

LA CUISINE VÉCUE PAR DES 4 A 6 ANS

C'est essentiellement de la pâtisserie que nous faisons — au moins une séance par mois pour fêter les anniversaires — mais aussi il nous est arrivé de préparer des sablés (mis ensuite en sachets décorés et offerts pour la fête des pères), ou des tartes pour recevoir les mamans à l'école lors de la présentation d'un petit spectacle, ou du pain que nous avons ensuite mangé avec du chocolat dans un pré, des brioches pour les rois, des « ganses » pour Carnaval, ou des gâteaux pour recevoir la classe voisine, ou les correspondants...

Une fois nous avons fait aussi la « soupe au pistou », mais je dois dire qu'en général mes élèves sont plutôt attirés par la confection de pâtisserie. Lorsqu'on reçoit *J Magazine*, ils cherchent vite la recette, la lisent. Si c'est un gâteau, ils veulent le faire. Sinon, ils laissent passer...



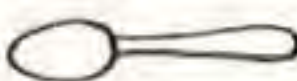




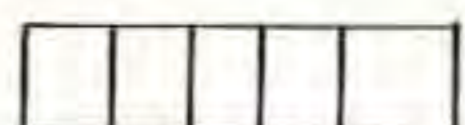
J'ai pourtant placé à la bibliothèque un livre de cuisine pour enfants que je trouve pas mal fait « recettes de mon moulin et de mon Poulain » (n° 1) où l'on trouve aussi des recettes salées. Ils le feuilletent, le « lisent » très souvent, proposent de préparer tel gâteau dont ils ont lu la recette.

La façon dont je procède :

Après lecture de la recette qu'on a trouvée dans le livre, sur *J Magazine*, ou qu'une maman nous a envoyée, nous élaborons une grande bande-recette lisible par tous les enfants, sur laquelle tous les ingrédients sont représentés en images (emballages vides ou photos) collés selon l'ordre dans lesquels ils interviennent pour la préparation de la pâte.




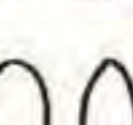

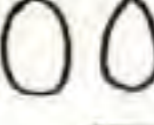


En cours d'année (cette fois dès le mois de novembre), nous n'utilisons plus les images, mais les codages trouvés par les enfants pour transmettre les recettes aux mamans.

Sous chaque ingrédient est notée la quantité à employer à l'aide de l'unité de base :

	pot (plein)		100 g de farine
			150 de sucre
			cuillère à soupe
			sachet (à ne pas confondre avec paquet)
			
			plaque de beurre de 250 g en portions de 50 g.

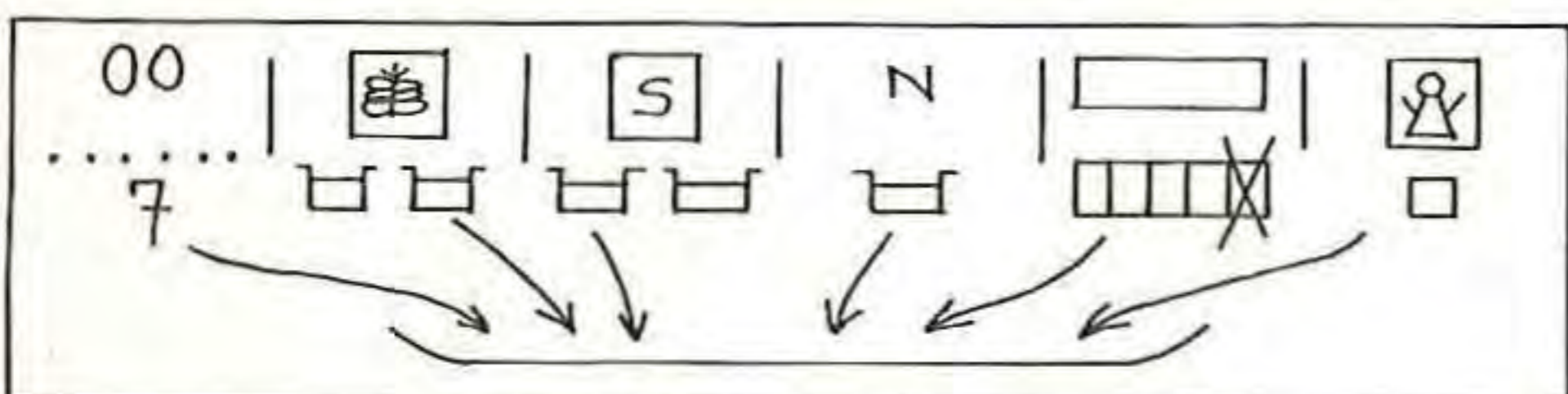
Cette bande-recette est suffisamment grande pour que, au début de l'année lors de la préparation de la pâte, les pots de chaque ingrédient soient posés, remplis, sur chaque dessin correspondant.

