

# Confiture Poire raisin

Par Mélyssa, Esteban et Romane.

## INGREDIENTS

- 2 kg de poires
- 2 kg de raisins
- 3 kg de sucre de canne
- 3 citrons
- 10 g d'agar-agar (gélifiant)

## MATERIEL

- 1 saladier
- 1 très grosse casserole
- 1 mixeur
- 1 cuillère en bois
- 1 écumoire
- des pots
- une louche

## PREPARATION

- Enlever les raisins des grappes.
- Laver le raisin.
- Faire cuire le raisin 30 minutes.
- Retirer les pépins avec l'écumoire.
- Éplucher et couper les poires.
- Cuire les poires 20 minutes
- Mixer les poires en compote .
- Mélanger la compote et les raisins .
- Ajouter le sucre et le jus de citron.
- Cuire 10 min en remuant.
- Ajouter le gélifiant.
- Mettre en pots.

# Comment faire pousser de bonnes tomates ?

Quand vous mangez une bonne tomate ne la mangez pas entière garder les graines.  
Rincer les graines, faites-les sécher.  
Gardez-les dans un sopalin au sec et au mois de janvier, vous pouvez les semer.

Nino et Derreck.



- 1- En janvier, semez les graines dans un bac à semis avec du terreau et de l'eau.
- 2- Mettez votre pot près de la fenêtre, dans une pièce où il y a de la chaleur et du soleil.
- 3- Après plusieurs semaines, repiquer les plus beaux plants dans des petits pots.
- 4- le secret : de l'eau, de la chaleur, et de la lumière, garder jusqu'à la mi-mai avant de les planter à l'extérieur.

Hiba et Mélanie.

## Mention spéciale

Par William

Un grand merci à tous les anciens élèves de la classe de CE2-CM1 car vous nous avez laissé un super potager qui donne plein de délicieux fruits et de bons légumes.

## REMERCIEMENTS

Par Noah, Maxence et Mathéo

Mme HARDOUIN (société TRUFFAUT et maman d'Alice)

M. THERY (Coup de pouce et papa de Pauline)

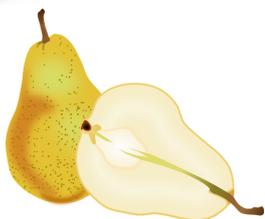
Mr TRINH VAN (botaniste passionné)

FOUED (Chouchou primeur à Montgeron)

Mme DA COSTA (maman de Léna)

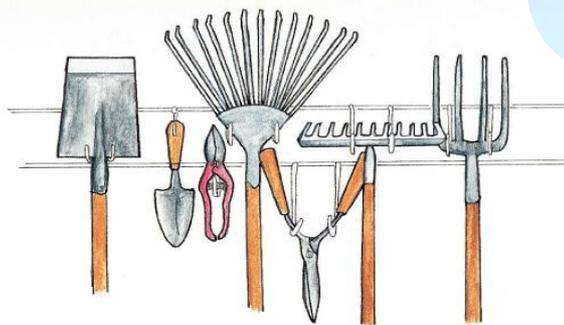
Les bénévoles de l'association du potager Caillebotte

Les abeilles maraîchères (jardin d'insertion à Crosne)



La classe de CM1 de M. Fradet  
École élémentaire Les Camaldules  
91330 - YERRES

# News du



n° 4

Journal éducatif et écologique Année 2018-2019

# potager

## Marché

VENDREDI 19 OCTOBRE  
à 16h30

VENTE DU POTAGER  
DES CAMALDULES

Pommes de terre  
Rhubarbe  
Noix  
Confiture ...

Voir en page 2

Appel à partenaires (page 1)

Les bonnes noix (page 2)

Le marché des Camaldules (page 2)

Les récoltes du potager (page 3)

Semer, planter en septembre et octobre (page 3)

Recette de confiture poire-raisin (page 4)

Faire pousser des bonnes tomates. (page 4)

Remerciements (page 4)

## APPEL à partenaires

Par Eva, Léna, Jerris et Evan

Parents, proches,  
on échange et  
on accepte les dons  
Comme...

...des graines, des plants, des fruits de saison,  
des arbres fruitiers, du terreau,  
des outils, des pots pour les plantes,  
des pots de confiture vides...

# Le marché Des Camaldules

Les élèves producteurs deviennent vendeurs le temps d'un mini marché.

## Agriculture Biologique

Nos productions sont garanties sans engrais, ni produits chimiques. Notre sol est enrichi avec notre compost et parfois du fumier de cheval.

## LES BONNES NOIX

Par Lucien, Shanna et Clément.

Les noix ont été ramassées par les élèves.  
Elles ont été pesées par sac de 500g.

Avant de les manger, il faut les laisser sécher un mois comme ça elles seront meilleures et plus facile à digérer !!!



### Le savais-tu ?

L'écorce de la noix s'appelle le brou  
et le brou de noix ça tache !

Le brou de noix est un pigment naturel

Extrait de l'écorce de la noix.

Il sert pour la teinture du bois.

Le brou de noix est peu toxique pour

L'homme, mais il est toxique pour

les chiens !



Le marché commence  
à 16h30  
le vendredi 19 octobre.

## Des fruits et des légumes

Il y aura des noix  
à 4 **euros** le sachet de 500 gr,

des pommes de terre  
à 3 **euros** le kilo.

Il y a de la rhubarbe  
à 4 **euros** le kilo.

## Des confitures

de la confiture poire-raisin  
**de 3 à 5 euros**  
en fonction de la taille du pot.

## Des plantes

Il y a aussi des fraisiers  
garriguettes et il y aura des  
framboisiers et des physalis.

Il y a également des  
bouquets de lavandes  
à **1euros.**

Enzo, Sabrina, Fares et Laura.



## Les récoltes du potager

Écrit par Mathys, Thomas,

### **Tomates anciennes :**

On a récolté au fur et à mesure des tomates et on les a vendues aux élèves de la classe. (14kg)  
On a récupéré les graines des plus belles tomates pour faire pousser des nouveaux pieds de tomates dès le mois de janvier.



### **Pommes de terre:**

On a récolté 13 kg de pommes de terre au début de l'année.  
On va les vendre au marché par sac de 1kg.



### **Noix:**

On a deux noyers dans l'école. On a ramassé près de 10 kg de noix.  
On a préparé des sacs de 500 g de noix pour les vendre au marché.

### **Rhubarbe:**

On a de la rhubarbe dans le potager. On la coupera pour la vendre le jour du marché.  
Avec la rhubarbe qui restera, on fera de la confiture.



En septembre et octobre,  
on peut encore  
semer des graines  
et planter des salades.  
Par Mathilde et Mila

### La préparation de la terre :

- 1) Enlever les mauvaises herbes.
- 2) Retourner la terre pour qu'elle soit légère.
- 3) Ajouter du terreau.



### Salades :

Acheter des salades à repiquer  
«merveilles des 4 saisons»

- 1) Préparer la terre.
- 2) Aplatir la terre.
- 3) Faire des bosses comme des volcans pour planter les salades.



### Radis, épinards, mâche :

- 1) Préparer la terre.
- 2) Semer en lignes ou à la volée.
- 3) Recouvrir légèrement de terreau.
- 4) Tasser doucement avec le plat d'un râteau.
- 5) Arroser régulièrement s'il ne pleut pas.

