

RECETTE DE LA PÂTE A SEL

Les grandes étapes :

1. Dans un saladier, verser 1 verre de sel et 2 verres de farine.
2. Mélanger avec les mains le sel et la farine.
3. Ajouter 1 verre d'eau tiède.
4. Malaxer avec les doigts jusqu'à obtenir votre pâte à sel.

Procédez ensuite au modelage de vos objets et à la cuisson de la pâte à sel.

Etape 1 : Préparer la farine :

Remplir deux verres de farine.



Etape 2 : Préparer le sel :

Remplir un verre de sel fin



Etape 3 : Mélanger avec de l'eau :

Remplir un verre d'eau tiède et mélanger les 3 ingrédients (farine, sel, eau) dans un grand bol ou un saladier.



Etape 4 : Malaxer :

Malaxer le mélange avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte.



Etape 5 : Ajuster la pâte :

Ajuster votre pâte à sel.

ASTUCE : si votre pâte à sel est trop friable, vous pouvez rajouter un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler. Si elle est trop molle et trop collante, ajoutez un peu de farine.



Etape 6 : Faire une boule :

Votre pâte à sel n'est ni friable, ni collante ? Vous obtenez alors une belle boule souple et facile à travailler.



Etape 7 : Modeler :

Prélever des petits morceaux de pâte à sel et commencer à modeler. N'hésitez pas à suivre tous nos conseils et petites astuces pour travailler votre pâte à sel. Puis laisser sécher pour enfin peindre et décorer. Si vous avez des doutes, consultez nos conseils pour peindre la pâte à sel.

Source :

<https://www.teteamodeler.com/boiteaoutils/creativite/fiche10a.htm>



PÂTE À MODELER COMESTIBLE ET SANS CUISSON



Ce qu'il vous faut:

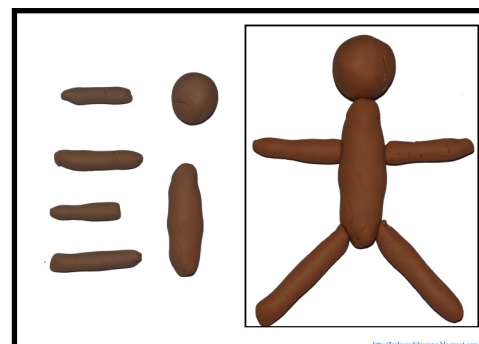
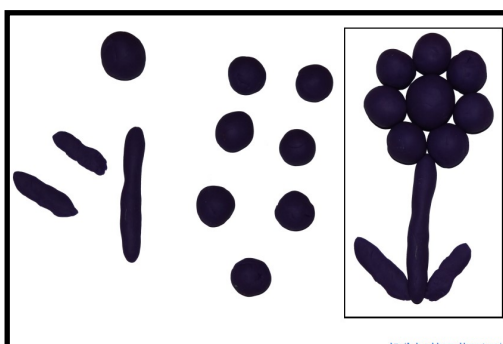
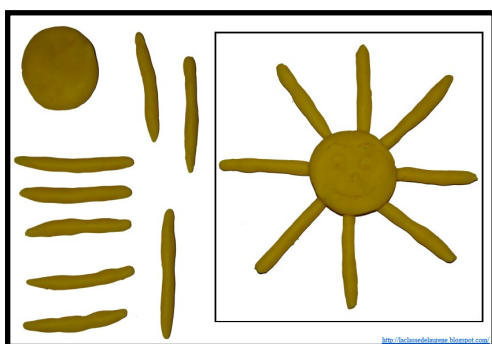
- Farine
- Sel fin (le sel de cuisine)
- Huile de tournesol ou de colza
- Eau froide
- Colorant si vous souhaitez

Comment réaliser une grosse boule de pâte à modeler:

1. Mélanger 2 tasses à café de farine et 1 tasse de sel fin.
2. Ajouter 2 à 3 cuillères à café d'huile de colza ou de tournesol.
3. Ajuster avec un peu d'eau froide.
4. Malaxer jusqu'à obtention d'une boule lisse et homogène.
5. On peut ajouter du colorant., le même que dans les pâtisseries par exemple!
6. Conserver dans une boîte hermétique (ou un bocal) étiquetée de la date de fabrication, au réfrigérateur.



😊 De la pâte à modeler pour créer, inventer, s'entraîner.... Et pour le plaisir de manipuler une matière particulière! N'hésitez pas à demander à votre enfant ce qu'il ressent en manipulant la pâte à modeler, comment il trouve le toucher de cette matière ... Voici quelques modèles pour réaliser un objet en respectant les étapes...



Source: <http://laclassedelaurene.blogspot.com/>

😊 Votre enfant le sait certainement, avec la pâte à modeler, il peut s'entraîner à :

- DECOUPER
- DECHIRER
- COUPER des petites morceaux
- REALISER DES EMPREINTES (avec une fourchette ou autre...)



RECETTES POUR APPRENDRE EN CUISINANT!

On prépare ensemble ...



Soupe de légumes au kiri pour les enfants

Ingrédients

-  2 pommes de terre
-  1 carotte
-  1 courgette (ou 2 moyenne)
-  1 kiri
-  1 cube de bouillon de légumes

Ustensiles

-  une louche
-  un couteau
-  une casserole
-  un économe
-  un mixeur









Préparation




- 1 Eplucher les légumes et les couper grossièrement en morceaux.
- 2 Plonger les morceaux dans une casserole d'eau froide, avec 1 cube de bouillon; ne pas saler
- 3 Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient relativement tendres (environ 20 min après le début de la cuisson).
- 4 Mixer les légumes avec l'eau de cuisson et un peu d'herbes de provence (plus ou moins, selon la consistance souhaitée), et enfin le kiri.



CRUMLE AUX FRUITS



-  2 pommes acidulées (exemple Granny)
-  2 pommes reinettes
-  2 poires
-  des noix
-  2 sachets de sucre vanillé
-  130 g. de farine
-  130 g. de beurre
-  100 g. de sucre en poudre

- 1- Eplucher les fruits et les couper en petits dés. 
- 2- Mettre les fruits dans un plat qui va au four. (préchauffer thermostat 7) 
- 3- Saupoudrez les fruits de sucre vanillé et des noix. 
- 4- Fabriquer un "sable" grossier en mélangeant le beurre, la farine et le sucre. (Le beurre est d'abord coupé en morceaux) 
- 5- Couvrir les fruits de ce "sable" et laisser cuire 20 minutes (croûte dorée). 

Les crêpes

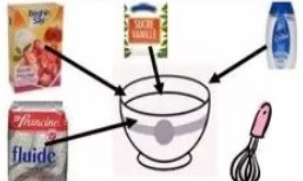
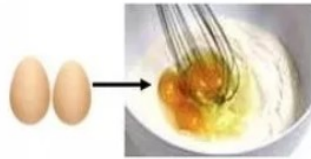
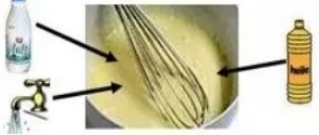


les ingrédients

-  2 oeufs
-  sucre vanillé
-  sucre
-  farine
-  lait
-  huile
-  eau
-  sel

le matériel

-  un verre
-  un saladier
-  un fouet
-  une cuillère
-  une louche
-  une crêpière

1. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé et le sucre. 
2. Ajoute les 2 oeufs et mélange avec le fouet. 
3. Ajoute le lait, l'eau et l'huile en mélangeant avec le fouet. 
4. Verse une louche de pâte dans la crêpière et retourne la crêpe pour cuire l'autre côté. 