

BOULETTES BELLOUZ كعابر اللوز

Atelier cuisine

Tunisie

4-10 ans / 1h30



Matériel requis

- Globe et carte du monde arabe
- 1 grand tissu 1 Set de table/enfant
- 4 Tamis 1 Plateau 4 Saladiers larges et bas
- 7 bols 1 Assiette creuse/enfant
- une balance ou un verre mesureur
- 2 Pots de confiture à large ouverture
- 6 Pipettes type Doliprane
- Bouchons de bouteilles de lait bien creux, type Candia
- 50 mini caissettes en papier (env. 2,5 x 2 cm)
- Conte des boulettes de génie (fourni en annexe 1)
- Nuancier de 6 vignettes-couleurs (fourni en annexe 2)
- Images des plantes (amandiers portant leurs fruits, rose, bigaradier en fleur) et de la façon dont on les cultive et les conditionne en Tunisie.

Ingrédients pour 12 personnes

9 Dosettes de colorant alimentaire 6 ml
(3 rouge, 3 jaune et 3 bleu).
1 kg de poudre d'amande
400 g de sucre en poudre
4 sachets de sucre vanillé
100 g d'amandes entières
5 amandes dans leurs coques
1 flacon d'eau de rose 30ml*
1 flacon d'eau de fleur d'oranger 30ml*
* vendu dans les épiceries orientales

Préparé en amont par l'animateur-trice :

- Disposer une petite quantité de chaque ingrédient (amandes avec coque, amandes mondées, poudre d'amande, sucre, eau de fleur d'oranger, eau de rose) dans des bols et les recouvrir d'un grand tissu.
 - Verser l'eau de fleur d'oranger dans un pot de confiture à large ouverture et l'eau de rose dans un autre.
- NB : Vérifier qu'aucun.e participant.e n'est allergique aux fruits à coque.
NB : Signaler que les colorants alimentaires peuvent laisser des traces pendant 24h.

Avant de démarrer

Les boulettes d'amandes Ka3ber el-louz كعابر اللوز ou cailloux de Carthage حجر قرطاج sont une gourmandise qui nous vient de Tunisie (montrer sur le globe puis la carte). Depuis les temps anciens, on aime les offrir à diverses occasions, surtout pour les grandes fêtes.

Elles sont faites avec des amandes, comme beaucoup d'autres pâtisseries dans tout le monde arabe, où l'amande et la pistache règnent sur les gâteaux.

Dans cet atelier, vous allez fabriquer ces boulettes d'amande et les colorer, grâce au tamis et à la pipette.

Déroulement de l'atelier

Écoute du conte : Les boulettes de génie

Découverte des ingrédients

- ┌ **Blind test** : Passer les mains sous le tissu sans le soulever, toucher les ingrédients, les décrire et tenter de les identifier. Puis soulever le tissu et goûter à tout. Formuler ensuite des hypothèses sur comment combiner et cuisiner tous ces ingrédients. Répéter les noms des ingrédients en arabe.

Confection de la pâte d'amande (par groupes de 3 enfants)

- ┌ Verser dans un saladier 100 g de sucre et 1 sachet de sucre vanillé. Verser 250 g de poudre d'amande dans un tamis. Remuer tout doucement le tamis, horizontalement et circulairement, au-

Les ateliers de l'association Beyti Pour faire pétiller les cultures du monde arabe avec les enfants.

dessus du saladier pour que les grains de poudre d'amande se détachent et puissent se mélanger parfaitement avec les grains de sucre.

- ┌ Bien mélanger à la main le sucre et la poudre d'amande, en brassant le tout comme du sable fin.
- ┌ Puiser une pleine pipette d'eau de rose puis d'eau de fleur d'oranger et les vider dans le saladier.
- ┌ Mélanger de nouveau à la main, pétrir jusqu'à obtenir une pâte solide mais facile à modeler – rajouter de l'eau de rose si besoin.
- ┌ Laisser reposer dans le saladier.

