



Les joyeuses pizzas

Les enfants sont invités à créer leur propre mini-pizza sur un pain pita ou un pain naan. On peut donner la forme d'un visage heureux à sa pizza en utilisant des olives pour les yeux, des champignons pour le nez, des lanières de poivrons pour la bouche, du brocoli pour les cheveux, etc. Mettre au four dix minutes et déguster!

Matériel

- des pains pitas ou naans
- de la sauce à pizza ou salsa
- du fromage râpé
- des poivrons en julienne
- des champignons émincés
- des mini-bouquets de brocolis
- des olives et toute autre garniture au choix

DOMAINES DE DÉVELOPPEMENT TRAVAILLÉS

PHYSIQUE ET MOTEUR ★



Développer ses goûts, découvrir de nouveaux aliments et exercer sa motricité fine en manipulant les aliments.



S'exercer à prononcer des noms d'aliments, nommer ce que l'on est en train de faire et expliquer sa démarche.



COGNITIF

Se questionner sur la provenance des aliments, respecter l'ordre de la recette, faire des liens entre la provenance des aliments, leur préparation et les recettes préparées.



AFFECTIF ET SOCIAL

Partager les aliments avec les autres et faire des demandes polies pour obtenir les aliments choisis.



NIVEAU DÉBUTANT

Mettre la sauce sur le pain et laisser les petits garnir leur pizza à leur goût.

Insister sur la prononciation des mots lorsque l'enfant demande tel ou tel aliment.

Poser des questions sur les couleurs des aliments.

Créer un album photos des pizzas et associer chaque pizza à l'ami qui l'a faite.

NIVEAU AVANCÉ

Participer à la préparation des aliments (trancher les champignons, couper les poivrons, etc.).

Dessiner sa pizza sur une feuille de papier avant de la confectionner.

Présenter sa pizza aux autres amis avant de la mettre au four.

Jouer le rôle d'un serveur au restaurant et servir les pizzas aux autres enfants.

Fabriquer les pains naans soi-même; plusieurs recettes existent!