

Les élèves de Maternelle font du jus de pommes

Posté le Jeudi 26 Septembre 2019, Par [primaire](#) Catégorie [École Sainte-Jeanne-d'Arc](#)

D'abord, nous avons observé les pommes.

Les pommes ne sont pas toutes pareilles : il y en a des jaunes, des rouges, des vertes, des marron, des pommes toutes rondes, des pommes aplaties,

des grosses, des plus petites....

La pomme est dure quand on la touche. Elle a une queue. Quand on coupe une pomme, il y a un peu de jus qui coule et on trouve des petits pépins marron.



Puis, nous les avons goûtées : toutes les pommes n'ont pas le même goût. Et nous n'aimons pas tous les mêmes pommes. C'est aussi ça la biodiversité !

Et..., au travail !!



1-Tout d'abord, nous lavons les pommes avec une brosse à légumes, dans une grande bassine d'eau.



2- Puis, nous enlevons le trognon des pommes avec un vide-pomme.



3- Mais, c'est plus facile d'enlever la queue et les pépins des pommes avec un couteau.



4- Ensuite, il faut rincer les morceaux de pommes dans une passoire



5- Puis, nous versons les morceaux de pommes dans une râpe à pommes.



6- Et maintenant, il faut tourner la manivelle



7- Les pommes sont coupées en tous petits morceaux qui tombent dans un seau.



8- Ensuite, nous versons les morceaux de pommes dans un presseur.



9- Et maintenant, il faut tourner de toutes ses forces pour presser les pommes.



10- Le jus s'écoule dans une bassine



11-Nous versons le jus dans une bouteille à l'aide d'un entonnoir.



Enfin, c'est le moment de goûter et de déguster !



Mots clés: Aucun mot clé