



«Spider-journal» n°2

Le journal de la classe de TPS-PS-MS

sept-22

Notre première sortie : promenade autour de l'école.



On a vu une courgette qui a poussé dans le jardin et des grosses pommes : *mais qui a écrasé les pommes ?*

On a ramassé les pommes pour faire un gâteau.

Près du pommier, on a vu une souris [un mulot] écrasée. *Qu'a-t-il pu se passer ?*

C'est peut-être le chat. Elle a peut-être été écrasée par une voiture mais les voitures n'ont pas le droit de passer dans l'herbe. Peut-être qu'une voiture l'a écrasée et le chat l'a ramassée.

Dans l'herbe, on a fait des roulades, des galipettes. On a fait la course.

On a ramassé du maïs qui était dans le champ. Le maïs se mange.

On a vu des trous : des petits, des gros, un fossé.



On a pris le chemin à côté de l'école.

On était coincé au bout du chemin, il y avait de l'herbe...

On a vu des orties : ça pique et après ça gratte.





On a grimpé à un arbre et on est allé dans la cabane, elle ne s'est pas effondrée (elle était solide). Elle était en bois. Le loup ne peut pas souffler [dessus]. On a grimpé avant d'aller dans la cabane.

On a gratté la terre parce qu'on voulait faire une cabane en bas.

On a trouvé une fourmi avec Annie, elle était dans la terre. On a cherché avec un bâton.

On a fait rouler des pierres dans le chemin [dans la pente].

On a ramassé des glands. Il y a des trous sur les glands. Ils sont tout petits.

Pourquoi ? Camille nous dit que ce sont des vers qui sont dedans. Ils ont besoin de manger.

On a rencontré monsieur le directeur et un chat nous a suivis.

En cuisine !: La recette du moelleux pomme-amande



Ingrédients : pour 6 pers.

- 500g de pommes
- 160g de sucre
- 70g de farine
- 50g de poudre d'amandes
- 120g de beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs

beurre demi-sel +
cassonade pour le moule

Dans un saladier, mélanger grossièrement le sucre, la farine, la poudre d'amandes, le beurre coupé en petits cubes, la levure et les œufs.

Ajouter les pommes pelées et coupées en gros morceaux. Mélanger. Préchauffer le four à 180°C.

Tapiser un plat à gratin de taille moyenne et aux bords assez hauts de papier sulfurisé. Beurrer avec le beurre demi-sel et saupoudrer de cassonade. Enfourner pour 45 min.

Laisser refroidir avant de servir.

NB : Cette recette fonctionne très bien avec des poires.



Timéo épluche les pommes.



Loévan coupe les pommes.

