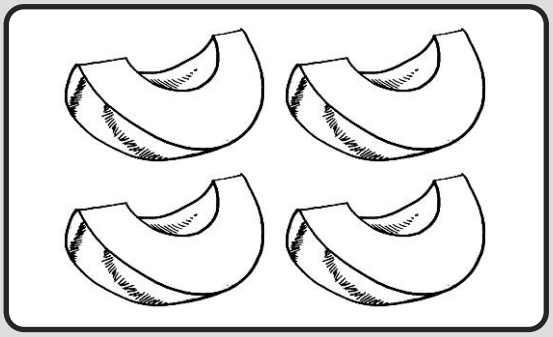
Voici $\frac{1}{4}$ de melon.



Observe les illustrations, puis complète.



Je vois _____ quarts
ou _____ demi.

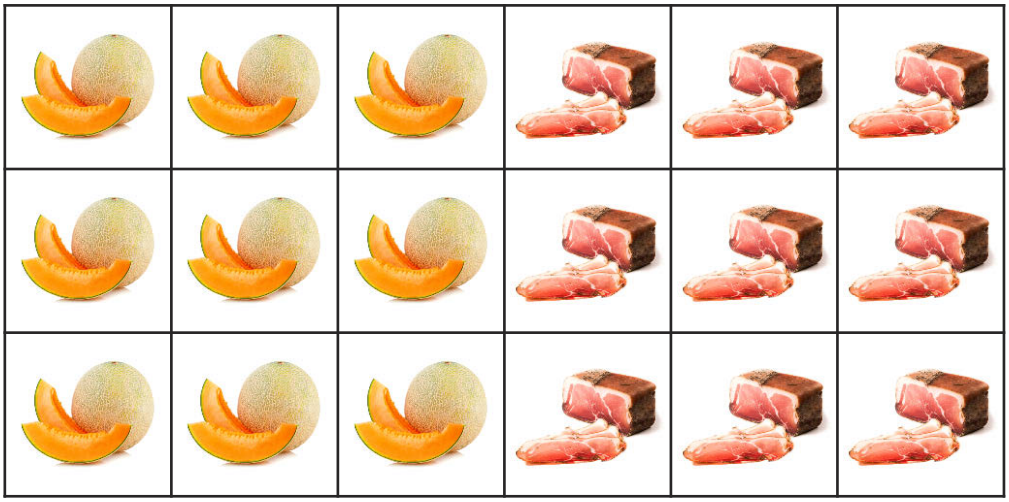


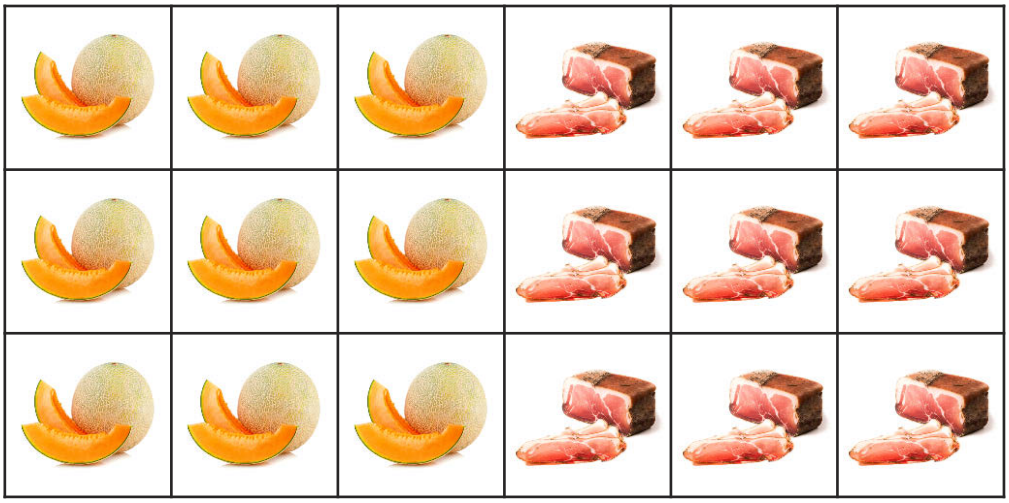
Je vois _____ quarts
ou _____ demis.

