



La souris verte



Ingrédients

- 1 poire
- 2 feuilles d'ananas
- Une dizaine de raisins verts
- 2 raisins rouges
- 2 clous de girofle
- 1 fraise

Valeurs nutritives

La poire est une source élevée de fibres et une source de potassium. Quant aux raisins, ils sont une bonne source de potassium, en plus de contenir des antioxydants.



Étapes de réalisation

1. Taillez deux (2) feuilles d'ananas en forme d'oreilles. Pratiquez de chaque côté de la poire une incision épousant la forme de la base des feuilles. Insérez les feuilles dans les fentes.
2. Coupez deux rondelles de raisins pour les yeux. Fixez-les à l'aide des deux (2) clous de girofle. (Faire d'abord les trous à l'aide d'un cure-dent pour faciliter la pose).
3. Coupez un raisin rouge en deux et fixez une moitié à l'aide d'un cure-dent pour former le nez.
4. Pour les pattes, posez deux demi-fraises sur l'assiette.
5. Enfilez des raisins verts sur un fil de métal ou un cure-pipe et piquez-le dans la poire pour former la queue.
6. Ajoutez des graines de tournesol ou de maïs (ou même de popcorn nature) aux pieds de la souris. Expliquez aux enfants que les souris aiment bien manger les grains.



Revisiter la recette!

Pour varier la recette, vous n'avez qu'à remplacer :

- Les raisins verts par des framboises
- Les raisins bleus par des bleuets

Laissez aller votre imagination!



Mini-sondage à propos de la recette

1. Comment qualifieriez-vous la participation des enfants et leur intérêt?
 - Excellente participation, ils étaient très enthousiastes.
 - Bonne participation, ils étaient enthousiastes.
 - Ni bonne, ni mauvaise; ça ne leur faisait ni chaud ni froid.
 - Mauvaise, il fallait souvent les motiver à continuer la recette.
 - Très mauvaise, ils n'étaient pas intéressés par la recette.

2. L'activité est-elle à refaire telle quelle? Sinon, quelles sont les améliorations à apporter?
 - Oui
 - Non

3. Est-ce que d'autres variantes à la recette seraient envisageables? Si oui, expliquez-les en quelques lignes.
