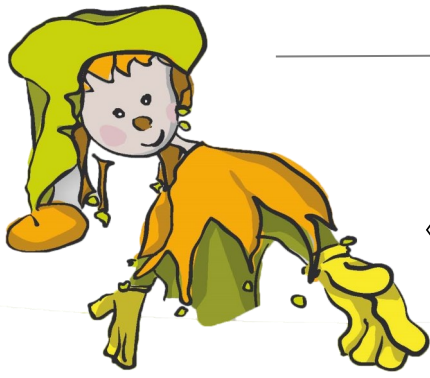




Petits déjeuners du monde

« Suivez 7 enfants de 5 pays du monde, le matin, pour découvrir ce qu'ils mangent au petit déjeuner. Un atelier pour parler de soi, s'enrichir des autres et s'amuser à deviner avec ses 5 sens ! »

Le sais-tu ?

Le terme « petit déjeuner » apparaît pour la première fois au 19^{ème} siècle.

Avant, on appelait le premier repas de la journée « déjeuner à la tasse » et le repas du midi « déjeuner à la fourchette » !

Matériel

- * La carte du monde à imprimer en A3 pour une belle lisibilité
- * Les photos des enfants et de leurs petits déjeuners
- * Pour les drapeaux : 5 cure-dents, 5 boulettes de pâtes à modeler, de la colle, une paire de ciseaux
- * Pour le jeu tactile : 1 flacon opaque avec des grains de café, 1 sac tactile avec un morceau d'éponge (moelleux), la photo zoom de la tomate, une poignée de grains de riz dans une boîte opaque et un bol avec 1 raisin sec par enfant
- * Le descriptif des petits déjeuners
- * La poubelle de table (bol)



Consultez la fiche info
« Le goût » :



Mise en place /les étapes

Introduction - Raconte ton petit déjeuner !

Temps oral, en groupe de 5 à 8 enfants, à tour de rôle.

Proposez aux enfants de raconter ce qu'ils mangent au petit déjeuner. Pour cela, vous pouvez poser les questions suivantes : Qu'est-ce que tu aimes manger quand tu te lèves le matin ? Comment tu te fais ton petit déjeuner ? Où t'installas-tu pour déguster ce repas ?

A la fin ou au début, l'adulte peut aussi décrire son petit déjeuner.

>>> **Posture : toutes les paroles des enfants sont accueillies sans aucun jugement. Les enfants sont libres de s'exprimer ou non. L'adulte est en écoute active, il peut prendre note des histoires de chacun.e à l'aide d'une feuille divisée en 8 cases (1 par enfant).**

« Maintenant que chacun.e a raconté son petit déjeuner, nous allons découvrir comment les enfants de différents pays vivent leur petit déjeuner. Pour cela, nous allons jouer au jeu des devinettes sensorielles. »

Atelier sensoriel - Découvre les petits déjeuners du monde avec tes 5 sens !

Etape 1 – Grâce au descriptif, présentez les 7 enfants et leurs pays d'origine : les enfants peuvent placer les drapeaux sur la carte.

Etape 2 - Photo par photo, amusez-vous à trouver le nom des aliments présents. Aidez-vous du descriptif si besoin.

Etape 3 – Le jeu sensoriel

Devinette 1 : « Je vais vous faire sentir une odeur, et vous allez devoir retrouver dans quel petit déjeuner elle se trouve ! »

Sentez puis passez le flacon avec l'odeur du café à votre voisin.e de droite. Les enfants sentent à tour de rôle. A la fin du tour, comptez 1, 2, 3 ... « à 3 mettez votre doigt sur la photo du petit déjeuner qui contient l'odeur de café »

Quand les enfants ont identifié la boisson café au lait du Brésil, l'un d'entre eux dépose le flacon sur la carte, à côté du drapeau.

Mise en place /les étapes

Devinette 2 : « Vous allez glisser votre main dans le sac tactile, toucher l'objet à l'intérieur. Un aliment d'un des 5 petits déjeuners à la même texture. Lequel ? »

Touchez puis faites passer le sac tactile à votre voisin.e de gauche. Les enfants touchent à tour de rôle. « C'est la texture moelleuse ». A la fin du tour, comptez 1, 2, 3 ... « à 3 mettez votre doigt sur l'aliment moelleux »

Quand les enfants ont identifié le cake du Malawi, l'un d'entre eux dépose le sac tactile, à côté du drapeau.

