

Apéros du monde

- Durée : 2h
- Lieu : Fin de journée en weekend ou en camp
- Type d'activité : Activités de sens/valeurs
- Tranche d'âge : Baladins (de 6 à 8 ans)

Description

Déroulement :

Étape 1 : Mise en thème

Prépare 6 tables différentes pour organiser les 6 ateliers de cuisine. Les participants passent dans au moins 4 ateliers différents. Chaque atelier est tenu par un animateur, qui aidera les participants pour chaque étape de la recette. Pour mettre en thème un maximum l'activité, tu peux :

- Porter un accessoire en lien avec le pays de l'apéro choisi.
- Décorer chaque table en affichant le drapeau du pays ou autres accessoires.
- Faire passer des musiques d'origines étrangères lors de l'activité.

Tu peux réaliser moins d'ateliers si vous n'êtes pas suffisamment d'animateurs. Tu peux réaliser l'activité à l'intérieur ou même dehors si le temps le permet.

Veille à l'hygiène des participants, prévois de quoi laver leur main et éventuellement attacher les cheveux avant de commencer à cuisiner.

Étape 2 : Idées de recettes (80 min)

Différentes idées de recettes te sont proposées en annexe. Les recettes choisies sont faciles à mettre en œuvre et ne nécessitent pas toutes de cuisson.

Les recettes sont originaires des pays suivants :

- **Vietnam** : rouleaux de printemps
- **Mexique** : chips tortilla avec guacamole maison OU wraps au jambon et au fromage frais au fines herbes
- **Italie** : bruschetta pesto-mozza-tomates ou pizzas (besoin d'un four pour les pizzas !)
- **Grèce** : Tzatzíki avec bâtonnets de carottes ou sur petits toasts
- **Suède** : mini sandwichs au saumon et pain suédois
- **Etats-Unis** : mini clubs-sandwichs

N'hésite pas à sélectionner d'autres pays et recettes si tu as d'autres envies/talents.

Si certains ingrédients sont trop compliqués à couper, tu peux les préparer au préalable.

Étape 3 : Bon appétit ! (30 min)

A table !! Prépare un grand buffet où les participants vont déguster leurs préparations.

Étape 4 : Prise de recul (10 min)

- Pour clôturer l'animation, demande aux participants de s'asseoir en cercle.
- Observe avec les participants le globe et demande-leur de positionner les différents pays dont sont issues les recettes réalisées. Utilise une Mappemonde si tu en possèdes une, ou imprime une carte du monde sur une feuille A3 ou A1.
- Pose-leur ensuite les deux questions suivantes :
 - *As-tu déjà visité ce pays ?*
 - *Trouve-t-on ces recettes uniquement dans leur pays d'origine ?*
 - *En as-tu déjà mangé chez toi ? Au restaurant ? Chez un copain ?*

Beaucoup de monde se déplace pour vivre ailleurs, on découvre alors des nouvelles cultures, des nouvelles manières de cuisiner. Les recettes voyagent aussi dans le monde. En Belgique, nous avons la chance de pouvoir manger de la nourriture de nombreuses cultures différentes.

Pour aller plus loin...

Propose à un/des parent(s) ou un/des ami(s) de culture(s) différente(s) d'animer cet atelier avec toi.

Matériel :

- Des recettes « apéros » d'autres contrées (Annexe 6.1.)
 - Les ingrédients nécessaires pour réaliser les recettes
 - Tables, planches, couteaux, assiettes, etc. (de quoi cuisiner)
 - Grands plateaux ou autre pour placer les apéros
 - Un mixeur (apéro Grèce – facultatif)
 - Petit plus : un baffle et un four (facultatif)
 - Mappemonde ou carte du monde
 - De quoi décorer le local
-

Créée le : 09/06/2020

Mise à jour le : 05/10/2022

Auteur : Les Scouts