

## MOBILISER LE LANGAGE

*Petite Section*

*Découvrir le monde*

### Activités autour de Noël

Par la mise en place d'un atelier pâtisserie, l'enseignant pourra expliciter et faire appliquer quelques règles d'hygiène du corps, des locaux et de l'alimentation.

<b>DOMAINE</b> découvrir le monde petite section	<b>TITRE</b> recette rapide de petits gâteaux de Noël
<b>COMPETENCES</b> connaître et appliquer quelques règles d'hygiène du corps, des locaux et de l'alimentation	
<b>SEANCE</b> plusieurs séances, par petits groupes d'élèves, avec l'aide de l'ATSEM	<b>OBJECTIFS</b> réaliser une recette apprendre quelques règles d'hygiène acquérir un vocabulaire spécifique
<b>DISPOSITIF</b> un matériel identique pour chaque groupe d'élèves des adultes en aide à la réalisation prendre des photos témoignages (affichage futur, mémorisation des étapes, travail sur la chronologie du temps, référence à un vocabulaire spécifique, ...)	<b>MATERIEL</b> ingrédients : 250g de farine-100g de sucre glace-100g de beurre-1 gros oeuf- un rouleau à pâtisserie – un saladier – un petit récipient - des emporte-pièces en forme d'étoile, de sapins une plaque pour déposer les sablés <i>multiplier les quantités selon le nombre d'élèves</i> <i>cuisson 10-15 mn th 7</i>
<b>DESCRIPTIF DEROULEMENT</b>  Présentation des ingrédients, explication de la réalisation future (conservation des emballages pour affichage). Règles d'hygiène: toilettes + mains, rangements et nettoyage des tables. Réalisation de la recette : 1-mettre dans un grand saladier la farine, le sucre, le beurre ramolli coupé en petits morceaux. 2-casser l'œuf (les œufs) dans un petit récipient, chasser les bouts de coquilles, battre grossièrement à la fourchette. 3-rajouter l'œuf dans le grand saladier et mélanger le tout. Travailler le mélange avec les mains pour obtenir une pâte lisse. Si elle est trop collante, rajouter de la farine. 4-mettre un peu de farine sur une table. Etaler la pâte avec un rouleau (au moins ½ cm d'épaisseur). Réaliser des formes avec l'emporte-pièce. 5-Les sablés crus sont déposés à l'écart, sur une plaque. Refaire une boule avec les restes de pâte et recommencer.  Surveiller la cuisson et arrêter lorsque les sablés sont dorés. Faire participer les élèves à cette surveillance.	