

Préparer des brochettes de fruits



Les ingrédients et les ustensiles



- ⑥ Des fruits frais (pommes, bananes, kiwis, fraises, etc.) et secs (abricots, pruneaux, ananas, etc.).
- ⑥ Un citron.
- ⑥ Des pics à brochette en bois.
- ⑥ Un saladier.
- ⑥ Un presse-agrumes.

La réalisation

- ★ Lave-toi bien les mains avant de commencer.
- ★ Demande à un adulte d'éplucher les fruits et de les couper en morceaux, puis de presser un citron.
- ★ Dispose les morceaux de fruits dans un saladier et arrose-les avec le jus de citron. On peut éventuellement ajouter un peu de sucre en poudre.
- ★ Enfile doucement les morceaux de fruits sur les pics à brochettes.



L'éveil de l'enfant

Cette activité permet à l'enfant :

- d'éveiller ses papilles gustatives et d'apprécier des aliments simples ;
- d'apprendre à distinguer deux familles d'aliments (fruits frais, fruits secs) ;
- de développer son habileté manuelle ;
- de passer un moment privilégié avec l'adulte à ses côtés.



Tu vas pouvoir te régaler !
Si tu veux emporter tes brochettes de fruits pour un pique-nique, enveloppe-les dans un emballage alimentaire.