

La semaine du goût en Petite Section

« La semaine du goût » du 9 au 13 octobre, toute l'école s'est investie dans des pratiques qui ont développé le plaisir des saveurs par des dégustations de produits sains et naturels. Dans ce but, chaque classe a reçu des pommes de différentes variétés.

Nous avons consommé nos pommes de deux manières : au naturel le mercredi pour en différencier les aspects et les goûts et en tartes le vendredi pour finir sur une note culinaire.

MERCREDI 11 OCTOBRE



Tourne la pomme pour enlever la queue



On apprend à tourner la manivelle du pèle-pomme



Nous avons frotté les pommes pour les faire briller
Hummm ça sent bon une pomme !!



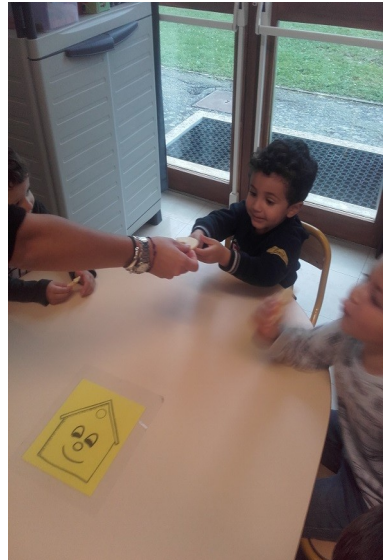
La pomme, enfoncée sur les dents du pèle-pomme, tourne et avance grâce à une grande vis. Puis le rasoir épluche la pomme. Enfin un système évite le trognon.
BRAVO Anaïs



Les épluchures de pomme de reinette et pomme d'Api



Les trognons et les pépins de pommes



DEGUSTATION

**VENDREDI 13 OCTOBRE
On recommence l'épluchage !!**

Céline coupe les pommes avec le couteau

Pas facile de ranger les morceaux



sans les manger !



Ça y est ! La pâte est bien cachée !



Allez ouste au four 30 mn à 180°



**On a tout mangé... très bon !
Oh les gourmands !!!**