

## AUTOUR DE LA POMME

Arlette GRASSER – Ecole Maternelle Mermoz - Riedisheim

Lundi, le 13 octobre 2014

Nous nous sommes inscrits dans le projet de la semaine du goût et avons choisi d'exploiter un fruit de chez nous : la pomme !

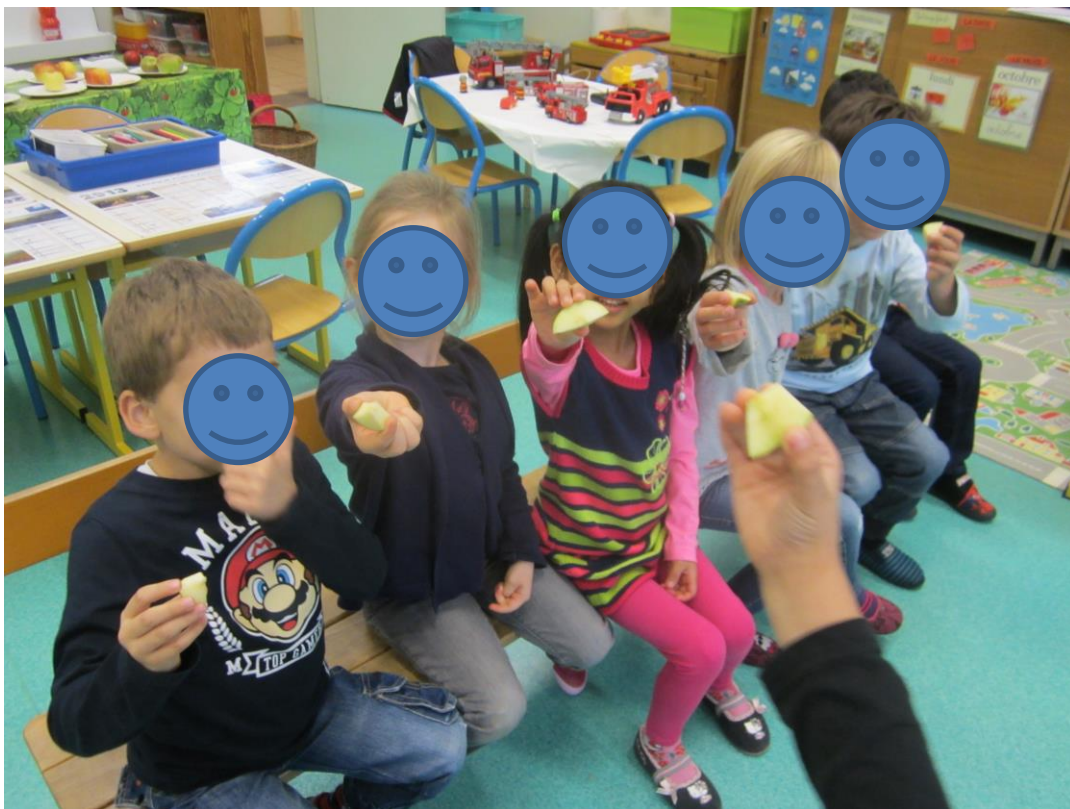
Martine Marlier de l'association des arboriculteurs est venue nous présenter toutes sortes de pommes :



Des rouges, des jaunes, des vertes... Des pommes « cloches » de Suisse, des « grises » du Canada, des « Starking » des Etats-Unis, des « reines de reinette » et des pommes de Saint-Nicolas...



Après avoir regardé toutes ces pommes, nous les avons senties avant de les goûter



Certaines étaient juteuses, sucrées ou acides, d'autres molles....

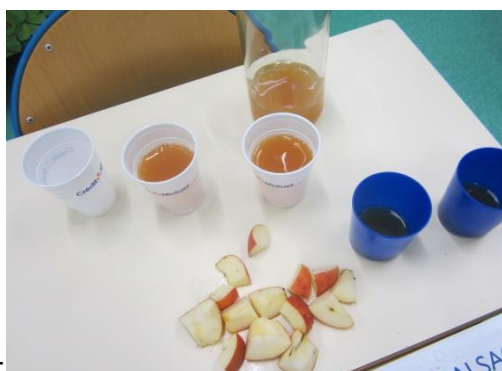
En croquant nous entendions « scritch » ou scrouch » ou « cratch » !!!!

Puis nous avons découvert d'autres manières de manger des pommes :

les « chips » de pommes ou pommes séchées :



Les pâtes de pomme :



Et pour finir du jus de pommes :

L'après-midi, nous avons réalisé une compote de pommes. Nous avons pelé les pommes, puis nous les avons coupées en petits morceaux et nous les avons mises dans une casserole avec un peu d'eau et du sucre. Cela sentait bon la pomme chaude dans l'école !



Chaque élève de la classe a planté un pépin dans un peu de terre : nous allons arroser et observer....



**Mardi, le 14 octobre 2014**

Nous poursuivons notre semaine autour de la pomme !

Aujourd'hui, nous avons réalisé un gâteau aux pommes. Voici la recette :

- 4 pommes pelées et coupées en morceaux
- 4 oeufs
- 2 verres et demi de farine
- 1 verre et demi de sucre
- 1 sachet de levure

Mélanger le tout et au four 45 minutes.



**Jeudi, le 16 octobre 2014**

Suite de la variation autour de la pomme. Aujourd'hui nous avons réalisé une recette savoyarde, un matafan aux pommes. C'est une espèce de grosse crêpe avec des pommes et de la cannelle.



**Vendredi, le 17 octobre 2014**

Dernier jour de la semaine du goût autour de la pomme !

La recette du jour : une délicieuse tarte aux pommes. Nous avons déroulé la pâte dans un moule à tarte, piqué la pâte, puis pelé et coupé les pommes et nous les avons disposées sur la pâte. Avec un fouet de cuisine, nous avons battu 2 oeufs avec un peu de crème et avons versé ce mélange sur les pommes.

