



Retour sur : La semaine du goût

publié le 12/11/2014 - mis à jour le 12/01/2015

La semaine du goût s'est déroulée du 13 au 17 octobre.

Cette semaine consiste à faire découvrir aux élèves des produits qu'on n'a pas l'habitude de consommer. Cela permet de faire découvrir de nouvelles saveurs et de savoir leurs origines et leur mode de production. Ça permet de varier les consommations alimentaires.

Cette année c'est les régions qui sont à l'honneur. Tout au long de la semaine du goût, Anthony le chef cuisinier nous a fait des recettes avec le potiron et d'autres produits comme :

- ▶ Pizza au potiron
- ▶ Caramel sur base d'une gastrique
- ▶ Sirop de menthe
- ▶ Velouté de potiron
- ▶ Potiron poêlé
- ▶ Tarte au potiron

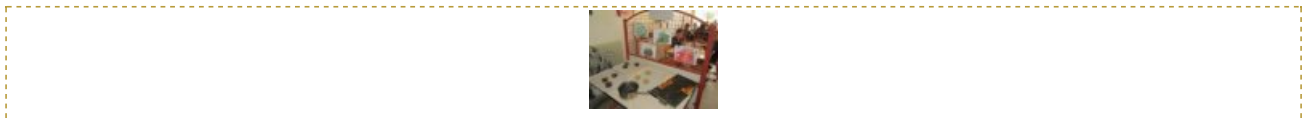
Tout n'a pas plu à tout le monde néanmoins nous avons découvert le potiron que nous mangeons peu habituellement.

Des produits frais produits par l'espace nature par les élèves du Club étaient présentés sur une table sous forme de photos : potiron, herbes utilisées pour les recettes.

Mais ce n'est pas fini puisque Anthony a prévu un repas chinois pour le nouvel an chinois. Nos papilles n'ont qu'à bien se tenir...

C. B., élève de 4ème2

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.