

Avec son architecture insolite mi-romane, mi-gothique, l'Abbaye de Fontdouce accueille petits et grands pour des activités ludiques, culturelles ou de simples visites.



INFORMATIONS PRATIQUES

Durée : 2h

Tarif : 4.50 € par enfant, gratuité pour les accompagnateurs

Merci de nous signaler par avance toute allergie alimentaire.

Apporter un vieux t-shirt par enfant.



LIENS AVEC LES PROGRAMMES

PEAC : Fréquenter (échanger avec un professionnel de la culture, identifier un lieu culturel), pratiquer (concevoir et réaliser la présentation d'une production), s'approprier (utiliser un vocabulaire approprié).

Parcours avenir : les métiers techniques et leurs évolutions.

Champs d'apprentissage :

Histoire (*identifier les traces de l'histoire*)

Mathématiques (*calculs et géométrie*)

Sciences et technologie (*expliquer les besoins variables en aliments de l'être humain*)



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Objectifs :

- Découvrir la cuisine et l'art de la table au Moyen Âge
- Discerner les aliments consommés selon le niveau social
- Repérer/identifier la provenance des différents aliments que nous consommons
- Se repérer dans le temps et l'espace
- Réaliser et déguster une recette simple



DÉROULEMENT DE L'ATELIER

Découverte de la cuisine au Moyen Âge

Présentation des pratiques culinaires médiévales à travers un jeu qui teste les connaissances des enfants et permet d'aborder la découverte des Amériques et les voyages en Asie.

Réalisation d'une recette médiévale

Par groupes de 5 (6 maximum), les enfants font leurs propres rissoles aux pommes, raisins, noix et figes en suivant la recette.

Chaque enfant dégustera sa rissole et repartira avec une recette imprimée.

Temps de cuisson : entre 30 et 45 min pour l'ensemble des rissoles.



Ces informations sont données à titre indicatif et peuvent évoluer en fonction de la taille du groupe et des horaires d'arrivée et de départ. Merci de votre compréhension.