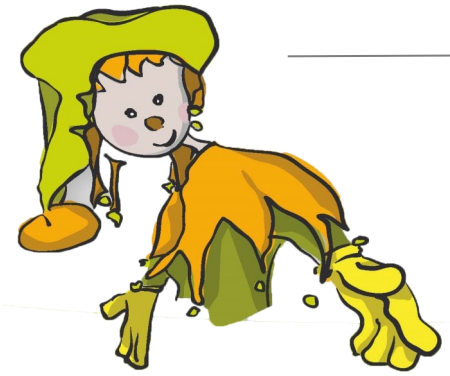

J'écris une recette

« Ecrire une recette est un exercice minutieux qui demande beaucoup d'attention. Un mauvais ingrédient ou une mauvaise mesure et la recette peut changer totalement ! Pour écrire une recette, il est important d'être attentif aux détails que nous allons vous présenter dans cet atelier . »

Le sais-tu ?

*Déf. « **RECETTE** » : ensemble de procédés qui permettent la confection d'un mets.*

*Le premier livre de recette connu à ce jour date de **l'Antiquité**. Il s'agit d'une collection de recettes classées par ingrédients. Cet ouvrage est connu grâce aux copies faites pendant le haut Moyen Âge.*

Matériel

* Différentes recettes *(www.papille.net)*
* 3-4 livres de cuisine
* Tableau
* Fiche « *cartes de nomenclature des ustensiles* »
* Fiche « *devinettes des ustensiles* »
* Fiche « *Les verbes d'action en cuisine* »

Etapes

Activité 1 - DÉCRYPTER UNE RECETTE

Commençons par décrypter une fiche recette : quelles informations trouve-t-on généralement dans une fiche recette ? Comment les présente-t-on ?

1. **Présenter plusieurs recette** aux enfants issus de sources différentes *(internet, livres de recettes…)*
2. **Questionner les enfants** : quelles informations retrouve-t-on sur chaque recette ? comment sont elles présentées *(dessiner, rédiger, schématiser…)* ?

Activité 2 - VOCABULAIRE DES USTENSILES

Elément indispensable à la construction d'une fiche recette : les ustensiles !
Il existe une multitude d'ustensiles en cuisine. Chacun a une fonction spécifique. Utiliser le bon ustensile au bon moment permet de gagner du temps, de cuisine dans le plaisir et la sécurité.

1. **Demander aux élèves** de quels ustensiles pourraient-ils avoir besoin pour réaliser une soupe ?
2. **Comprendre l'usage de chacun d'entre eux** en animant le jeu de devinette. Un élève lit la devinette à tous. Les autres pointent du doigt l'ustensile correspondant.

Vous aurez au préalablement imprimé, plastifié et découpé les cartes de nomenclature des ustensiles. Au démarrage du jeu, éparpillez-les sur une table de manière à les rendre visible par tous.

Activité 3 - VOCABULAIRE DES GESTES EN CUISINE

Pour décrire les différentes étapes d'une recette, il faut utiliser le **bon vocabulaire**.
En cuisine, il s'agit surtout des verbes qui décrivent les différentes actions ou gestes.

1. **Distribuer** à chaque enfant la fiche « *les verbes d'action en cuisine* » .
2. Chaque enfant pourra **découper** les verbes et les définitions pour ensuite **les associer.**

balance

couteau

cuillère en bois

www.papille.net

éplucheur/économe

louche

marmite

mixeur plongeant

passoire

planche à découper

plaque de cuisson

saladier

verre doseur

Devinettes des ustensiles

#1

Je suis souvent ronde et pleine de trous. On m'utilise pour rincer les légumes ou pour séparer la partie solide et liquide d'une préparation. Je suis.... *(LA PASSOIRE)*

#2

En bois, en plastique, ronde ou rectangulaire : on m'utilise lorsque l'on coupe un aliment. Je sers à protéger le plan de travail. Je suis... *(LA PLANCHE A DECOUPER)*

#3

Sous forme de couteau ou de rasoir, j'existe de toutes les couleurs. Grâce à mes lames, on peut enlever la peau des fruits et des légumes. Je suis... *(L'EPLUCHEUR / L'ÉCONOME)*

#4

Grand ou petit, je suis très tranchant. On m'utilise pour couper les aliments. Je suis... *(LE COUTEAU)*

#5

Sans moi, vous ne pourriez pas mesurer le poids des ingrédients avant de les mettre dans votre recette. Je suis... *(LA BALANCE)*

#6

Je suis un grand plat creux. Je ressemble à un bol en beaucoup plus grand. Je suis... *(LE SALADIER)*

#7

J'ai souvent très chaud. On m'utilise pour faire mijoter (cuire longtemps) de bons petits plats. Je suis... *(LA MARMITE)*

#8

Je sers de source de chaleur pour chauffer les plats. On pose sur moi des casseroles, des poêles, des marmites. Je suis... *(LA PLAQUE DE CUISSON)*

#9

Je suis grande et en bois. On m'utilise pour mélanger les préparations. Je suis... *(LA CUILLERE EN BOIS)*

#10

Grâce à moi les soupes sont lisses et veloutées. Rien ne résiste à mes lames, tout est broyé sur mon passage. Je suis... *(LE MIXEUR PLONGEANT)*

#11

Je ressemble à une grosse cuillère, plus creuse. On m'utilise généralement pour servir les sauces et la soupe. Je suis... (LA LOUCHE)

#12

Je sers à mesurer les liquides. Je suis gradué de haut en bas. Je suis ... *(LE VERRE DOSEUR)*

VERBES D'ACTION en CUISINE

Source : www.larousse.fr

Préparer, disposer, agencer convenablement dans une assiette les différents aliments d'un plat.

Nettoyer avec de l'eau.

Ôter la peau ou les parties non comestibles, sales, inutiles ou abîmées d'un fruit, d'un légume, etc.

Diviser quelque chose, le partager avec un instrument tranchant. Synonyme : tailler.

Couper en tranches fines.

Garder quelque chose en vue d'un usage particulier, ultérieur.

Colorer un aliment dans un corps gras et chaud.

Ajouter un liquide à une préparation en cours de cuisson.

Rendre un aliment propre à la consommation en le soumettant à l'action de la chaleur.

Faire cuire un aliment lentement et à petit feu.

Passer un aliment au mixeur pour le broyer, le mélanger.

Accommoder un mets de façon à en relever le goût à l'aide de condiments *(sel, poivre, vinaigre, moutarde, etc).*

Modifier un assaisonnement pour le rendre adéquat.

Préparer, disposer, agencer convenablement dans une assiette, un bol, les différents aliments d'un plat.

DRESSER	LAVER	ASSAISONNER
ÉPLUCHER	COUPER	RECTIFIER
MIXER	FAIRE REVENIR	CUIRE
MIJOTER	RÉSERVER	MOUILLER
ÉMINCER		

Retrouvez d'autres ressources sur papille.net

Papille par Les Sens du Goût