

ENGLISH WITH SANDRA

Christmas Gingerbread men



- **Amélioration des compétences linguistiques** : C'est une manière ludique et pratique d'améliorer leurs compétences en anglais, notamment le vocabulaire lié à la cuisine.
- **Développement des compétences culinaires** : Les enfants apprennent à cuisiner, ce qui favorise leur autonomie et leur permet de découvrir de nouvelles saveurs.
- **Renforcement de la mémoire** : Suivre une recette en anglais aide les enfants à mémoriser de nouveaux mots et expressions dans un contexte réel.
- **Stimulation de la créativité** : Cuisiner permet aux enfants d'expérimenter et d'être créatifs, en adaptant les recettes à leurs goûts.
- **Compréhension culturelle** : Préparer des recettes de différents pays anglophones peut élargir la compréhension culturelle des enfants.
- **Travail d'équipe et communication** : Cuisiner en groupe encourage la coopération et améliore les compétences de communication.
- **Plaisir et motivation** : Faire une activité amusante comme la cuisine rend l'apprentissage de l'anglais plus attrayant et engageant pour les enfants.
- **Confiance en soi** : Réussir à suivre et à réaliser une recette en anglais peut renforcer la confiance en soi des enfants.

How To Make A Christmas Gingerbread men



Ingredients

125 g butter (softened)	2 1/2 cups plain flour
1/2 cup brown sugar (firmly packed)	1 tbs powdered ginger
1/2 cup golden syrup	1 tsp mixed spice
1 egg (separated)	1 tsp bicarbonate of soda
1 egg white (extra)	2 cups icing sugar
	150 g Smarties (*to decorate)

Instructions

- 1-Preheat oven to 180°C (160°C fan-forced).
- 2-Cream butter and brown sugar together using an electric beater, stand mixer or food processor.
- 3-Add egg yolk and golden syrup and mix until combined.
- 4-Add flour, ginger, mixed spice and bicarb soda and combine. It might look a bit crumbly, but don't worry - it works!
- 5-Place onto a piece of baking paper and then cover with another piece of baking paper – using a rolling pin, roll out the dough and cut out with desired shapes (kids can help here) re-roll as needed, but keep using the baking paper.
- 6-Move the cut shapes over to greased baking trays with a spatula/egg flip and bake for 8-10 minutes.
- 7-Once baked, let cool for 10 minutes on the tray and then transfer to cooling rack.
- 8-To make the icing, beat the 2 egg whites until they are stiff peaks, add the sifted icing sugar and combine with a few drops of lemon juice. Place into a piping bag and decorate the gingerbread men with the icing and the smarties.

Name: _____

Date: _____