Aides des Ateliers de la Bible

🍕 Cuisine

Matériel

- Un four, un lavabo, des plaques électriques
- Des gants de cuisson
- Des papiers de cuisson
- Des crayons gris pour inscrire le nom des enfants sur le papier de cuisson
- Des petits plateaux en bois pour chaque enfant pour découper des fruits
- Des petits rouleaux en bois
- Des couteaux pour chaque enfant, à bout pas trop tranchant
- Des emporte-pièces pour des biscuits (mains, pieds, palmiers, étoiles, etc.)
- Prévoyez un sac en papier ou assiette en carton pour chaque enfant, afin d'y mettre leurs oeuvres culinaires !

Lieu

Ayez une salle avec tables et chaises adaptées à la taille des enfants. Vous pouvez employer la cuisine de votre église, néanmoins, ayez un endroit de réserve, au cas où celle-ci occupée par une autre activité de l'église.

Conseil

- **Assurez-vous que les enfants n'ont pas d'allergies ou d'intolérances particulières !** Auquel cas, modifiez la recette ou demandez aux parents comment faire. Prévoyez une alternative adaptée à l'enfant.
- Ils seront tous être actifs et auteurs d'un plat culinaire. Le moniteur ne fait pas l'activité à la place des enfants?! Prévoyez donc des choses simples à réaliser.
- Testez toujours la recette chez vous (pour évaluer le temps nécessaire et le niveau de difficulté).
- Si vous faites une pâte levée, comme du pain, ou de la brioche, préparez la pâte la veille chez vous et laissez-la monter dans votre réfrigérateur toute la nuit ou faites-la à l'avance et congelez-la.

Application

Tous les enfants se lavent les mains avant de faire l'atelier !

Déroulement

Avant que les enfants arrivent :

- Préchauffez le four à l'avance, si vous en avez besoin.
- Préparez vos ingrédients dans votre salle sur des tables propres.
- Demandez aux enfants de se laver les mains au savon, avant de commencer la cuisine.
- Si votre recette exige une cuisson au four et un refroidissement (pain, pizzas, etc.), **commencez par la cuisine en début de matinée** et faites le reste des activités de l'atelier, pendant le temps de cuisson et de refroidissement.

- Une fois l’atelier terminé, les enfants vont vous aider à laver et sécher tous les ustensiles les tables et éventuellement balayer, avant de partir.

Quantité

- De la pâte à pain (faites avec 2 kilogrammes de farine pour 15 à 20 enfants) permet d'avoir une grosse boule d'une paume de main.
- Prévoyez toujours une plus grande quantité d'ingrédients, au cas où des enfants seraient en visite.

Idées

- Vous pouvez aider vos enfants à comprendre l’histoire grâce au choix d’ingrédients : Ceux-ci peuvent représenter des concepts, des personnages, des accessoires clés de l’étude. Chaque étape de préparation permet de mieux en saisir l’histoire !
- Certains ateliers de cuisine permettent de participer à des projets de missions de votre église. Exemple : en vendant des mets élaborés par les enfants au profit d’une œuvre.
- Parfois, la cuisine permet de découvrir la nourriture et les rituels du peuple de Dieu, comme : Le repas de Seder, Pourim, etc.

Il est possible de réaliser des recettes

- Salées : pizzas, pains, cakes, etc.
- Sucrées : tarte, muffins, cakes, brioche, pain, etc.
- Sans cuisson : avec des bonbons, des fruits, de la pâte d'amande, des sandwichs, de la salade etc.
- Des plats typiques Israéliens ou de fête à l'époque biblique comme : Esther : (Pourim), la Pâques juive : (Seder de Pessa'h), Marthe et Marie : Houmous, etc.

Remarque

Les odeurs, les saveurs des aliments s'imprègnent dans notre cerveau et nos émotions.
Elaborer un met, créé "une mémoire associative".
Ainsi, si un enfant fait du pain Pita, par exemple, lors d'un atelier et qu'un jour à l'extérieur de l'église il en remange, sa mémoire va associer le fait de manger son pain et le moment de l'histoire biblique ! Son cerveau est ainsi fait pour ne pas oublier ce qu'il a vécu !

Liens

Photos de salles d'ateliers cuisine http://www.rotation.org/topic/cooking-workshop-photos