ENFANTS, JEUNES

Atelier cuisine à l'école de Kerafloc'h

Le service enfance jeunesse a récemment orchestré un atelier cuisine à l'école de Kerafloc'h, impliquant les enfants des classes maternelles et élémentaires.

Publié le 14 février 2024

Durant le temps de midi, les élèves de maternelles et élémentaires de l'école de Kerafloc'h ont eu l'opportunité de participer à un atelier particulier : la confection d'une délicieuse soupe d'hiver, le tout accompagné d'une session de coloriage de la recette.

Cette initiative, a pour objectif de familiariser les enfants avec une variété de légumes tout en stimulant leur curiosité culinaire. Au-delà de l'aspect éducatif, cet atelier vise à encourager les enfants à expérimenter de nouveaux goûts.

Fort du succès rencontré auprès des enfants, le service enfance jeunesse prévoit d'organiser d'autres ateliers culinaires tout au long de l'année. Ces sessions permettront aux enfants de découvrir de nouvelles recettes, d'explorer davantage le monde de la cuisine.

Recette de la soupe d'hiver

Ingrédients :
- 1 poireau
- 3 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de volaille
- 500 ml de lait

Préparation :
1) Laver et couper le poireau en rondelles
2) Laver, éplucher et couper les pommes de terre de cubes
3) Éplucher et couper l'oignon
4) Mettre tous les légumes, le cube de volaille et 500 ml de lait dans une grande casserole ou dans un blender chauffant et cuire 25 à 30 minutes
5) Une fois cuits, mixer tous les légumes à l'aide d'un mixeur plongeant ou à l'aide du blender
6) Déguster la soupe bien chaude