

Théo (et James)

Projet confiture pour les classes de neige

Pour réduire le coût des classes de neige, nous avons vendu des pots de confiture que nous avons préparés nous – mêmes.

D'abord, nous sommes allés au verger cueillir des mirabelles, du sureau, des mûres et des prunes.

Puis nous sommes rentrés à l'école et une équipe est allée au Delhaize acheter 13 kg de sucre gélifiant.

Après, nous nous sommes répartis en plusieurs groupes : le premier s'occupait de dénoyauter les fruits, le deuxième s'occupait de décorer les étiquettes, le troisième faisait cuire les fruits , le quatrième touillait le tout et enfin le cinquième versait le tout dans des bocaux en verre.

Puis, après nous avons bricolé avec des serviettes et de la ficelle le dessus des pots de confiture.

Voici la recette de notre confiture artisanale :

Ingrédients :

- mirabelles
- prunes
- mûres
- sureau
- sucre

Etapas :

- 1 : dénoyautez 1kg de fruits
- 2 : mettez le tout dans une casserole
- 3 : ajoutez 1kg de sucre
- 4 : portez la casserole à ébullition
- 5 : mélangez le tout
- 6 : versez le tout dans des bocaux en verre

Une fois la confiture prête nous l'avons vendue aux parents avec un petit slogan : « Confiture bio !! Trois, cinq ou huit euros !! » .

Ca nous a tellement marqués que nous avons utilisé cette histoire pour un problème de math.

Pour sponsoriser nos classes de neige nous avons un bénéfice de 381€ et nous en sommes très fiers !

Théo