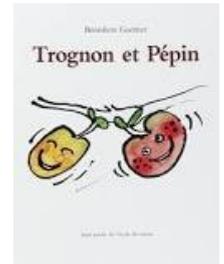


« Tomber dans les pommes »

Semaine du goût du 8 au 12 octobre 2018

LUNDI :

- Lecture de l'album « Trognon et Pépin » de Bénédicte Guettier
- Travail sur la pomme (schéma), le cycle de vie de la pomme.
- Visionnage d'une vidéo sur le cycle de vie de la pomme.
- Découverte et dégustation de différentes variétés de pommes.
- Dégustation de pommes séchées et d'un jus de pommes.



MARDI :

- Travail en arts visuels sur les pommes (contour de pommes plastifié avec décorations intérieurs)
- Dégustation de brochettes (sucettes) de pommes avec chocolat fondu et toppings

JEUDI :

- Devinez ce qui se cache dans les compotes (nature, cannelle, vanille, banane ...)
- Travail en arts visuels (pommes en carton à peindre avec empreinte des mains pour faire les feuilles)

VENDREDI :

Fabrication de 2 gâteaux aux pommes et 2 tartes tatin.

LA POMME

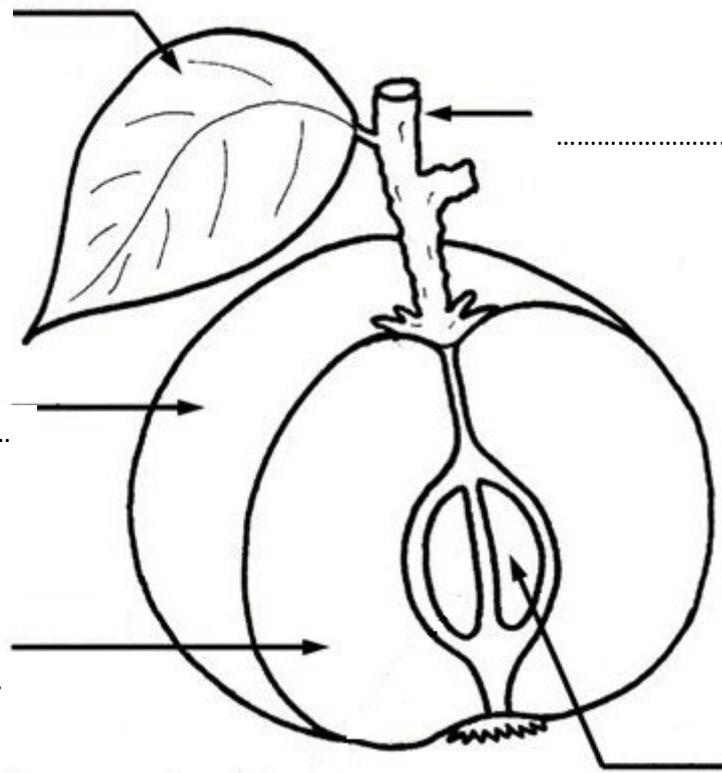
Travail en lien avec la semaine du goût d'octobre 2018

1) Observe la pomme coupée en 2 et dessine tous les détails (tu peux aussi écrire des mots):

