

<http://ec-henri-garand-manthelan.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article179>



Les jus de fruits

- Archives - Année scolaire 2013-2014 - Chez les Petits Moyens de Delphine -



Date de mise en ligne : jeudi 31 octobre 2013

Copyright © RPI - Manthelan - Le Louroux - Tous droits réservés

Pour faire du jus d'orange et du jus de pamplemousse, nous avons utilisé des presses-agrumes.

[<http://ec-henri-garand-manthelan.tice.ac-orleans-tours.fr/eva//sites/ec-henri-garand-manthelan/IMG/UserFiles/Images/PS-MS de Delphine/2013-2014/semaine du goût/Image0002.jpg>]

Il faut appuyer et tourner en même temps...que c'est compliqué !

[<http://ec-henri-garand-manthelan.tice.ac-orleans-tours.fr/eva//sites/ec-henri-garand-manthelan/IMG/UserFiles/Images/PS-MS de Delphine/2013-2014/semaine du goût/Image0003.jpg>]

Puis il faut verser le jus dans le pichet...

parfois on en renverse à côté !

[<http://ec-henri-garand-manthelan.tice.ac-orleans-tours.fr/eva//sites/ec-henri-garand-manthelan/IMG/UserFiles/Images/PS-MS de Delphine/2013-2014/semaine du goût/Image0004.jpg>]

Et voilà la récompense !

Nous mangeons la chair de l'orange...on se régale !

Pour faire le jus de raisin nous avons utilisé le presse-purée.

[<http://ec-henri-garand-manthelan.tice.ac-orleans-tours.fr/eva//sites/ec-henri-garand-manthelan/IMG/UserFiles/Images/PS-MS de Delphine/2013-2014/semaine du goût/Image0001.jpg>]

Il faut d'abord enlever les grains de raisin de la grappe et les déposer dans le presse-purée.

[<http://ec-henri-garand-manthelan.tice.ac-orleans-tours.fr/eva//sites/ec-henri-garand-manthelan/IMG/UserFiles/Images/PS-MS de Delphine/2013-2014/semaine du goût/Image0005.jpg>]

Ensuite, il faut tourner la manivelle...attention, il faut bien tenir le presse-purée en place !

Les grains sont écrasés et le jus ressort en-dessous, dans le saladier.