

Brochettes de fruits de saison



Préparer des brochettes de fruits de saison pour le dessert est une activité simple à mettre en place avec les enfants. Il devient possible de jouer avec les couleurs pour rendre le tout très appétissant. C'est un moyen ludique d'intégrer de nouveaux fruits.

Quels intérêts pédagogiques ?

- Reconnaître et nommer les fruits
- Découvrir les textures et les saveurs
- Développer sa préhension fine au travers de gestes précis
- Suivre les étapes d'une préparation

Ingrédients et matériel :

- Une variété de fruits de saison (pomme, mangue, raisins, fraises, cerises, framboises, pastèque, melon, clémentine, ananas, abricot, coing, mûres, ...)
- Une planche à découper
- Un couteau
- Un économe
- Une poubelle
- Des pics à brochette

Etapes :

- Commencer par éplucher les fruits à l'aide d'un économe
- Les couper en gros morceaux avec le couteau et la planche à découper
- Enfiler les morceaux sur les pics
- Régalez-vous !