

Sketch - une recette très spéciale

Personnages :

1 cuisinier (Hélène - texte en bleu), un moniteur (Patrick - texte en rouge) et deux enfants (Alice et Antoine - texte en vert et en violet)

Matériel nécessaire :

Toque et habit de cuisinier, livre de cuisine. Y mettre la liste des ingrédients avec les erreurs à faire

Accessoires de cuisine dont saladier, spatule, farine, plâtre, sel, œufs

Un téléphone portable

Sketch

L'acteur entre dans la cuisine avec ses sacs et accessoires de cuisine. Il met la toque et l'habit.

Me voilà prêt ! Je n'ai jamais fait la cuisine et pourtant je me suis engagé à faire le gâteau pour le goûter du club. Je n'ai pas eu le temps de le faire avant, alors j'ai pensé que je pouvais faire mon gâteau ici. J'ai apporté tout ce qu'il faut. Alors, au travail !

Il fouille dans les sacs et trouve son livre de recettes et l'ouvre.

Sans livre de recettes, je suis perdu ! Heureusement que ça existe ! Alors, qu'est-ce qu'il me faut ?

Lire les ingrédients au fur et à mesure de la recette et les mettre dans le saladier:

250gr de farine – vider le reste. Rajouter du plâtre pour arriver au 250gr

2 œufs – casser les œufs en laissant la coquille

100gr de sucre – oubli ! Téléphone à une amie pour savoir par quoi remplacer ; suggestion : du sel !

Cacao : (fouiller dans les sacs) pas de cacao ; tant pis !

Bon, je suppose qu'il faut remuer tout ça !

Se plonger dans la lecture de la recette.

Oh ! Etapes de la préparation... mais, j'ai déjà tout fait ! Voyons ! (lire) Battre les blancs en neige ...

J'y comprends rien ! Qu'est-ce que ça veut dire ? Les étapes de préparation, ça doit être des variantes pour les bons cuisiniers. Moi, j'en reste aux choses simples pour être sûr de bien réussir mon gâteau !

Il doit bien y avoir des indications sur la cuisson. Ah, voilà ! (lire) Mettre le tout dans un moule (le faire) Mettre au four pendant 1 h. Ok ! C'est parti ! A dans une heure !

Le cuisinier sort de la cuisine. Il revient et sort son gâteau du four

Mais, il n'a pas l'air cuit ! ça va être difficile de le démouler !

Un moniteur arrive avec 2 enfants. Ils s'approchent du gâteau et font la grimace.

Alors, il est prêt, ce gâteau ?

Vous ne trouvez pas qu'il a l'air bizarre, ce gâteau ?

Il n'est pas cuit !

C'est quoi ces coquilles d'œufs qui flottent !

Es-tu sûr d'avoir bien compris les étapes de la recette et d'avoir fait exactement ce qu'ils écrivent dans la recette ?

A peu près... J'ai changé certains ingrédients et pour certaines étapes, je n'ai pas vraiment compris ce qu'il fallait faire. Mais je ne m'en sors pas trop mal !

Beurk ! Moi, je n'ai pas envie d'en manger !

Moi, non plus !

J'avoue que moi non plus ! Je crois qu'on va vite chercher un autre goûter. Mais avant, on va pouvoir tirer une leçon de tout ça. Bien comprendre les étapes d'une recette et bien les suivre, c'est la clé pour bien réussir un gâteau. Pour bien réussir notre vie, Dieu nous a laissé un livre avec plein de conseils très importants. Il faut les connaître, les suivre à la lettre, mais parfois, on a de la peine à les comprendre et on peut avoir besoin de quelqu'un qui nous explique. C'est à ça que sert le club !

D'ailleurs, aujourd'hui, nous allons faire la connaissance d'un homme qui lisait la Bible, mais qui avait bien besoin d'aide pour comprendre.

Eh, les enfants, ça vous dirait qu'on aille chercher des glaces ?

Youpi ! Youpi !