

Vendredi 10 octobre je suis allé à la médiathèque. On a goûté des plantes en confiture. C'est très bon. Après, on a cuisiné des plantes avec une autre classe d'ULIS.

Joris



La récolte a été bonne on a appris plein de choses : le nom des plantes, la dégustation. C'était super, on a fait de la cuisine et après on a mangé ce qu'on avait préparé à la médiathèque de la Ferté. Il y avait des élèves d'une autre ULIS avec nous. Nous nous sommes bien amusés.

Ouna



Nous avons rencontré Sébastien. Nous avons vu des plantes avec lesquelles on peut cuisiner . On a récolté des plantes (ortie, plantain). Nous avons fait un atelier de cuisine. On a fait 2 groupes pour couper les ingrédients .

Amélie

J'ai visité l'exposition avec Arthur . On a regardé les différentes plantes. On a cueilli des plantes pour faire de la cuisine.

Lucas

Vendredi dernier on est parti voir une exposition sur toutes les plantes comestibles. On est parti cueillir des plantes : des orties et du plantin. Le plantin sert à soulager la piqûre des orties. Après on est rentré à la médiathèque pour faire des tartines aux orties. Ce n'était pas très bon.

Arthur



plantin

On est arrivé à la médiathèque, un monsieur nous a expliqué avant la récolte. On a cueilli des orties et des tas d'autres plantes incroyables. Ensuite on a épluché de l'ail et de l'échalote.

Amandine



ginkgo



On a commencé par la sortie. On a cueilli du plantin. Le plantin sert à mettre sur notre main quand on se fait piquer par des orties. Ensuite on a cueilli des orties, il fallait prendre la feuille et non la tige. En cuisine on a épluché de l'ail et des échalotes. On a lavé les orties pour qu'elles ne piquent pas trop.

Emma



plantain

J'ai bien aimé la confiture. On a senti de la lavande et d'autres feuilles. Il fallait retrouver ce que c'était. On a fait du tartare d'ortie. Il fallait couper des échalotes et de l'ail.

Charlène

On a fait un pesto d'ortie c'est un peu fort mais c'est très bon. On l'a fait à base d'ortie,et d'échalote et d'ail.

Clara



clématite

On a fait un atelier pour récolter des orties est on a fait de la cuisine. On a mangé du pain avec de la confiture.

Julie



clématite

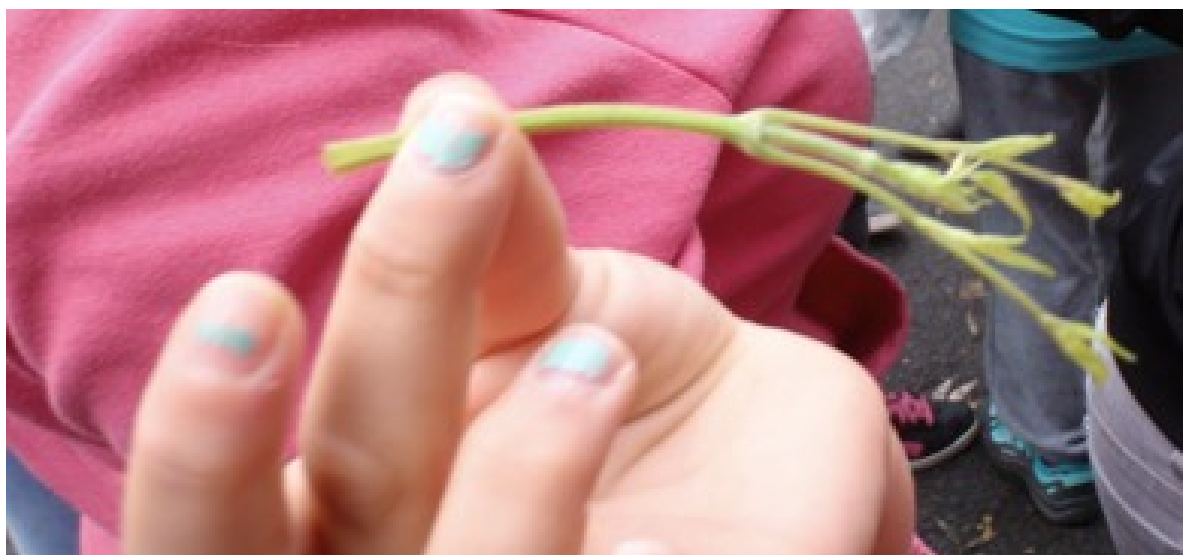
je me souviens qu'on a goûté une confiture et trouvé que c'était bon. On a goûté des orties.

Je me souviens que j'ai coupé des bouts de pain .

J'ai préféré l'atelier cuisine à l'atelier de ramassage de feuilles. On a ramassé des orties.

J'ai bien aimé.

Laura



clématite

On a ramassé des plantes et on a fait de la cuisine avec des échalotes, de l'ail et des orties.

Sabrina



aubépine



saule blanc

Quelques informations

Le plantin peut se consommer en salade ou cuit. Il apaise des piqûres d'ortie et insecte

On peut consommer les tiges de chardon pelées et épluchées. Il faut le faire cuire ou le cueillir en hauteur afin de se protéger des maladies transmises par les urines de renard.

Les jeunes pousses de clématites se consomment après cuisson à l'eau.

Les racines de pissenlit ont des propriétés diurétiques. On consomme les feuilles en salade et les fleurs en confiture.

Le saule blanc est l'ancêtre de l'aspirine (son écorce contient de l'acide salicylique)

infos sur expo-nature.com