

Recettes créatives pour faire ses propres conserves

Nature : Expérimenter (expérimenter).

Participants : Idéalement deux participants par accompagnant, trois participants maximum.

Lieu/Espace : Un local assez aéré avec une table assez haute.

Temps : De 30 à 60 minutes.



Précautions

- Observez les règles d'hygiène élémentaires : lavage des mains, ustensiles et table propre ;
- Ne laissez jamais les participants sans surveillance avec du matériel qui pourrait être dangereux.

Matériel

- Belles bouteilles vides et nettoyées avec bouchon ;
- Vinaigre blanc ;
- Plantes aromatiques (romarin, thym, sauge, laurier, persil...) ;
- Petits oignons, cornichons, piments rouges (pour la couleur), petits morceaux de carottes... ;
- Un petit morceau de tissus avec du rafia pour cacher le bouchon et décorer la bouteille.

Déroulement

Introduction :

- Installez les participants confortablement à table. Y installer le matériel de manière bien visible ;
- Présentez celui-ci en expliquant l'activité.

Déroulement :

- Remplissez les bouteilles avec les différents ingrédients en expliquant ceux-ci, en les faisant sentir, goûter, en comparant les odeurs, en disant les couleurs... ;
- Videz le vinaigre pour remplir la bouteille, fermer celle-ci, puis la décorer par le tissu, en l'ayant fait toucher auparavant pour découvrir la matière ;
- Et surtout, c'est important de toujours bien mettre des mots sur les gestes faits.

Fin de l'activité :

- Annoncez la fin de l'activité ;
- Admirez les belles bouteilles réalisées, précisez l'utilité et les caractéristiques de chacune ;
- Nettoyez et rangez le matériel utilisé.



Trucs et astuces

- Dans la même idée, on peut aussi faire du sel aromatisé aux herbes de Provence, à la lavande...