

Semaine du goût du 13 au 19 octobre

Cette année, toutes les classes de l'école avaient décidé de participer à la semaine du goût et les maîtresses avaient choisi pour thème : « **Fruits et Légumes d'antan et d'automne** ».



Dans notre classe, la maîtresse nous a fait découvrir la recette des « **Chips faites maison** ». Nous avons fait des chips de pommes de terre « normales » mais aussi des chips de pommes de terre « Vitelottes », elles étaient violettes.

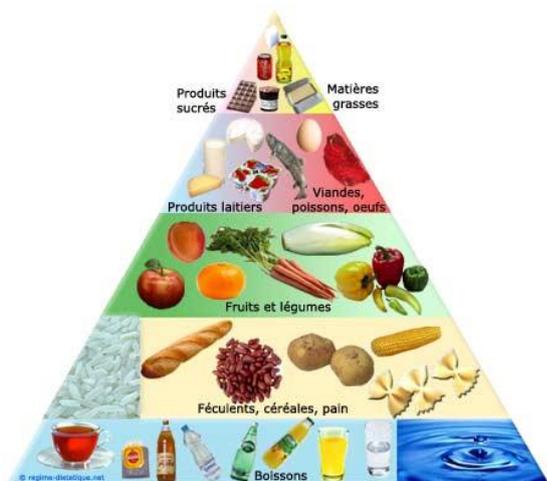
Les CP ont épluché les pommes de terre et les CE1 les Vitelottes car c'était plus difficile ! Puis on les a lavées. Ensuite on les a coupées en tranche avec un robot, c'était amusant ! Puis on les a disposées sur une plaque pour aller au four et c'est la maîtresse qui les a faites cuire pendant le midi.

Chips maisons au four

Ingrédients :

- Pommes de terre/Vitelottes...
 - Huile d'olive
 - Herbe de Provence/ Thym...
 - Sel/poivre
-
- Epluchez les pommes de terre. Lavez-les.
 - Coupez-les finement à l'aide d'une mandoline ou d'un robot.
 - Placez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
 - Badigeonnez-les d'huile avec un pinceau.
 - Parsemez d'aromates, de sel et de poivre.
 - Enfourez à 180° en surveillant la cuisson.

Les chips doivent être croustillantes pour les sortir du four.



Durant cette semaine, nous avons aussi travaillé en « **Découverte du Monde** », l'alimentation. Les CP ont distingué les aliments qui venaient d'un végétal ou d'un animal et les CE1 eux, ont travaillé sur les différentes familles d'aliments. Ensuite, chacun a créé un menu équilibré en découpant dans les publicités des aliments : il fallait une entrée, un plat, un laitage et un dessert. Et une boisson !