

Activité « Ma recette de lait frappé »

De la 2^e à la 4^e année

Concept d'apprentissage de la nutrition adapté à l'âge : Vers le début et le milieu du primaire, les élèves peuvent en apprendre plus sur la nutrition en se familiarisant avec une variété d'aliments grâce à des activités culinaires et de découverte. Ils développent ainsi leur confiance et des sentiments positifs devant de nouveaux aliments.

Matériel :

- ✓ Commandez gratuitement une quantité suffisante d'exemplaires de la ressource *Laits frappés : tournez, mélangez, savourez* d'EducationNutrition.ca pour votre classe à <https://producteurslaitiersduncanada.ca/fr/educationnutrition/maritimes/catalogue-de-ressources>
- ✓ Imprimez pour chaque élève un modèle de fiche recette (fourni)
- ✓ Rassemblez les fournitures artistiques nécessaires

Programme d'études :

Formation personnelle et sociale

- ✓ L'importance et les bienfaits de choix alimentaires sains

Programme d'études :

Français

- ✓ Communication orale



Instructions :

Distribuez à chaque élève la ressource *Laits frappés : tournez, mélangez, savourez* et demandez-leur d'explorer les différentes recettes de lait frappé de même que les ingrédients utilisés.

Demandez aux élèves de créer leur propre recette de lait frappé nutritif et délicieux et de l'inscrire sur le modèle de fiche recette (fourni). Demandez-leur ensuite de créer une image de leur recette de lait frappé (le produit final, les ingrédients individuels ou le processus de préparation de la recette).

Les élèves peuvent ensuite présenter leur recette à la classe.

Ajouts :

- L'aspect local des aliments – demandez aux élèves d'inclure un ou plusieurs ingrédients cultivés ou produits localement. Cet exercice peut mener à des discussions et à des leçons sur la provenance des aliments.
- Élargissez le cadre de l'activité et demandez aux élèves de dessiner les étapes à suivre pour préparer un lait frappé.
- Réalisez une activité culinaire avec votre classe. Utilisez une recette de la roue *Laits frappés : tournez, mélangez, savourez* et préparez des laits frappés avec votre classe. Les activités culinaires donnent l'occasion d'intégrer des notions de mathématiques et de sciences, et de développer des aptitudes sociales. Si vous avez besoin d'information ou de trucs pour réaliser des activités culinaires en classe, visitez EducationNutrition.ca.
- Faites découvrir de nouveaux aliments et de nouvelles saveurs – utilisez la roue *Laits frappés : tournez, mélangez, savourez* et demandez aux élèves d'identifier un ingrédient qu'ils n'ont jamais essayé ou qu'ils seraient curieux de goûter en combinaison avec les ingrédients de la recette. Discuter de nouveaux aliments et de nouvelles saveurs est une façon d'exposer les élèves aux aliments.
- Pour faciliter l'enseignement et les apprentissages en lien avec la provenance des aliments, accédez aux *Images d'aliments et de provenances* d'EducationNutrition par l'entremise d'un gestionnaire de projets provinciaux, éducation à la santé et nutrition des Producteurs laitiers du Canada en écrivant à infonutrition@dfc-plc.ca.

Nom de la recette :

Ingrédients

Légumes/fruits

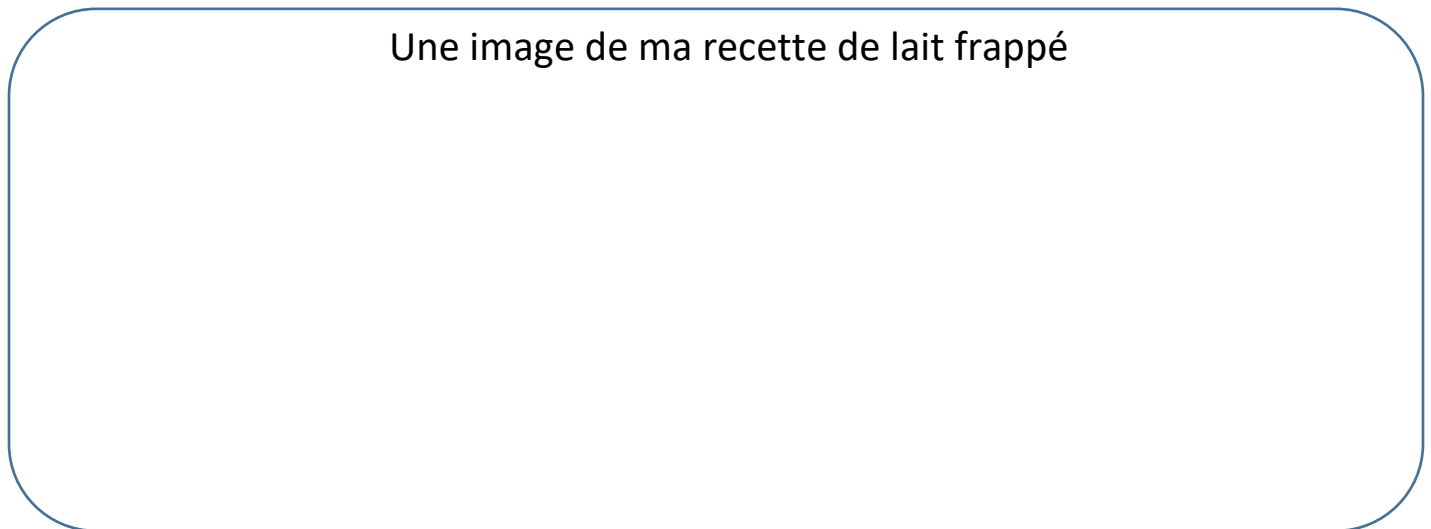
Produits laitiers

Autres ingrédients

<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>
<hr/>	<hr/>	<hr/>

Instructions

Une image de ma recette de lait frappé



Cette recette a été créée par
