

19 octobre : toujours la pluie...



jolie fleur, non?

Il pleut, il pleut, il pleut... Ni la formule, ni la potion magique anti-pluie n'ont fonctionné...

Tant pis, on sort quand même.

Ce matin, dans la forêt, on a vu les arbres de la famille des "tout nus" et ceux de la famille des "frileux".... et plein d'autres choses trop longues à raconter mais on devient très savants sur les arbres et la forêt.

L'après-midi, après des récoltes de feuilles, de fruits, de brindilles... on a fabriqué des tableaux éphémères.

On travaille aussi, on lit, on écrit....

A demain



à la recherche d'éléments naturels



dans la chambre

## Bientôt Halloween



dans la cabane du sorcier

Bientôt Halloween.

Dans la forêt de Charquemont, il fallait retrouver le sorcier qui préparait sa potion magique.

Facile : on s'est guidés en regardant la fumée qui montait dans le ciel et en flairant l'odeur de son feu.

Il nous a donné une recette, un peu difficile à lire pour des CP, mais heureusement : il y avait des photos pour nous aider.

On lui a rapporté tous les ingrédients nécessaires (qu'on a trouvés dans la forêt) et il les a mis à cuire dans son chaudron :

"Pistache et mandragore

Dans mon chaudron je touille

Safran et citrouille

Champignon et ellébore

Une larme de lézard

Transforme frichti infernal

En pur régal

Et temps de sorcière

En bel automne"

On a bu de sa potion qui nous a donné grand courage.

Il nous a dit aussi qu'elle nous protégerait de la pluie !!!!

Pourvu que ça marche !

A demain



Des photos



la photo disparue sur le précédent reportage

quelques photos supplémentaires



la carambole... les américains disent "star-fruit"...on se demande pourquoi...



le concombre : origine ?

fruits et légumes

Fin de séjour.

Deux tables sont recouvertes de fruits et de légumes. On en choisit un que l'on présente au groupe (grâce à de la documentation) : son origine historique et géographique, ses caractéristiques, sa saveur dominante, son utilisation...

On organise aussi une dégustation où il faut utiliser ce qu'on a appris cette semaine : le tableau des cinq sens, le vocabulaire du goût... On goûte de la grenade, de la mangue, des agrumes, du fenouil, les fruits de la passion, le brocoli, la salade....

On reparle de Christophe Collomb étudié en histoire le mois dernier, on situe des régions sur le planisphère.

Au retour, les repas à la maison vont sans doute faire l'objet de discussions savantes.



une fleur appelée artichaut



on s'amuse aussi..

C'est cuit !



On est plutôt contents... Nos pains sont jolis, non ?

Aujourd'hui, jeudi 7 octobre.

Les CM2 préparent le repas. Nous avons établi le menu ensemble : salade de tomates, saumon sauce oseille, pâtes, fromage blanc à la compote de prunes.

Les CM1 sont dans le jardin et s'occupent des légumes. Ils prépareront la soupe de ce soir.

On a trouvé des vers de terre en arrachant les carottes et les pommes de terre. On les a mis dans un bac rempli de couches de terre de différentes couleurs, d'épluchures de carottes, de feuilles mortes....

Quand on reviendra au printemps, on pourra regarder le résultat de notre expérience...

Le plasticien Jean-Luc Bari est venu et nous avons commencé à travailler notre projet artistique.

Il reviendra dans l'école et nous continuerons avec lui jusqu'à la construction des maquettes... On en reparlera d'ici là.



Préparation de l'oseille pour la sauce



On écoute les ordres de Vincent pour préparer le repas.

## Pain maison

Mercredi 6 octobre

Nous avons regardé la vidéo réalisée lors de la visite de la boulangerie et écouté les explications du groupe qui a interrogé le boulanger.

M. Fleury nous a donné sa recette : un quintal de farine, 60 litres d'eau, 2 kilos de sel, 1 kilo et demi de levure....

On essaye, après avoir recalculé les proportions.  
Nous n'avons pas de pétrin mécanique, alors on pétrit "à l'ancienne"  
pendant 45 minutes... C'est épuisant !

Chaque groupe de quatre élèves façonne deux pains : un pour cuire au four électrique de la cuisine, un autre pour cuire au four à sole. On pourra comparer demain matin au petit déjeuner...

A demain !



On enfourne : 20 minutes à 240 degrés



Nous, on a aussi cueilli des prunes au verger et on les trie pour le dessert de demain

Comme du bon pain !...



Façonnage du pâton par l'apprenti Guillaume sous le regard attentif du boulanger.

Aujourd'hui mardi 5 octobre, un groupe visite la boulangerie. Pas le magasin, mais le fournil !  
Chacun a pu s'essayer au façonnage d'un pain qui sera cuit par le boulanger et on les mangera demain.

On prépare aussi un reportage vidéo sur cette visite. Les élèves qui ne sont pas allés à la boulangerie découvriront de cette façon le travail de leurs camarades et tous feront des pains selon la recette du maître boulanger.

continue de découvrir le vocabulaire des saveurs et on approfondit ses connaissances sur le goût.

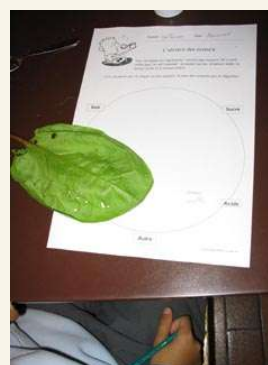
Pas d'inquiétude, on prend quand même le temps de profiter de l'été indien !

A demain



Visiter, façonner, travailler...

c'est bien, mais déguster c'est mieux !



L'univers des saveurs... des outils pour comprendre

## Histoire de goût(s)



Le tableau des 5 sens

Semaine du goût avant l'heure pour les CM1 et CM2 de l'école des chênes. Aujourd'hui, comme mise en bouche, on apprend à déguster, à nommer, à reconnaître... à partir d'une tranche de pain.

On découvre surtout que ce qu'on nomme "le goût" est en fait la mobilisation de tous les sens !

Du plaisir mais aussi du travail au programme cette semaine : visite d'une boulangerie, fabrication et cuisson de pains, expériences sur le levain, ateliers avec les cuisiniers pour préparer un repas : la vinaigrette, la salade de tomates, les pavés de saumon, la crème à l'oseille, la compote de prunes du verger, la soupe de légumes du jardin..., les expériences pour mettre en évidence les saveurs, les odeurs, les arômes, la "rétro-olfaction"... Aura-t-on assez d'une semaine ?

On vous en dira plus demain !

Et bon appétit !



Le pain, ça se déguste



Le soir, on apprend les rudiments de la belote !