

Projet confiture pour les classe des neige

Pour sponsoriser les classes de neige, nous avons décidé de vendre des confitures bio artisanales.

D'abord nous sommes allés à pied au verger de la Fermette. Il y faisait très chaud. Pour cueillir les fruits, nous avons utilisé une échelle. Nous avons cueilli : des mûres, du sureau et des mirabelles. Nous avons aussi eu des prunes du jardin de Jade-Ling.

Le jour suivant, nous avons entrepris beaucoup de choses... Il y avait plusieurs ateliers : dénoyauter les fruits et étiqueter les bocaux en verre. Plusieurs enfants sont allés au Delhaize pour y acheter du sucre gélifiant.

Voici la recette de nos délicieuses confitures :

Les ingrédients :

- des prunes
- des mirabelles
- des mûres
- du sureau
- du sucre gélifiant

Comment faire :

- 1) Dénoyauter les fruits
- 2) Les peser
- 3) Mettre le tout dans une casserole
- 4) Ajouter le sucre gélifiant. Il faut 1kg de sucre gélifiant pour 1kg de fruits
- 5) Laisser bouillir pendant 4 minutes.

Ensuite, comme bricolage, il fallait décorer les pots. Pendant le restant de la journée, nous avons réalisé une affiche, inventé un slogan et même une chanson : « Confitures Bio 3,5 ou 8 euros ! » puis à la sortie nous avons fièrement vendu nos pots de confitures aux parents.

On a eu 381 euros comme bénéfice. On était très contents car on s'était donné beaucoup de mal.

Tout cet argent sera pour une activité en plus en classes de neige !

Chloé Ulsh