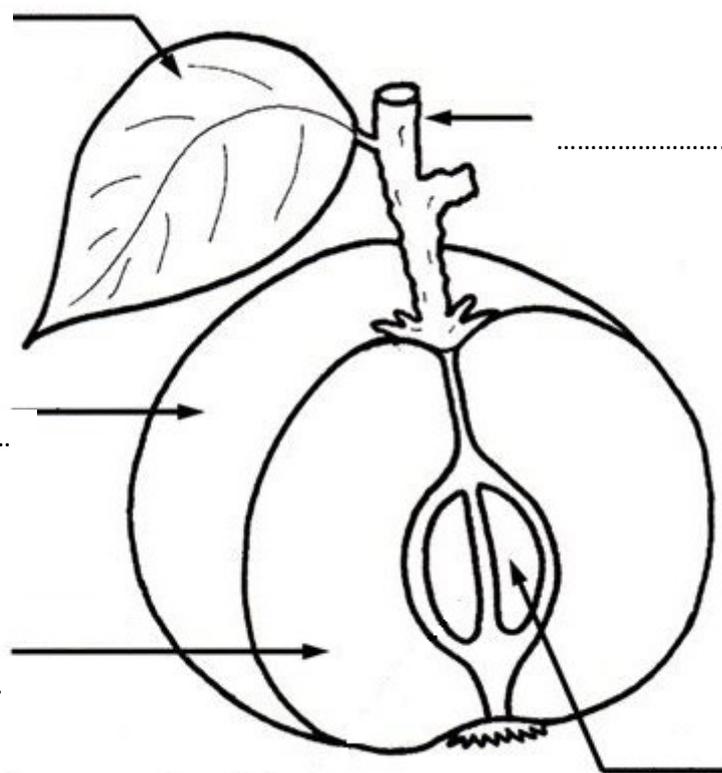


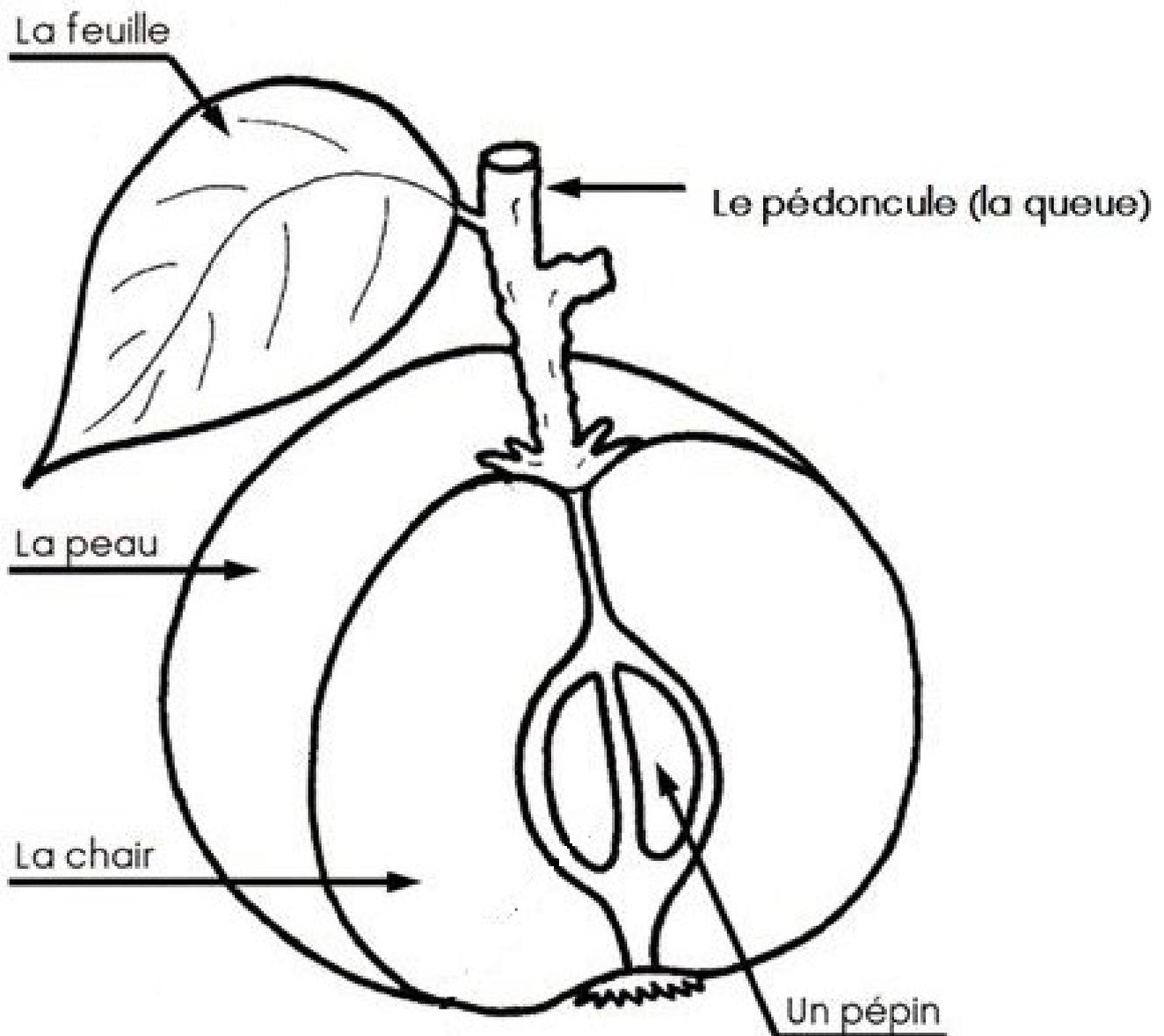
2) Complète le schéma de la pomme :





