

Mercredi
2 février
2022

LTHM

Février 2022

6° Segpa

Depuis trois ans, la Direction de l'Aménagement Urbain, par l'intermédiaire de Mr Frasnetti, propose aux élèves de Segpa de participer à la cueillette des oranges amères. Cette année les élèves de 6° se sont rendus rue Caroline avec Mme Ozenda (éducatrice spécialisée) et Mme Dogneton (professeur principal de la classe de 6° Segpa) pour récolter les dernières oranges de la Principauté.

L'équipe du secteur de la Condamine a présenté brièvement aux élèves, l'ensemble des étapes de la taille et la récolte des bigaradiers. Des échanges sur le métier de jardinier, les thématiques de l'écologie et du respect de l'environnement ont été abordés avec les élèves.

« Les jardiniers cueillaient les oranges, les mettaient dans un seau que nous renversions dans une cagette. Nous avons rempli trois cagettes.

Le lendemain nous sommes descendus en atelier cuisine avec Mr Saoula, professeur de biotechnologie PSE au LTHM. Nous nous sommes habillés en « chefs cuisiniers » et nous avons appris quelques règles élémentaires à tenir en cuisine. Nous avons fait deux recettes : la confiture d'orange amère et des pâtes de fruits. Les deux heures sont passées très vite, il y avait beaucoup de choses à faire et laisser la cuisine propre.

Nous étions étonnés et fiers d'avoir fait notre propre confiture et nous sommes prêts à recommencer.» Mme Dogneton et les élèves de 6° Segpa .



La cueillette rue P. Caroline



Atelier cuisine



Les pâtes de fruits

Oranges amères et sucre

Eplucher, couper, trier, cuire, mettre dans les moules, attendre....., refroidir, démouler, sucrer et goûter !!!!!

La confiture

Oranges amères, sucre, eau.

1kg oranges, le sucre, l'eau, la cuisson, les pots propres, cuisson 20 minutes et mise en pots.

Bien fermer les pots et les retourner.

Prêts pour les tartines!!!!

La récolte

Tri, pesage et nettoyage, en tenue de cuisine. Les chefs sont au travail.