Recette : 35 minutes | Ménage : 17 minutes !
On mange les jujubes... 8 heures plus tard

Chez Croquarium, on transforme de simples recettes en expériences amusantes et enrichissantes qui permettent aux petits comme aux grands d'explorer et d'exprimer leurs goûts et dégoûts. Après quelques tests, on a finalement retenu la recette de jujubes proposée par Ricardo.

D'abord, cliquez ici pour la recette "Jujubes tarte aux pommes" de l'équipe de Ricardo. (https://www.ricardocuisine.com/recettes/7208-jujubes-tarte-aux-pommes)

Ingrédients de base pour une expérience Croquarium

Un ou plusieurs enfants

Avoir environ une heure devant soi

Un zeste de tolérance au désordre

Quelques grandes respirations

mantra proposé : *le souvenir du plaisir de cuisiner ensemble sera beaucoup plus grand que la réussite d'un jujube "parfait"*

Le goût d'ajouter un moment positif et amusant à vos souvenirs

Vous connaissez vos enfants et leurs habiletés. Pour que tous aient du plaisir, il est important de ne pas leur confier des tâches trop complexes, mais faites-leur aussi confiance.
Sous supervision, ils peuvent faire plusieurs étapes de la recette (et voyez leur fierté d'avoir fait leurs propres jujubes *seuls*!)

Pour ce qui est de leurs goûts, ne présumez de rien, laissez-les explorer librement, ils pourraient bien vous surprendre!

Étapes

1. Versez différents jus de fruits dans de petits verres et invitez les enfants à choisir leur préféré et à tenter de deviner leur goût, faites-le vous aussi !
2. Proposez différentes épices et mettez votre odorat à contribution. Ça sent bon ou pas, ça me rappelle... Noël , le parfum de matante Marie-Claude, le spaghetti de grand-papa. Il n'y a pas de mauvaises réponses!
3. Guidés par votre odorat, expérimentez les associations jus-épices (à petite dose) et trempez-y les lèvres **SI** vous le voulez (on n'oblige jamais à mettre en bouche!) Retenez les mélanges qui vous inspirent, ou pas. Surveillez le dosage d'épices, souvent une minuscule pincée suffit!
4. Maintenant que le choix des principaux ingrédients est fait, suivez la recette et laissez-vous inspirer par les variations sensorielles que nous vous proposons.

   Psst ! Laissez aux enfants la surprise de la transformation de la texture jus-gélatine! Les mains propres, on peut même toucher pendant le processus, réactions garanties!

Variations sensorielles au goût (ou dégoût : c'est Halloween!)

Vue

Couleurs de jus ou colorant alimentaire
Superposez deux couches de couleurs différentes (une fois la première solidifiée)
Découpez à l'emporte-pièces ou à l'aide de moules pour varier les formes
Colorez le sucre à glacer (cacao, curcuma, chlorophylle, poudres de betterave, de canneberge, de tomates séchées)

Toucher

Ajoutez des fruits séchés ou éclats de noix (après avoir verser dans le moule)
Ajoutez à l'enrobage de sucre à glacer de la noix de coco, des brisures de bonbons, du chanvre écalé

Odorat (arômes)

Pour le mélange
Épices en poudre variées (cannelle, vanille, gingembre, cardamome, anis, réglisse, muscade, mélange chaï) | **Jus variés** (pomme, orange, poire, raisin, mangue) | **Infusions** (menthe, hibiscus, mélisse, thym)
Pour huiler le moule
Huiles variées (noisette, noix) | **Eau florale** (fleur d'oranger, rose)
Pour l'enrobage
Sucre parfumé (sucre à glacer à la vanille, à la menthe, ou de fleurs, sucre de fruits)

Goût (saveurs et autres sensations)

Pour l'enrobage
Sucre salé en ajoutant de la fleur de sel
Sucre acidulé, en ajoutant 1 à 2 c. à thé d'acide citrique (vendu en pharmacie)
Sucre pétillant (vendu en épicerie)
Sucre brûlant en ajoutant du gingembre en poudre