Préparation de la palette de couleurs

- ┌ Choisir sur le nuancier les couleurs que l'on souhaite donner à sa pâte d'amande (à mettre en commun ensuite). Retourner les vignettes des couleurs choisies pour savoir comment les obtenir.
- ┌ Composer chaque couleur choisie dans un bouchon de bouteille de lait, en y versant le nombre de gouttes nécessaires de colorant rouge, jaune ou bleu.

Coloration de la pâte

- ┌ Sur le set de table, séparer son gros pâton de pâte d'amande en parties à colorer chacune d'une couleur différente. Creuser un creux de la taille du bouchon de bouteille de lait.
- ┌ Verser dans le creux de chaque petit pâton son colorant et malaxer pour que le pâton se colore entièrement.

Sur la trace des ingrédients

- ┌ Montrer des images d'amandiers. Citer les usages et vertus de l'huile d'amande et les qualités nutritives de l'amande. Expliquer le savoir-faire pour passer d'une amande dans sa cosse verte sur l'arbre à la poudre d'amande : cueillir, retirer la cosse, casser la coque, faire bouillir les amandes avec leur peau, égoutter, retirer la peau en pinçant la pointe de l'amande, sécher les amandes au four ou à la poêle, piler les amandes au mortier (ou mixer), filtrer dans un tamis.
- ┌ Montrer des images de fleurs d'oranger (bigaradier), de rose et de leur distillation traditionnelle.
- ┌ Verser dans le creux de chaque petit pâton son colorant et malaxer pour que le pâton se colore entièrement.

Confection des boulettes

- ┌ Prendre dans chaque pâton de couleur la quantité nécessaire pour obtenir une boule multicolore de la taille d'un calot de bille. Rouler la boulette entre ses deux mains jusqu'à obtenir une forme lisse.
- ┌ Recouvrir de sucre le fond d'une assiette à soupe et y rouler légèrement chaque boulette.
- ┌ Disposer les boulettes dans les caissettes et les aligner sur un plateau.

Cet atelier est libre de droits, déposé par l'association Beyti sous licence Creative Commons



A bientôt, avec les tutos d'ateliers pédagogiques de Beyti!

www.beytimamaison.org



beyti ma maison

Annexe 1 : CONTE Les boulettes de génie !

Ecrit par Dounya Moussali

On raconte qu'il y a bien longtemps, en Tunisie, un djinn malin n'avait pas trouvé mieux à faire que de priver le pays de dattes ! Par son maléfice, les palmiers devinrent désespérément secs et ne donnaient plus de fruits, on n'avait même plus un seul noyau à planter...

Or, le sultan qui régnait en ce temps-là en Tunisie avait bien mauvais caractère. Il se mettait en colère pour un oui ou pour un non contre les habitants de son pays, et seules les dattes, ou les pâtisseries à la datte, avaient le pouvoir d'adoucir sa mauvaise humeur. Pour pouvoir vivre tranquilles, les sujets du sultan s'ingéniaient à inventer mille et une confiseries et pâtisseries aux dattes, dont le sultan se repaissait jour et nuit. Mais depuis le mauvais tour du djinn, la réserve de dattes diminuait de jour en jour au palais, et avec elle la tranquillité des habitants du royaume... il n'en resterait bientôt plus, il fallait trouver une solution ! Les deux cuisinières du palais s'inquiétaient de leur sort, pour sûr le sultan s'en prendraient à elles en premier, quand les dattes viendraient à manquer ! L'une des deux eut l'idée de fabriquer de fausses dattes : des petites boules de pâte d'amande fourrées avec des pistaches ou des noisettes en guise de noyau. Pourvu que le sultan s'y laisse prendre... Mais c'était peine perdue ! A peine avait-il porté la première boulette à sa bouche, que le sultan se rendit compte qu'on l'avait trompé avec de fausses dattes, et se fâcha tout rouge ! Il fit venir la cuisinière qui avait voulu le leurrer et lui fit trancher la tête sur le champ ! Yâ latif Yâ latif !



