http://clg-balzac-issoudun.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article696

6èmes rencontres culinaires de l'école inclusive

- La cour, le foyer, les assos - Club Permaculture -

Date de mise en ligne : mardi 3 décembre 2024

Copyright © Collège HONORÉ DE BALZAC ISSOUDUN - Tous droits réservés

Les élèves de 3ème2 ont participé à un projet culinaire avec plusieurs classes du Berry !

Le 14 novembre, nous, les 3è2, nous sommes rendus aux rencontres culinaires au Domaine Georges Sand à Nohant. Nous avons rencontré d'autres élèves de SEGPA qui eux aussi ont cuisiné un légume en voie de disparition. On nous avait demandé de cuisiner un chou : le pancalier de Touraine. Cette rencontre était organisée par l'URGC (Union pour les Ressources Génétiques du Centre) dont les objectifs sont de préserver la biodiversité, notamment les légumes, qu'ils proposent de faire cuisiner aux élèves, et de faire découvrir les recettes à un maximum de personnes.

Tout a commencé un lundi matin, par la visite d'un maraîcher proche de Vierzon qui cultive le chou pancalier de Touraine. (article sur le sujet en cliquant ici)

On nous a proposé deux activités : une activité coloriage de différents légumes oubliés, et une activité qui consistait à enquêter sur la courge sucrette de Valençay.

On a ramené le chou au collège et on l'a cuisiné en beignets. Au préalable nous nous étions exercés sur plusieurs recettes à base de chou (en gâteau, en tarte, en flan, en rouleaux) mais sans grand succès.

Nous sommes allés présenter notre recette aux rencontres culinaires. D'autres élèves de SEGPA avaient cuisiné : une espèce de betterave jaune, un navet, une courge sucrette de Valençay.

Nous avons rencontré une photographe culinaire, qui nous a expliqué son métier. Elle nous a montré son studio photo, elle a pris en photo notre recette. Celle-ci sera imprimée sous forme de carte postale avec au recto la photo, et au verso la recette. Elle a pris également en photo les recettes des autres élèves. Les cartes postales seront distribuées à un maximum d'élèves et de personnes afin de faire connaître des légumes oubliés, et surtout de faire connaître des recettes afin de les cuisiner.

En fin de matinée, a eu lieu la remise des diplômes : notre classe a reçu le diplôme de la meilleure mise en valeur de l'opposition cru / cuit. On nous a remis en cadeau un livre de recettes.

L'après-midi, on a fait une activité sur les graines, on devait regarder différentes graines. Ensuite on a réalisé une pochette en papier pour y conserver des graines de haricots barangeonnier. On a visité la maison de George Sand : les chambres, la cuisine, la salle à manger, le théâtre de marionnettes. Le guide nous a expliqué qui était George Sand, c'était une romancière célèbre du XIXème siècle.

Copyright © Collège HONORÉ DE BALZAC ISSOUDUN