

La confiture de bananes

Pour le marché de printemps, les CM2 ont fait de la confiture de bananes. Ils l'ont préparée le 28 mars 2019 par petits groupes. Chaque groupe est allé dans la cuisine de l'école avec Colombe. Aux premiers passages, on a épluché, découpé et mélangé des bananes. Les groupes suivants ont ajouté le jus des oranges et des citrons. Puis d'autres élèves ont mis le sucre. L'après-midi, pendant que la confiture cuisait, plusieurs groupes sont venus mélanger, 5 minutes chacun. Après on a mis la confiture de bananes en pots. En tout, chaque élève est venu deux à trois fois. Puis on a laissé refroidir la confiture et on a collé des étiquettes que nous avons préparées et décorées. Le lendemain, les CM1 ont vendu les pots de confitures avec plein d'autres choses faites par tous les élèves au marché de printemps de l'école.

C'était bien. J'ai adoré faire la cuisine.

Gabriel LERAY