Il y a un panneau ingrédients affiché dans la classe, qui s'augmente au fur et à mesure de nos préparations culinaires.

farine		levure	
sucre		cacao	
huile		œuf	
eau		beurre	
			etc.

Pour écrire une nouvelle recette, on recherche sur cette affiche les signes déjà utilisés. On adopte collectivement de nouveaux symboles pour les ingrédients nouveaux.

Voici par exemple comment (fin nov. 82), nous avons écrit ensemble la recette du Mexicain trouvée dans *J Magazine*.



Le ou les jours qui précèdent la fabrication :

- Collecte des ingrédients, des ustensiles nécessaires.
- Constitution du stock d'ingrédients dans lequel ils puiseront.
- On fait l'inventaire de ce qu'on a déjà en classe : une épingle à linge pincée sur la bande-recette marquera chaque ingrédient possédé.
- On cherche ce qui manque (on compte par exemple, le nombre nécessaire en tout pour faire X gâteaux).
- Qui apportera quoi ? Chacun se note sur la feuille correspondant au tableau.

Le jour de la confection du gâteau, toute la classe participe : trois groupes de travail qui font chacun leur gâteau ; autant de bandes-recettes que de groupes de travail.

A l'intérieur de chaque groupe, il faut se répartir les tâches. C'est difficile en début d'année, mais après avoir réalisé quelques recettes, les groupes deviennent de plus en plus autonomes, et j'interviens seulement pour que la pâte ne soit commencée qu'à partir du moment où tous les ingrédients sont placés dans les pots sur les dessins de la recette.

J'attache beaucoup d'importance à ce que les opérations faites suivent l'ordre prescrit par la recette.

Quelques détails pratiques pour une organisation matérielle qui facilite le travail.

- Je me fais chaque fois une liste du matériel à prévoir pour chaque groupe :
- nombre de pots vides nécessaires (pot de yaourt, gobelet).
- nombre de bols (emballage de fromage blanc récupéré avec leur couvercle) — 1 bol pour chaque œuf à casser — 1 bol pour faire fondre beurre ou chocolat.
- nombre de cuillères à soupe, de couteaux...

Je prévois aussi un séparateur à œufs lorsqu'il faut battre les blancs en neige. C'est très efficace.

— Nous faisons fondre le beurre au bain-marie en mettant de l'eau très chaude dans une bassine et en plongeant 10 mn nos bols dedans.

— Pour faire fondre le chocolat, j'ai adopté la façon proposée par Tupperware :

Mettre la quantité à fondre dans un bol - recouvrir d'eau très chaude - mettre le couvercle - au bout de 10 mn, jeter l'eau.

Le chocolat est prêt à utiliser, ne fait pas de grains ; il ne risque pas de brûler : pas besoin de camping-gaz.

— N'importe quelle recette peut être transcrite à partir des unités de base adoptées.

L'an dernier les séances pâtisserie comportaient deux phases d'égale importance :

1. Confection du gâteau.
2. Transformation du gâteau à partir d'une idée directrice, par découpage, composition, décoration à l'aide de friandises variées.

Après que j'ai raconté « Hansel et Gretel », nous avons construit en parallélépipèdes de pain d'épice (du commerce) une maison de la sorcière au toit de tuiles aux amandes, dans un jardin de biscuits variés plantés d'arbres en palmiers piqués sur un cure-dents...

Une maison à croquer que toute l'école est venue admirer, et qui leur a donné l'envie de fabriquer encore Hansel, Gretel, la sorcière en gâteaux.

C'est ainsi que nous avons fait des gâteaux-visages, puis l'imagination aidant nous avons réalisé aussi des gâteaux-poissons, un gâteau-nounours, un gâteau-train.

Et l'on a déjà envisagé cette année de faire un gâteau-fleur, un gâteau-oiseau, un gâteau-lapin...

Voilà mon expérience. J'aimerais bien pour ma part avoir un écho :

- Comment vous y prenez-vous ?
- Quels livres de recettes utilisez-vous ?

Je trouverais chouette de pouvoir faire confectionner par les enfants eux-mêmes un repas complet. Mais faire de la cuisine pour trente !... Je n'ai jamais osé franchir le pas !

Quel camarade a-t-il (elle) une expérience de cette sorte à me communiquer ?

Solange MANSILLON
(extrait de « Petitou », le bulletin des maternelles)
Adressez vos réponses à L'Éducateur.