

## Reportage d'une cuisine créative au jardin



*La cuisine au jardin est très inspirante pour les enfants. Elle permet l'expérience avec les légumes : de façon intuitive, ils créent, transforment une recette, composent avec leurs compétences. Le cheminement vers la réalisation d'un plat est partagé entre tous. L'objectif se transforme en projet de groupe, où tous les rôles sont importants.*

*L'environnement du jardin offre un élan de liberté, de créativité et de plaisir.*

*Quelques règles pour les encadrants sont de mettre en place des paramètres incontournables pour la réussite de la séance.*

- Sa faisabilité par rapport à l'âge des enfants
- La sécurité du matériel, la hauteur adaptée des tables
- Les allergies, les alternatives
- La bonne répartition des rôles

Avoir de bons outils



et anticiper l'atelier



*Les saisons, les thématiques spécifiques, les événements du calendrier, la déclinaison d'un légume sucré/salé sont autant de sujets qui peuvent déclencher une idée pour une séance de cuisine au jardin.*

*Voici un aperçu d'une saison passée au jardin Kalendula avec la cuisine au centre de l'activité.*



**Matériel**

Légumes, herbes, fleurs du jardin

Bols

Papier sulfurisé

Plateaux

Piques

Coupe formes

Couteaux

Assiettes

Planches à couper

Créativité 😊

**Entrée**

**Un buffet de brochettes (avec dip)**



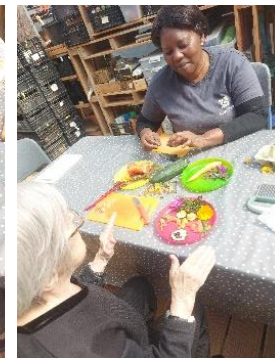
**Buffet thématique : les insectes en lien avec la saisonnalité des légumes**





Hôtel à insectes

**Buffet thématique Arcimboldo, « Auto portrait »**



Légumes crus et fromage blanc aux herbes aromatiques

**Paysage comestible**



Tout se mange.... Créer des "toiles mangeables"



**Plat**

**Pizza « Auto portrait » et Pizza « Insecte »**



**Rouleau de printemps fleuri**



**Dessert**

**Choco betterave .... Confiseries, sucettes à la menthe**



**Gâteaux aux légumes décorés aux fleurs et feuilles**



Décoration du gâteau sur la thématique des insectes

