



Cheese!

publié le 15/03/2018

Erasmus+

Ce matin nous sommes allés visiter une ferme où l'on fabrique le Cheddar (ainsi que d'autres fromages) de façon artisanale à Westcombe, près de Cheddar. On nous a expliqué le processus de fabrication et on a pu voir la cave où le fromage vient à maturer pendant un peu plus d'une année... Nous avons aussi pu voir la cabine téléphonique anglaise transformée en fumoir pour fromage, très original ! Nous avons fini dans le magasin et beaucoup d'enfants ont eu envie d'acheter du fromage.

Après le repas à la cantine, un groupe a eu cours, notamment Drama, et l'autre groupe a eu la leçon de cuisine sur le thé à Warminster. Nous avons fini la journée soit dans le magasin d'uniformes de la Warminster school, soit dans les magasins de Warminster pour dépenser nos derniers pence...

Demain nous partons à 9 heures pour prendre l'avion à Bristol et si tout va bien nous devrions arriver vers 18 heures à Cognac...

Portfolio



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.