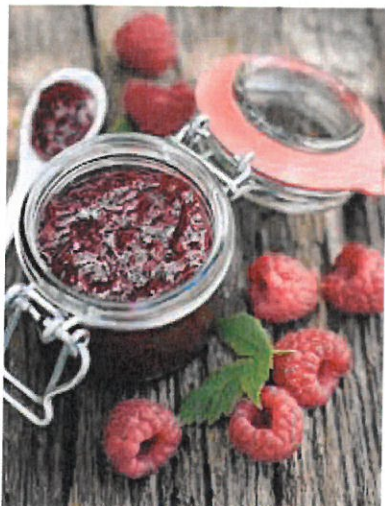


Le Petit Journal de l'ULIS

ULIS Collège Pierre Mendès- France 168000 SOY AUX n°19 le 18 Octobre 2016

La sortie à Cueillette Fabulette

La confiture



Pour faire de la confiture de framboises, il faut 2kg de framboises et 1,6kg de sucre cristallisé. Il faut ajouter le jus de citron, les framboises et le sucre dans une marmite puis faire chauffer au maximum.

Quand la confiture est bien cuite, il faut enlever l'écume.

A la fin de la cuisson, si la confiture est un peu liquide on rajoute de la gélatine que l'on a met dans un saladier avec un peu d'eau tiède, on les laisse tremper dix minutes et ensuite on met les feuilles de gélatine une dans la marmite. La confiture devient moins liquide et vraiment délicieuse.

Nouria



Le vendredi 16 septembre, avec la classe, on est parti à Cueillette Fabulette en bus et à la fin à pied. On a cueilli des framboises et on a posé des question à M Gabard, le patron de Cueillette Fabulette. Nous avons coché des

cases sur une feuille pour savoir quels légumes ils avaient dans leur jardin. On a pique-niqué dans une yourte, mais vu qu'il pleuvait, nous sommes repartis en bus à 13h45.

Quentin

Une boisson à la framboise!

Pour faire une boisson à la framboise il faut mettre 500g de framboises dans un blender. Il faut les mixer et ajouter 20cl de lait de noix de coco.

On ajoute aussi deux yaourts naturels, on mélange et après on rajoute 50g de sucre et un peu d'eau pour que la boisson soit moins amère.

On peut ensuite déguster cette délicieuse boisson.

Tiffanie et Amandine



Le Petit Journal de l'ULIS

ULIS Collège Pierre Mendès- France 168000 SOYAUX n°19 le 18 Octobre 2016

Notre tarte aux framboises



INGRÉDIENTS:

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 500 g de framboises

PREPARATION:

On mélange la farine, l'eau

et le beurre.

On pétrit avec les mains.

On fait une boule.

On étale la pâte au rouleau à pâtisserie.

On beurre un plat à tarte.

On met la pâte dans le plat à tarte.

On met des framboises sur la pâte.

On met la tarte au four à 180°C pendant 30 minutes.

Jérémy et Théo M.

Nettoyons la nature



Vendredi 23 Septembre, nous avons ramassé des déchets autour du collège dans le bois. On a ramassé un réservoir de quad, des bouteilles, des papiers, des cagettes, des boîtes de kebab, et plein d'autres choses.

Les mouchoirs en papiers peuvent survivre 1 à 3 mois.

Les briques de lait peuvent

survivre 3 à 12 mois. Les bouteilles en plastiques peuvent survivre 500 à 4000 ans. Les boîtes en carton peuvent survivre 1 à 2 mois. Les cannettes peuvent survivre 100 à 500 ans. Le verre peut survivre 500 à 4000 ans. Les journaux peuvent survivre 1 à 2 mois.

Nouria, Théo M. et Thomas P.

Des guêpes résistantes!



Mardi 20 septembre, nous avons vu un nid de guêpes dans la terre devant la fenêtre de la classe. Les pompiers sont venus dans la cour de l'école. Ils les ont toutes tuées avec du produit. Il avaient des combinaisons pour se protéger. Le pulvérisateur ne marchait pas bien, alors le pompier a renversé tout le produit sur le nid ! Une semaine et demie après, les guêpes sont revenues. Les pompiers sont aussi revenus. Nous étions obligés d'aller au stade, et trente-cinq minutes après, les pompiers sont repartis et il n'y avait plus de guêpes. Après, nous sommes repartis en classe pour travailler.

Théo B, Jérémy et Nouria