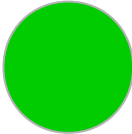
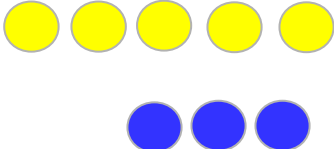
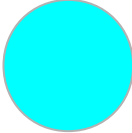
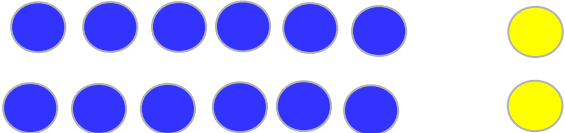
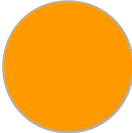
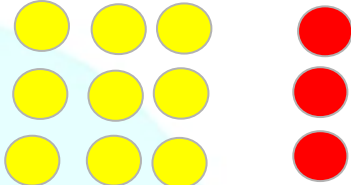
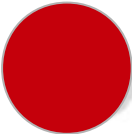
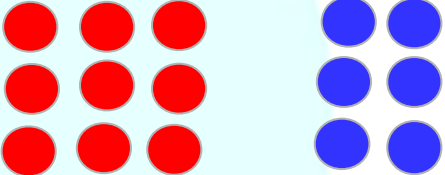

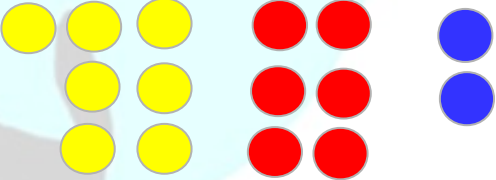
En apprenant l'affreuse nouvelle, la deuxième cuisinière se dépêcha de faire disparaître ce qu'il restait de boulettes d'amande en les jetant dans un grand sac de sucre qu'elle referma d'un double nœud bien serré. Si le sultan les trouvait, ce serait pire qu'une tempête en pleine mer et qu'un vent de sable en plein désert ! Un instant après, elle vit entrer dans la cuisine le sultan en personne, l'air renfrogné mais moins fâché qu'elle ne craignait. « Sers-moi encore de ces boulettes d'amande, lui ordonna-t-il. J'ai fait couper la tête à ta comparse parce qu'elle m'avait menti ! Et l'on ne ment pas au sultan de Tunisie ! Mais... j'ai gardé dans ma bouche le goût délicieux de cette pâtisserie... et elle m'a mis en appétit. Toute surprise par les propos du sultan, la brave cuisinière dénoua à grand peine le grand sac de sucre et en sortit des boulettes... toutes couvertes de sucre et... Ohhhhh ! Elles étaient toutes transformées ! On aurait dit des pierres précieuses serties de mille petits diamants scintillants... Et il y en avait tant et tant que l'on pouvait en régaler tout le royaume, en plus du sultan ! Quel miracle s'était donc produit là ? Serait-ce donc qu'un djinn était passé par là ?

Le sultan prit l'une des boulettes et en admira la couleur et l'éclat, puis la mordit doucement et la fit fondre dans sa bouche, avec un plaisir si nouveau et si grand que l'on eut dit qu'il faisait fondre son cœur ! Il saisit les mains de la cuisinière, les embrassa, déposa dans l'une une goutte d'eau de rose et dans l'autre une goutte d'eau de fleur d'oranger, et demanda à sa cuisinière de devenir sa sultane ! C'est depuis ce temps, dit-on, que les boulettes d'amande roulées dans le sucre, sentent la rose et la fleur d'oranger !

FIN

Annexe 2 : Vignettes du NUANCIER de couleurs

Découper le tableau, le plier selon l'axe vertical et coller, puis découper les 6 vignettes recto-verso.
Chaque rond de couleur au verso représente une goutte de colorant.

Boulettes Bellouz

