

Les parties de la pomme

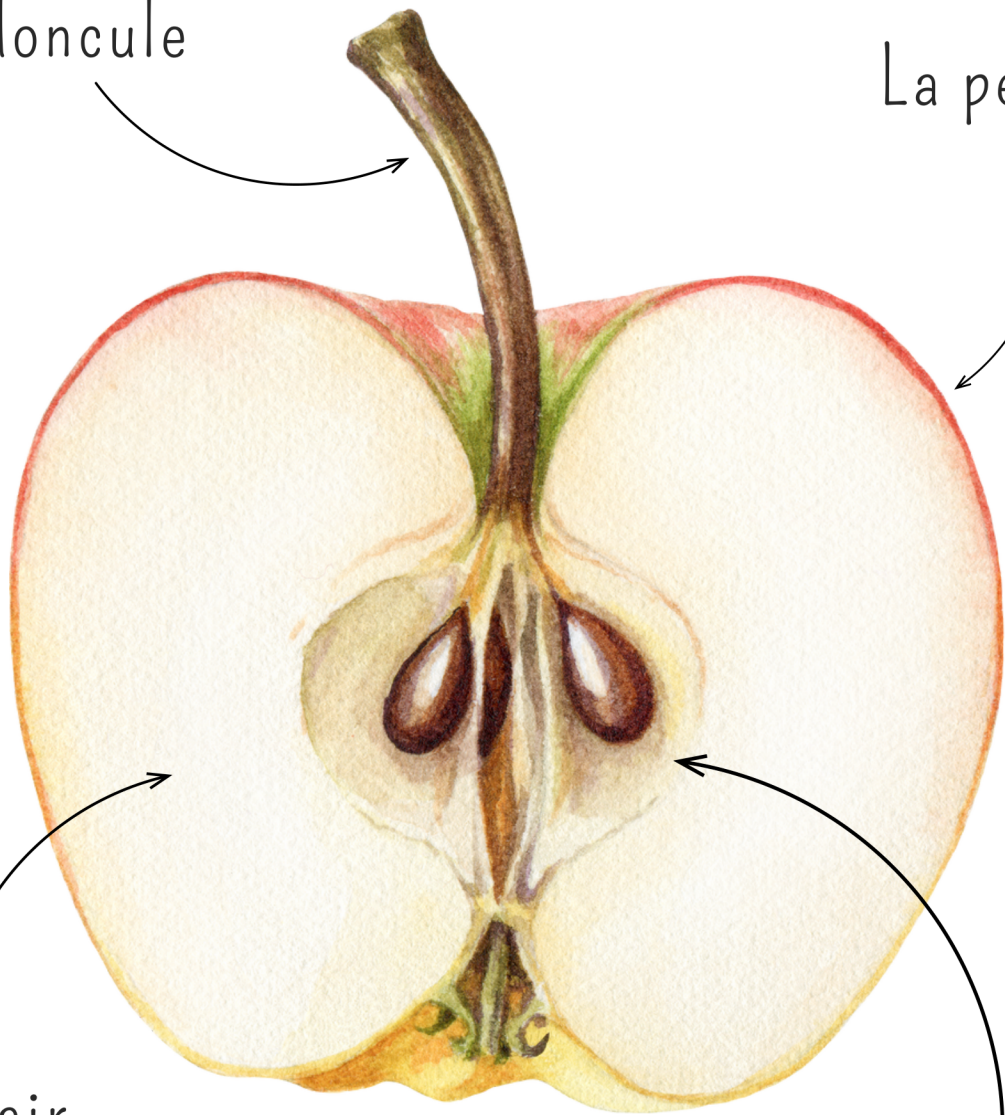
Le pédoncule

La pelure

La chair

Les pépins

La mouche



Les pommes du Québec



CROQUANTE / JUTEUSE / HÂTIVE
Vista Bella



CROQUANTE / FERME / HÂTIVE
Jersey Mac



CROQUANTE / SUCRÉE / HÂTIVE
Sunrise



CROQUANTE / FERME / TRÈS LÉGÈREMENT FRUITÉE
Primgold



CROQUANTE / JUTEUSE / ACIDE
Paulared



CROQUANTE / JUTEUSE / MOYENNEMENT ACIDE
Lobo



JAUNE / SUCRÉE / CROQUANTE / ÉPICÉE
Ginger Gold



CROQUANTE / JUTEUSE / SUCRÉE
Rosinette



CROQUANTE / JUTEUSE / AROMATIQUE
McIntosh



GOÛT EXCEPTIONNEL / TRÈS CROQUANTE / JUTEUSE
Honeycrisp



TRÈS CROQUANTE / TRÈS SUCRÉE / AROMATIQUE
Gala



CROQUANTE / PARFUMÉE / GOÛT ATYPIQUE
Passionata



CROQUANTE / MI-ACIDE / ASSEZ SUCRÉE
Spartan



CROQUANTE / SUCRÉE / NE BRUNIT PAS
Cortland



CROQUANTE / SUCRÉE / FERME
Empire



CROQUANTE / JUTEUSE / AROMATIQUE / GOÛT DE MIEL
Ambrosia



JUTEUSE / SUCRÉE / FAIBLEMENT ACIDULÉE
Délicieuse rouge



JUTEUSE / SUCRÉE / AROMATIQUE
Délicieuse jaune

Le verger



Les recettes de pommes



Recette de tarte aux pommes

à faire avec des enfants

PRÉPARATION (éducative) :

1. Préparer la pâte à tarte (Ricardo)
2. Réfrigérer
3. Préparer les ingrédients dans des bols séparés. En mettre un peu plus de chaque pour laisser les enfants mesurer les quantités
4. Tout préparer dans mon armoire de local : Tabliers, planches à découper, couteaux en plastique ou en bois, moule à tarte, rouleau à pâte, grand bol pour mélanger. cuillère en bois, tasses/cuillères à mesurer, farine pour rouler la pâte

La veille de l'activité



Le matin de l'activité



Au moment de commencer



Recette de tarte aux pommes

à faire avec des enfants (SUITE)

CUISINE (avec les enfants) :

1. Peler et couper les pommes en gros quartiers devant les enfants, tout en démarrant une causerie sur ce que l'on s'apprête à faire
