



École du Lac-des-Fées
La petite agence



Les pommes et bonbons des élèves de la maternelle de l'école du Lac-des-Fées

Texte de Marie Strasbourg et Guillaume Giard, journalistes pour *La petite agence* de l'école du Lac-des-Fées

Le 1^{er}, 3 et 4 octobre derniers, les élèves de la classe de maternelle de Mme Stéphanie Poitras de l'école du Lac-des-Fées ont fait une activité avec des pommes car c'est la saison des pommes. Nous aimerions vous présenter ces activités.



La compote de pommes

Dans la classe de maternelle de Mme Stéphanie, les petits épluchent de belles pommes qu'ils ont apportées en utilisant une petite machine. Ils plantent une pomme sur la machine et tournent la manivelle pour l'éplucher. Une fois la pomme épluchée, Mme Stéphanie la coupe en morceaux et les met dans la mijoteuse. Le but de tout ça est de faire de la bonne compote de pomme.



Le vendredi 4 octobre à 13h50, les petits de la classe de Mme Stéphanie attendent leur compote de pomme avec impatience. Mais avant de manger la compote, il faut ajouter les autres ingrédients. Mme Stéphanie met du jus de citron, de la cannelle, du sucre brun, de la muscade et finalement de la vanille. Après avoir mis les derniers ingrédients, les élèves se font servir de la bonne compote qu'ils ont faite. Ils sont chanceux!☺
(La recette est à la fin de l'article)

Pommes et bonbons

Le vendredi 4 octobre, ils ont fait une autre activité. C'était une activité avec des pommes et des bonbons.

Mme Stéphanie a ouvert un bol avec du caramel fondu et un avec du chocolat fondu. Il y avait un bol avec des guimauves, un avec des petits bonbons et un autre avec des miettes de biscuits. Les petits prenaient une tranche de pomme et ils la trempaient dans le caramel ou le chocolat. Ensuite, ils mettaient des guimauves, des bonbons et des miettes de biscuits. Ils ont mangé leurs pommes bonbons avec appétit. Il y en a qui en ont même mangé deux ou trois.



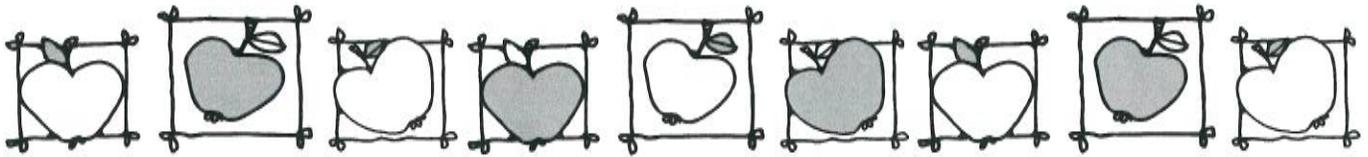
La classe de Mme Lise Parent et de Mme Diane Therr au préscolaire ont fait des activités similaires.

Petit info : les vergers



Nous vous recommandons d'aller acheter des pommes à l'automne. C'est la meilleure saison pour les pommes. Il y a plusieurs vergers dans l'Outaouais. Le verger Croque-Pommes en est un. Là-bas il y a au moins 3 500 pommiers et plus de 30 variétés de pommes.

Finalement, cela fait deux belles activités avec des pommes. Les pommes peuvent donner des activités amusantes surtout quand on les mange. Nous vous recommandons d'essayer ces deux recettes.



Recette de compote de pommes

- 12 belles pommes McIntosh, épépinées et coupées en deux
- 2 c. à table de beurre fondu
- 1/8 c. à thé de caviar de vanille (1 c. à thé d'extrait de vanille pur fait le travail aussi)
- 1/8 c. à thé de gingembre moulu
- 1/8 c. à thé de cardamome
- 1/2 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1 c. à table de jus de citron frais
- 3 c. à table de sucre

Mettre les pommes dans la mijoteuse. Mélanger le beurre avec les épices. Verser sur les pommes. Arroser avec le jus de citron.

Cuire à LOW pendant 4 heures. Mettre le mélange dans le "blender" et mixer jusqu'à consistance voulue. Servir environ 3 cuillères à soupe par élèves.

*Recette à ajuster pour une classe de 18-20 élèves

Référence : <http://macuisinereconfort.blogspot.ca/2011/10/compote-de-pommes-epicee.html>