www.princegustave.eklablog.com





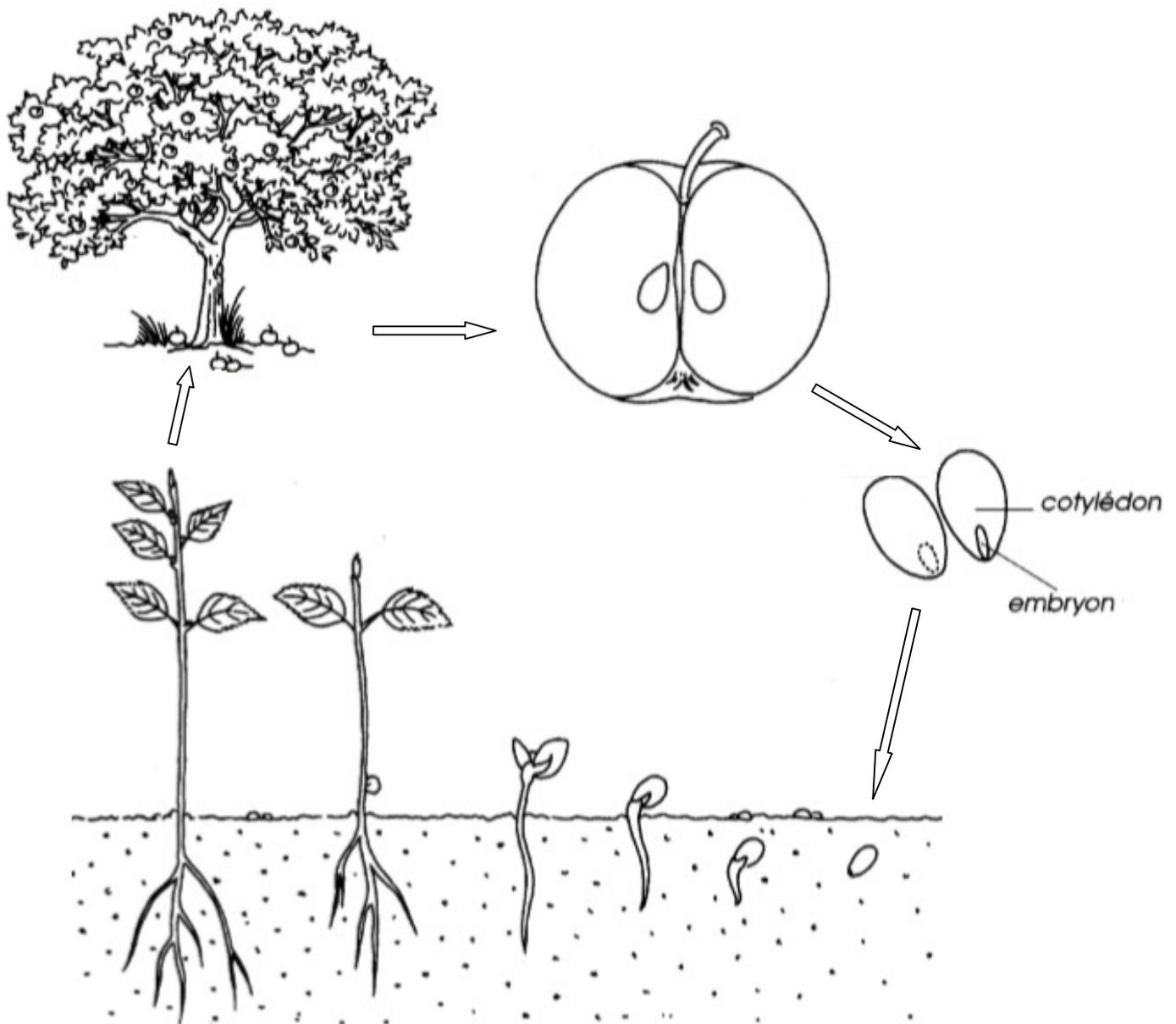
Dans un pépin de pomme, se cache un **POMMIER** qui mesure environ **1 MILLIMETRE** de longueur. Ce pommier miniature peut **GRANDIR** et **DEVENIR** un arbre.

Une pomme est le **FRUIT** du pommier.

Chaque fruit contient des **PEPINS**.

Chaque pépin est une **GRAINE**.

3) Le cycle de vie de pomme quand elle n'est pas ramassée ...



4) Je retiens :

Dans un pépin de pomme, se cache un qui mesure environ de longueur. Ce pommier miniature peut et un arbre.

Une pomme est le du pommier.

Chaque fruit contient des

Chaque pépin est une

GATEAU AUX POMMES

Ingrédients :

- 120 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 1/2 paquet de levure chimique
- 125 g de farine
- 120 g de beurre
- 3 à 4 pommes

Préparation :

- Préchauffer le four à 160° (thermostat 5-6)
- Peler les pommes et les couper en fines lamelles (ou plus pratique et plus rapide : les râper si l'on a un robot !)
- Mélanger les œuf et le sucre puis mélanger la levure et la farine.
- Faire ramollir le beurre (au four à micro-ondes, pendant quelques secondes si besoin).
- Mélanger tous les ingrédients ensemble, avec les pommes.
- Beurrer un moule et déposer le mélange dans ce moule.

TARTE TATIN

Ingrédients :

- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 kg de pomme
- 1 pâte brisée

Préparation :

- Préparer le caramel : Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser par-dessus le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.
- Déposer la caramel sur le fond d'un plat à tarte.
- Ajouter les pommes coupées en gros dés, puis recouvrir de la pâte brisée.
- Enfourner pendant 25 min au four à 210°C (thermostat 7).

DU
08 AU 14
OCTOBRE

LA
SEMAINE
DU
GOÛT
2018

DU
08 AU 14
OCTOBRE

LA
SEMMAINE
DU
GOÛT
2018











« TOMBER DANS LES POMMES »

www.princegustave.eklablog.com