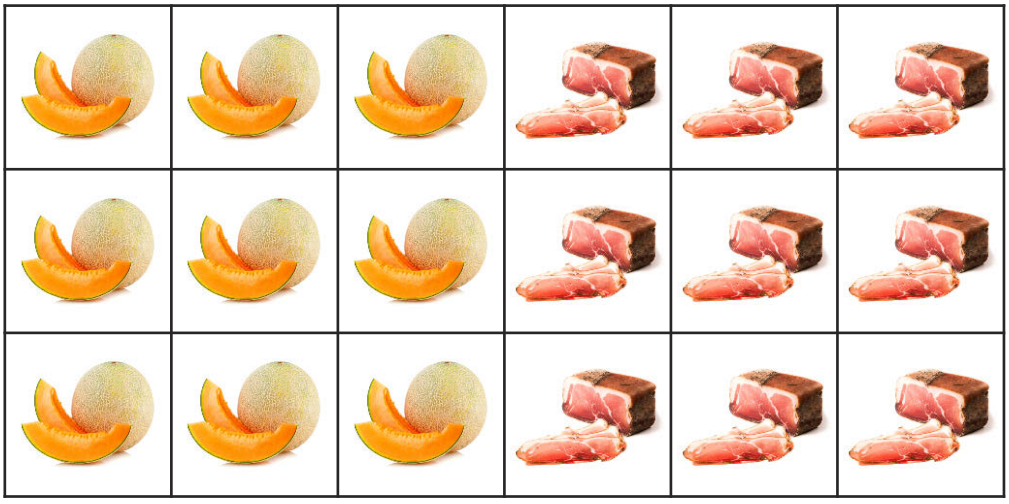
© Copyright : Ed. Gai Savoir - **Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle** - Réf 147782

Annexe 1

Matériel à découper pour 3 élèves.







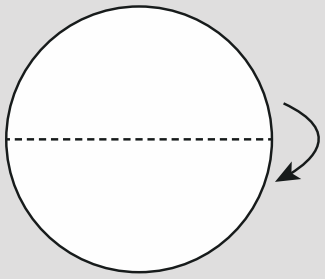
© Copyright : Ed. Gai Savoir - **Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle** - Réf 147782

Synthèse 1

Un demi ($\frac{1}{2}$) et un quart ($\frac{1}{4}$)

Comment trouver $\frac{1}{2}$ d'un disque ?

On peut le plier en deux

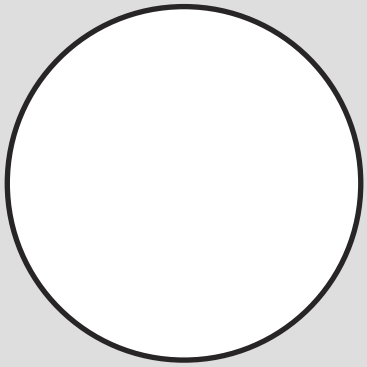


et couper sur la ligne.

On obtient ..... parts égales,

2 demis :

..... et ..... .



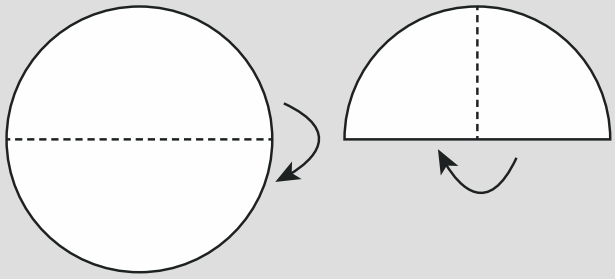
$\frac{1}{2}$

Je coupe en 2, puis je prends 1.

Comment trouver $\frac{1}{4}$ d'un disque ?

On peut le plier en quatre

(en 2, puis en 2)

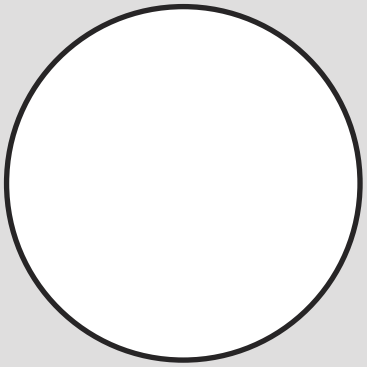


et couper sur les lignes.

On obtient ..... parts égales,

4 quarts :

..... , ... , ... et ..... .



$\frac{1}{4}$

Je coupe en 4, puis je prends 1.

© Copyright : Ed. Gai Savoir - **Je cuisine avec Julien Lapraille à l'école maternelle** - Réf 147782