



Petits chocolatiers et lapins de Pâques

Par **LILLIAN STEWART**, Lieu historique national du Fort-Anne, NS

Favorise : la créativité, les compétences de cuisine de base, la motricité

Parka aime se rendre au fort Anne chaque printemps pour rencontrer le lapin de Pâques et le crieur public. Elle aide les enfants de tous âges à trouver les œufs de Pâques et les chocolats cachés un peu partout au lieu historique national du Fort-Anne lors de la *Chasse annuelle aux œufs de Pâques Eggstravaganza* organisée par de nombreux bénévoles de la communauté.

Peut-être n'aurez-vous pas l'occasion de vous rendre sur les lieux pour assister à cet événement qui permet aux enfants d'explorer ce fort français construit dans les années 1690. Ne vous en faites pas! Il est possible pour vous et vos petits de faire vos propres lapins et œufs en chocolat chez vous! Vous pouvez même inviter des amis à participer à une chasse aux œufs de Pâques chez vous ou dans votre communauté.



Il existe de grands chocolatiers avec diverses techniques pour faire toutes sortes de délicieux chocolats. Je vous propose une façon simple de réaliser vos chocolats de Pâques avec vos petits chocolatiers. Vos enfants s'amuseront à créer leurs propres chocolats et à les décorer selon leur imagination.



MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Chocolat de couverture ou pastilles de chocolat de couleurs variées
- Moules à chocolat ou à bonbons en plastique ou en silicone
- Petits pinceaux neufs ou pinceaux à pâtisserie

INSTRUCTIONS

1. Déposez les pastilles dans de petits bols allant au four à micro-ondes. Assurez-vous de conserver une petite quantité de chaque couleur (non-fondue) pour décorer les chocolats un peu plus tard.
2. Faites fondre une couleur à la fois, à coup de 10 à 20 secondes (selon la quantité). Brassez régulièrement.
3. Aidez vos enfants à verser le chocolat dans les moules, selon leur envie et leur imagination. Attention, le chocolat fige rapidement. Il vaut donc mieux terminer une couleur avant de passer à la prochaine.
4. Réfrigérez environ deux heures. (Les moules en silicone se transportent plus facilement s'ils sont déposés sur une plaque à biscuits ou une planche à découper.)
5. Une fois les chocolats bien figés, démoulez-les, et déposez-les sur une planche à découper ou un papier parchemin.
6. Faites fondre les pastilles restantes, une couleur à la fois. Utilisez un petit pinceau neuf ou à pâtisserie pour les décorer.
7. Emballez les chocolats individuellement pour garnir votre table de Pâques, offrez-les en cadeau ou encore... dégustez-les immédiatement!



Le lieu historique national du Fort-Anne n'est pas le seul endroit de Parcs Canada où le chocolat vole la vedette. En fait, celui-ci a une certaine importance dans l'histoire du Canada... et pas seulement en raison de son goût délicieux! Il a joué un rôle dans l'histoire militaire, en tant que médicament, ainsi que dans le commerce des fourrures.

Si vous visitez l'Île du Cap-Breton pendant l'été, gardez l'œil ouvert! En parcourant la forteresse de Louisbourg, vous pourriez apprendre comment on fabriquait le chocolat au 18e siècle. Pour en savoir plus, consultez leur site web (www.pc.gc.ca/louisbourg). Vous y trouverez les dates de tous les ateliers ainsi que des renseignements sur d'autres activités traditionnelles qui faisaient partie de la vie à la forteresse dans les années 1700.



Cette activité fait partie du Club Parka, un programme de Parcs Canada offert aux enfants d'âge préscolaire dans les parcs et lieux historiques nationaux du Canada. Le Club Parka est également disponible en ligne.

Pour découvrir Parka, ce petit castor qui t'invite à explorer le monde qui t'entoure, visite parcscanada.gc.ca/Parka. Tu y trouveras son application, ses activités et même... sa chanson! N'oublie pas de regarder ses vidéos!