Devinette 3 : « Je vais réaliser un son et vous allez devoir retrouver quel aliment peut faire ce son ! »

Secouez la boîte 1 à 3 fois : les enfants gardent la réponse secrète. Puis comptez 1, 2, 3 ... « à 3 mettez votre doigt sur l'aliment qui pourrait produire ce son »

Quand les enfants ont identifié le riz du Japon, l'un d'entre eux dépose la boîte sur la carte, à côté du drapeau.

Devinette 4 : « J'ai dans mon petit bol un aliment (montrer le raisin sec). Quelqu'un connaît son nom ? (donner le nom si besoin). Nous allons le goûter pour connaître sa saveur »

Distribuez un raisin à chaque enfant. Les enfants goûtent l'aliment en respectant les 3 règles de la dégustation (Cf. encart ci-dessous)

Une fois dégusté, posez la question suivante : « Le raisin est-il : sucré, amer, salé ou acide ? ». Quand chaque enfant a proposé sa réponse, donnez la solution : « Il est sucré ! »

« Dans quel petit déjeuner se trouve le raisin sec ? ». Les enfants gardent la réponse secrète. Puis comptez 1, 2, 3 ... « à 3 mettez votre doigt sur le raisin sec »

Quand les enfants ont identifié le raisin sec en Islande,

dans le porridge, l'un d'entre eux dépose le bol sur la carte, à côté du drapeau.

Variante 1 : vous pouvez distribuer 2 à 3 jetons à chaque enfants : « Maintenant, regardez les photos et placez les jetons sur les aliments qui ont la saveur sucrée »

Variante 2 : vous pouvez proposer une seconde dégustation, celle d'un fromage : mimolette ou feta. La saveur du fromage est salé. Demandez alors aux enfants d'identifier à l'aide des jetons tous les aliments salés.

Devinette 5 : « J'ai une photo qui représente un aliment vue en zoom : de très, très, très près ! Je vais vous la faire passer. Regardez-la bien pour retrouver dans quel petit déjeuner est cet aliment ? »

Regardez puis faites passer la photo zoom à votre voisin.e de droite. Les enfants regardent à tour de rôle en gardant la réponse secrète. A la fin du tour, comptez 1, 2, 3 ... « à 3 mettez votre doigt sur l'aliment »

Quand les enfants ont identifié la tomate en Turquie, l'un d'entre eux dépose la photo zoom sur la carte, à côté du drapeau.

Pour conclure :

Proposez aux enfants de s'exprimer sur leurs découvertes : « Est-ce qu'il y a des choses qui vous surprennent ? Quels aliments auriez-vous envie d'avoir à votre petit déjeuner ? »

Pour poursuivre :

* Cuisiner un buffet de petits déjeuners en classe grâce à toutes ces idées !

* Réaliser vos portraits « Petit Déjeuner » et invitez les parents et les autres classes au vernissage de l'exposition !

Les 3 règles de la dégustation :

1 – On est pas obligé de manger l'aliment, on peut le sentir, le toucher avec le doigt, le toucher avec la langue. Si on aime, on le mange. Si on n'aime pas, on le dépose dans la poubelle de table.

2 – On attend que tout le monde soit servi avant de mettre l'aliment en bouche.

3 – On ne dégoute pas les autres c'est-à-dire qu'on ne crache pas l'aliment. Si on n'aime pas, on va simplement le chercher dans sa bouche avec les doigts pour le remettre dans la poubelle.

