

La cuisine d'hiver

L'objectif de cette activité est de créer un espace confortable pour manger la collation à l'extérieur ou encore pour aller plus loin de créer un espace pour la cuisiner .



CATÉGORIE

Plein air
Cuisine
Créativité

PUBLIC

Pour tous

NB. PARTICIPANTS

Petites équipes

LIEU

Lieu
enneigé

DURÉE

2 h

SAISON

Hiver

MATÉRIEL

- Pelles (2-4 par équipe).
- Collations (1 par personne participante).
- Optionnel:
 - Matelas mousse (2-3 par équipe).
 - Bâches et cordes (1 kit par équipe).
 - Réchaud et autres accessoires de cuisine si la collation est cuisiné à l'extérieur.

PLANIFICATION

- Trouver un lieu d'avance pour l'activité.
- Diviser les équipes selon les forces et diviser les tâches.
- Enseigner comment monter une bâche.
- Montrer quelques techniques de cuisine d'hiver.
- Préparer les équipements.



La cuisine d'hiver

DÉROULEMENT

- Le groupe est divisé en petites équipes de 4-8 personnes.
- Chaque équipe choisit un espace pour construire sa cuisine. Ensemble, ils créent leur cuisine d'hiver dans la neige, avec le matériel disponible et différents éléments de la nature
- Le but sera d'être assez confortable pour prendre la collation dans cet espace.

VÉRIFICATION DE LA COMPRÉHENSION

- Interroger les participants quand aux tâches qui leur ont été assignées.

PROLONGEMENTS

- Éventuellement, il serait intéressant de cuisiner les collations directement dans la cuisine d'hiver.
- Une autre activité pourrait être de recevoir une autre équipe à manger dans sa cuisine.



La cuisine d'hiver

EXEMPLES DE VARIANTES

MATÉRIELLES

Fournir une variété de pelles et autres équipements.

CORPORELLES

Encourager à prendre des pauses au besoin.

RELATIONNELLES

Répartir les tâches dans le groupe en fonction des forces.

COMMUNICATIONS

Fournir les consignes à l'écrit et / ou en images.

RÈGLES

Présenter l'activité en différentes étapes.

TEMPORELLES

Avoir un repère visuel du temps qu'il reste.

SPATIALES

Délimiter visuellement l'endroit où se trouve le matériel.

PRÉCAUTIONS

- Si on prépare les repas / collations, une attention particulière doit être accordée aux accessoires de cuisine et réchauds.

