

<http://www.eco-stjo-plouguerneau2.ddec29.org/spip.php?article487>

# La soupe des MS

- Coin "cuisine" -

Publication date: jeudi 29 novembre 2018

---

Copyright © Ecole Saint-Joseph - 29 880 PLOUGUERNEAU - Tous droits

réservés

---

Jeudi 11 octobre, nous sommes allés au marché, pour acheter les légumes dont nous avons besoin pour faire notre soupe au potiron. En déambulant parmi les étals, nous observions ce qui se vendait : des plantes, des fruits et des légumes, des plats cuisinés, des saucissons, et même des bijoux !

Nous nous sommes arrêtés devant des légumes bios, où nous avons acheté un magnifique potiron ! Il était un peu gros, alors le vendeur a accepté de nous en couper la moitié. Il nous a conseillé de le cuisiner avec des châtaignes, il nous en a même offert ! Il nous a conseillé d'en récupérer les graines, de les faire sécher (ce que nous avons fait) et de les semer au printemps. Il nous a fait goûter de la roquette, certains aimaient son goût piquant !

Comme il nous manquait encore quelques légumes, nous sommes allés dans une autre boutique, où nous avons acheté des oignons, et des carottes. Nous en avons profité pour observer et nommer d'autres fruits et légumes, exercice de vocabulaire que nous faisons aussi en classe.

Nous sommes revenus ravis, emportant au passage quelques feuilles mortes de jolies couleurs qui tourbillonnaient autour de nous car le vent soufflait. Nous en avons mis quelques-unes à sécher dans des journaux.

### La soupe

Après avoir goûté la soupe des PS, notre tour était venu de préparer la nôtre. Dès le matin, 4 mamans sont venues nous accompagner, nous avons donc fait 4 ateliers cuisine, dans la cantine.

Les légumes (du marché) ont été répartis dans chaque équipe, sans oublier le clou de girofle apporté par Samuel, qu'il a planté dans un morceau de carotte (car il ne fallait pas oublier de l'enlever avant de mixer !) et nous nous sommes attelés à la tâche. C'était d'êt d'éplucher les châtaignes et de couper les carottes et le potiron ! Avec les oignons, certains avaient les yeux rouges !

### Déroulement

#### ► Eplucher

- Couper en petits morceaux
- Séparer les oignons préparés et les faire dorer dans une poêle.
- Laver les autres légumes dans une passoire
- Cuire le tout dans un bouillon préparé par Aurélie.
- Mixer
- Y ajouter sel, poivre
- Facultatif : un peu de crème

Puis nous sommes allés dans la salle de motricité, et nous avons proposé aux élèves de GS et de PS de deviner les ingrédients de notre soupe. Après quelques propositions, ils les ont trouvées ! Après l'avoir regardée (la nôtre est de couleur orange) et sentie, chacun (ou presque) a goûté . Beaucoup ont aimé ! la plupart des enfants souhaite refaire la recette à la maison !

Le lendemain, nous avons goûté la soupe aux courgettes des GS. Que de saveurs rencontrées !

[Les photos](#)