

LA RECETTE DU CUISINIER



DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

- Lisez à la classe le préambule.
- Séparez la classe en groupes de trois.
- Assignez une recette à chaque groupe.
- Indiquez à la classe où trouver les ingrédients, les outils et l'endroit pour laver la vaisselle.
- Supervisez les élèves pour vous assurer qu'ils respectent les consignes d'hygiène et de sécurité.

MATÉRIEL

- Instructions imprimées pour les élèves
- Savon à vaisselle et eau
- Produits nettoyants
- Linges ou essuie-tout
- Pellicule de plastique
- Ouvre-boîte (un par groupe pour la salade de fruits)
- Couteau (un par groupe)
- Couteau de cuisine (un par équipe)¹
- Planche à découper (une par équipe)
- Verres ou coupes pour déguster (deux par élève)
- Bol à mélanger (un par groupe)
- Cuillère à soupe et cuillère à thé (une de chaque par groupe)
- Cuillères pour manger les recettes

¹ La recette de salade de fruits est réalisable à l'aide d'un couteau en plastique. Pour le rougail, les élèves peuvent aussi couper l'oignon vert avec leur ciseau nettoyé et utiliser un couteau en plastique pour la tomate.

LA RECETTE DU CUISINIER



PRÉAMBULE

Aujourd’hui, Kinga te propose de faire l’expérience du métier de cuisinier.

Avant de commencer la préparation des aliments, les cuisiniers doivent s’assurer que leur espace de travail est propre. Ils vérifient qu’ils ont tous les ustensiles et équipements de cuisine et les ingrédients nécessaires pour leur recette. Ils se lavent ensuite les mains et commencent à mesurer les ingrédients.

Les cuisiniers sont responsables de la propreté des surfaces de travail. Un manque d’hygiène en cuisine pourrait rendre les caméléons du village malades. Les cuisiniers doivent aussi utiliser les instruments avec prudence, pour ne pas se blesser.

INSTRUCTIONS POUR LES ÉLÈVES – *LA RECETTE DU CUISINIER*

En équipe, tu devras :

1. Préparer ton poste de travail
2. Réaliser l’une des deux recettes proposées par Kinga
3. Nettoyer ton poste de travail et tes outils

1. Préparer le poste de travail

- Nettoie ton poste de travail avec une serviette et un produit nettoyant.
- Lis attentivement les instructions pour la recette.
- Assure-toi d’avoir tous les ingrédients et tous les outils dont tu as besoin pour la recette.
- Lave tes mains.

2. Cuisiner la recette

- Suis les instructions de la recette.
- Sois prudent avec le couteau.

3. Nettoyer le poste de travail

- Dispose des déchets.
- Nettoie tes instruments de cuisine.
- Range la nourriture de façon appropriée.

LA RECETTE DU CUISINIER



RECETTE A – ROUGAIL DE MADAGASCAR

On déguste cette sauce à base de tomates fraîches avec du riz et des grillades ou des croustilles.



OUTILS

- Un couteau
- Une planche à découper
- Un bol
- Une cuillère pour mélanger
- Une cuillère pour goûter
- Des contenants pour déguster

INGRÉDIENTS

- Une grosse tomate fraîche ou deux petites
- Un oignon vert
- Une cuillère à soupe d'huile
- Une pincée de sel
- Sauce piquante, au goût
- Croustilles de maïs, pour accompagner

INSTRUCTIONS

1. Enlève la tige de la tomate.
2. Coupe la tomate en cubes d'environ 1 cm.
3. Mets les cubes dans un bol et écrase-les un peu.
4. Coupe l'oignon vert en petits morceaux et ajoute-les dans le bol. Tu peux utiliser un couteau coupant ou des ciseaux propres.
5. Ajoute le sel, l'huile et la sauce piquante, si désirée.
6. Mélange le tout.
7. Vérifie l'assaisonnement en prenant une petite bouchée.
8. Répartis le rougail dans les contenants prévus à cet effet.
9. Régale-toi et partage avec tes camarades!

RETOUR SUR L'ACTIVITÉ

Kinga te remercie d'avoir essayé le métier de cuisinier. Il t'encourage à continuer de cuisiner des recettes à la maison. Que tu reproduises les recettes de Madagascar ou pas, il espère que tu seras responsable en cuisine et que tu prendras les précautions nécessaires pour éviter les empoisonnements alimentaires.

LA RECETTE DU CUISINIER



RECETTE B – SALADE DE FRUITS AU LAIT DE COCO

La salade de fruits est la collation préférée des caméléons. Elle contient de la vanille, un ingrédient qui fait la fierté de l'île de Madagascar.



OUTILS

- Un couteau
- Une planche à découper
- Un bol
- Un fouet
- Une louche
- Des contenants pour déguster

INGRÉDIENTS

- ½ tasse de crème de coco
- ¼ de tasse de sucre en poudre
- Une cuillère à thé de vanille
- 2 bananes
- Une conserve d'ananas
- Une conserve de pêches

INSTRUCTIONS

1. Ouvre les boîtes de conserve.
2. Dans un bol, mélange la crème de coco, le sucre en poudre et la vanille jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3. Coupe les fruits en dés de grosseur égale et ajoute-les dans le bol.
4. Mélange le tout.
5. Répartis la salade dans les contenants prévus à cet effet.
6. Régale-toi et partage avec tes camarades!

RETOUR SUR L'ACTIVITÉ

Kinga te remercie d'avoir essayé le métier de cuisinier. Il t'encourage à continuer de cuisiner des recettes à la maison. Que tu reproduises les recettes de Madagascar ou pas, il espère que tu seras responsable en cuisine et que tu prendras les précautions nécessaires pour éviter les empoisonnements alimentaires.