



La Prairie aux Petits Fruits

Julie Alban

108 chemin de l'étang

01310 CONFRANCON

06 34 67 97 50

laprairie01310@gmail.com



LA CONFITURE RAMÈNE SA FRAISE

Animation en classe Cycle 1

- ♦ Connaître les petits fruits de la terre au pot
- ♦ Découvrir différentes façons de consommer ces fruits
- ♦ Comprendre les étapes de confection d'une confiture
- ♦ Développer le goût et la motricité

L'animation en bref

Autour de supports vivants et supports numériques, les enfants découvrent l'univers des petits fruits : leur culture, la saisonnalité, le cycle d'une plante de la floraison au fruit... Après ces différentes découvertes : préparation de la confiture. Pesée des ingrédients, épépinage au moulin, cuisson, empotage à l'entonnoir, étiquetage... Les enfants fabriquent et remportent leur petit pot de confiture. En fin d'atelier, dégustation de plusieurs confitures.

250 eur TTC

De octobre à mars

2h30

INFOS PRATIQUES

Prendre contact avec l'intervenante pour préparer l'animation.



GoûtOdébat vous accompagne pour préparer cette animation.
et aller plus loin. Rendez-vous sur goutodebat.fr

GoûtOdébat

Quelques exemples de cartes issues de la mallette pour lancer les échanges.

D1 — Savez-vous pourquoi on transforme le lait en fromage, les fruits en confiture et les tomates en sauce tomate ?

D3 — Quelle est la différence entre un aliment brut et un produit transformé ?

G7 — Connaissez-vous différentes variétés d'un même légume ou fruit ?

G13 — Comment agir pour préserver l'environnement autour de soi ?