2. Remettre les quartiers de pommes aux enfants et leur demander de les couper en plus petits morceaux pour ensuite les déposer dans le grand bol
3. Inviter chaque enfant à mesurer et verser un ingrédient dans le bol de pommes (il y a seulement 5 ingrédients à mesurer, alors les diviser au besoin)
4. Offrir aux enfants de venir brasser les ingrédients chacun leur tour
5. Séparer la pâte à tarte en deux et demander à une première moitié du groupe de venir rouler une boule.
6. Étendre la pâte au fond du moule
7. Vider (lentement et chacun leur tour, bien évidemment) le mélange de pommes dans le fond de tarte
8. Rouler la deuxième moitié de la pâte (par les enfants qui n'ont pas roulés au premier tour)
9. Couper la pâte en languettes et laisser les enfants décorer la tarte
10. Envoyer notre tarte au four, et sortir un gros bac d'eau savonneuse et des serviettes pour faire la vaisselle ensemble
11. Laver la vaisselle, patienter, jouer, dîner, et déguster !

C'est beaucoup de travail, mais tellement enrichissant comme processus !

Pendant la causerie, on développe la réflexion, la planification d'actions, la formulation d'hypothèse.

Pendant la cuisine, on développe des concepts mathématiques, la motricité fine, habileté à attendre son tour.

Pendant la dégustation, on développe un sentiment de fierté, d'accomplissement et d'appartenance à notre groupe.

Ma recette : TARTE AUX POMMES CLASSIQUE - RICARDO



1

Cuillère d'avoine



2

Pommes jaunes



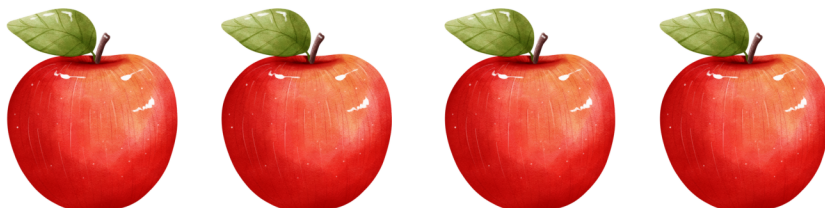
3

Pommes vertes



4

Pommes rouges



5

Bâtons de cannelle





1 Pomme jaune	
2 Bâtons de cannelle	
3 Pommes vertes	
4 Cuillères d'avoine	
5 Pommes rouges	



1 Pomme rouge	
2 Cuillères d'avoine	
3 Bâtons de cannelle	
4 Pommes jaunes	
5 Pommes vertes	



1 Bâton de cannelle	
2 Pommes vertes	
3 Pommes rouges	
4 Cuillères d'avoine	
5 Pommes jaunes	



1 Pomme verte	
2 Pommes rouges	
3 Pommes jaunes	
4 Bâtons de cannelle	
5 Cuillères d'avoine	