FICHE PÉDAGOGIQUE l'école des loisirs

3 à 6 ans

Mercredi, c'est raviolis

de
S.Hasegawa et M.Tachibana

VOS ANNOTATIONS

1. Le moment de l'histoire

« Aujourd'hui, je vais vous lire une histoire qui donne envie de faire la cuisine et de découvrir un pays : le Japon. C'est un peu un livre de cuisine ; il y a une recette à l'intérieur, celle des raviolis japonais. Quand je vous l'aurai lu, on pourra en faire, de ces raviolis japonais, puis les manger. Maintenant, vous êtes prêts, écoutez bien, je vais vous lire cet album en vous montrant les images… et ensuite, à la cuisine ! »

2. Qu'est-ce qu'on mange ?

Nous avons tous développé nos préférences alimentaires au moyen de ce que nous ont fourni notre éducation et notre environnement. À chacun son goût, bien sûr. Mais il est important d'éduquer ce goût dès la toute petite enfance. De même que l'odorat, le sens gustatif active de très nombreuses zones de notre cortex et… de notre plaisir.

Exercer ses papilles, détecter de nouvelles saveurs, reconnaître le salé, le sucré, l'acidité ou l'amertume est possible grâce au jeu de *Qu'est-ce qu'on mange ?*

Vous bandez les yeux de vos élèves (pas trop serré) et vous leur demandez de qualifier ce qu'on leur fait goûter. Voici quelques aliments ou boissons qui leur feront différencier les quatre principales saveurs :
- jus de citron (acide)
- cacao fondu (amer)
- coulis de fraise (sucré)
- bouillon de volaille (salé)
- sirop de menthe (sucré)
- thé un peu fort (amer)
- eau gazeuse (salé)

Laissez les élèves réagir, échanger ou même refuser de goûter ; aidez-les à enrichir leur vocabulaire en leur faisant décrire ce qu'ils ressentent.

Faites-leur classer d'autres aliments (croquant, fondant…), comme le proposent ces activités menées dans une grande section de maternelle.

http://www.limousin.iufm.fr/formationcontinue/err/dossiers/sciences1d_web/sens/gouter/demarche_gout_2.htm

© www.ecoledesmax.com D.R.

VOS ANNOTATIONS

3. Le Japon

Cet album vous donne l'occasion de faire découvrir le Japon à vos élèves. Où se situe ce pays? À quoi ressemble-t-il? Qu'y mange-t-on? D'après leur âge, vous pourrez rester très généraliste ou développer tel ou tel aspect qui les intéressera (la nourriture, l'habitat, la calligraphie, etc.). Les documents en annexe pourront servir de point de départ pour cette activité.

Pour vous aider, voici un site présentant les principaux attraits de ce pays. Le petit dictionnaire que nous vous proposons peut également servir de point de départ à une activité ludique : nommer quelques objets quotidiens en japonais ou même inventer une petite histoire traduite en japonais. C'est l'occasion de s'ouvrir à d'autres sonorités…

Site présentant le Japon :
http://nezumi.dumousseau.free.fr/japon/index.htm

Dictionnaire :
http://www.clickjapan.org/Dictionnaire/Dictionnaires_Francais_japonais/Dictionnaire_Francais_japonais.htm

4. Jeu de langage

Mercredi, c'est raviolis ! Les jours de la semaine se suivent mais ne se ressemblent pas. Vos élèves peuvent s'amuser à trouver d'autres plats qui "riment".

Quelques idées pour varier les menus des six premiers jours :

Lundi : jambon-riz
Mardi : poisson frit
Mercredi : beurre et radis
Jeudi : sushis
Vendredi : salami
Samedi : un gros rôti et…
du poulet sauce blanche pour le **dimanche** !

© www.ecoledesmax.com D.R.

5. Les raviolis

VOS ANNOTATIONS

«C'est lundi, c'est raviolis !» est une réplique devenue "culte" du film *La vie est un long fleuve tranquille* d'Étienne Chatiliez, sorti en 1988.
Chinois, italiens, japonais ou français, on trouve des raviolis dans de nombreux pays. En Chine, en consommer permettait jadis de s'enrichir. Certains empereurs s'adonnaient à une étonnante coutume (aujourd'hui digne des traders fous) : le jour de l'an, on plaçait un ravioli contenant un lingot d'argent de petite taille bien en évidence parmi les autres sur le dessus de leur assiette, ainsi le trouvaient-ils facilement.

À table !

L'avantage, avec ses pâtes-là, c'est que, quand on a compris le truc, on peut les "farcir" à toutes sortes de choses : épinard-ricotta, aubergine-roquefort, tout est possible.

Voici une recette filmée de raviolis aux champignons, puis quelques suggestions autour de délicieux raviolis niçois, canadiens (en forme de cœur, quels lovers !), chinois, ou même fourrés au chocolat.

Il ne reste plus qu'à organiser une petite séance de dégustation car, si les enfants connaissent les traditionnels raviolis en boîte au goût très uniforme, ils seront certainement surpris de découvrir d'autres pâtes farcies. Si vous n'avez pas le temps d'en préparer, les magasins (spécialisés ou grandes surfaces) offrent aujourd'hui un large assortiment de raviolis italiens, chinois…

Bon appétit !

Recette filmée :
http://www.facebook.com/video/video.php?v=1056651175601
Pâtes farcies :
http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-210/ravioli.html
Raviolis niçois :
http://www.cote.azur.fr/recette_raviolis-nicois_65.htm
Raviolis chinois :
http://www.marmiton.org/pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_pate-a-raviolis-chinois-jiao-ze.aspx
Raviolis canadiens :
http://lebonheursecuisine.blogspot.com/2009/02/ravioli-au-jambon-et-fromage-en-forme.html
Raviolis fourrés au chocolat :
http://www.peches-mignons.fr/?p=334#more-334
Raviolis italiens :
http://www.saveursdumonde.net/recettes/pate-a-ravioli/

© www.ecoledesmax.com D.R.