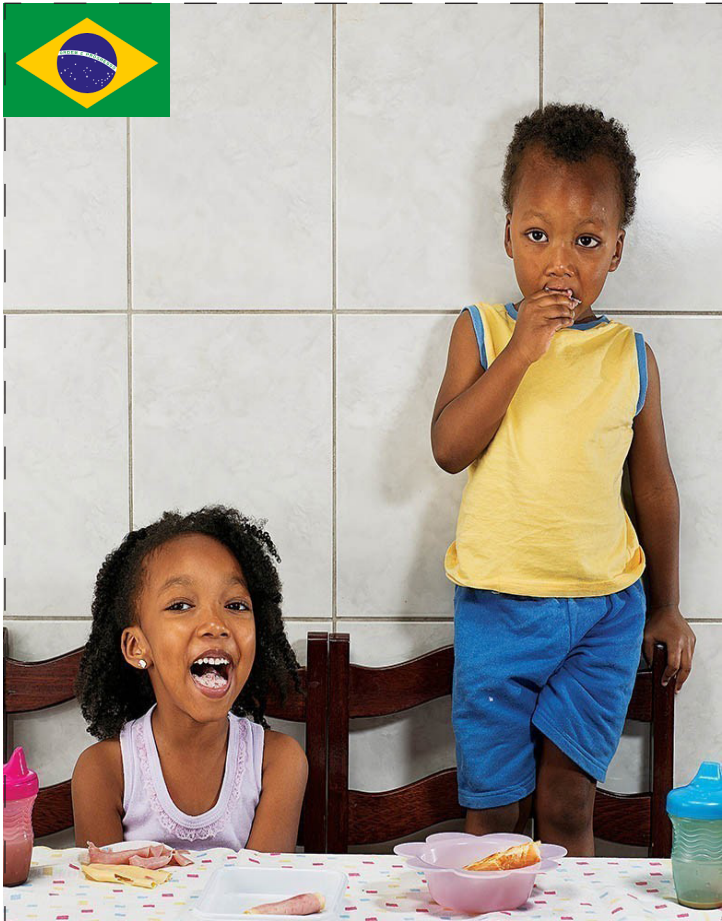
Turquie



Islande



Brésil



Japon



Malawi



Zoom tomato



Descriptif des petits déjeuners

La photographe Hannah Whitaker et la journaliste Malia Wollan ont sillonné la planète pour immortaliser les petits déjeuners d'enfants du monde entier.



Turquie : Doga profite de son petit déjeuner le plus élaboré de la semaine : celui du samedi. Il reprend les spécialités culinaires turques : olives vertes et noires, différents fromages fabriqués avec du lait de brebis, tomates, œuf dur, pain et autres fruits et légumes... Le petit déjeuner dure longtemps !



Islande : Birta se lèche les babines entre son lait chaud aux flocons d'avoine et aux raisins secs (=porridge), son jus d'orange et son huile de foie de morue ; l'huile de foie de morue « lysi » est consommée dès les six mois d'un enfant. Cette boisson est nécessaire, surtout en hiver, quand le soleil se cache bien trop souvent. Lysi vient du verbe islandais lysa signifiant illuminer, cette huile apporte de nombreuses vitamines essentielles.



Brésil : Aricia et Hakim mangent du pain grillé, du beurre, du fromage et du jambon avec du café au lait. A 2 ans et demi, Hakim boit un café au lait. C'est une tradition culinaire brésilienne de faire boire du café aux enfants. En plus d'apporter antioxydants et vitamines, la culture du café a une place importante dans les mémoires collectives brésiliennes.

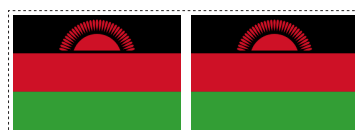


Japon : Koki préfère les petits déjeuners à l'américaine mais tente de temps en temps les traditionnels japonais. Ces repas traditionnels – de poisson grillé avec sauce soja et graine de sésame, ainsi qu'un œuf cru, du riz, du lait et des légumes sautés – sont consommés occasionnellement par les enfants de cette famille, afin de ne pas oublier la culture culinaire japonaise.



Malawi : Phillip et sa soeur jumelle, Shelleen, débutent la journée avec au petit déjeuner une sorte de cake nommé **chikondamoyo** (cake à la banane), que leur cuisine leur grand-mère, Dorothy Madise. Le petit-déjeuner des jumeaux et de leurs frères aînés comprend également des patates bouillies avec du thé noir et deux cuillères à café de sucre en poudre.

Fabriquer les drapeaux !



Mise en oeuvre : imprimer et découper les drapeaux en suivant les pointillés. Plier en deux chaque drapeau autour d'un cure dent. Coller les deux faces. Piquer le cure-dent dans une boule de pâte à modeler. Ainsi, le drapeau tiendra debout !

CARTE DU MONDE

