



# La pomme ratatinée

Voici une activité à réaliser à l'occasion de la Semaine canadienne de l'eau, en mars, du Mois de l'eau, en juin ou à tout autre moment de l'année! Faites ratatiner des pommes!



## Groupe d'âge :

Multiâge

## Durée :

Environ 30 minutes pour l'étape de la préparation des pommes, et une heure pour l'étape de la cuisson des pommes

## Matériel :

- 5 planches à découper
- 5 couteaux\*
- 1 vide-pomme
- 2 plaques de cuisson
- papier parchemin

## Ingrédients :

- 5 pommes
- cannelle (au goût)

## Compétences

### Aspect du développement global de l'élève :

- Affectif
- Cognitif
- Moral
- Psychomoteur
- Social

### Intention éducative :

À la fin de cette activité, l'élève aura travaillé sa motricité fine.

### Compétences professionnelles mises de l'avant par cette activité :

- Planification et organisation d'activités pour enfants et groupes d'enfants
- Planification et organisation d'activités à prédominance psychomotrice

\*Pour les élèves de 1<sup>e</sup> et 2<sup>e</sup> cycle, utilisez des couteaux à beurre. Si l'école a des couteaux d'office (coupants), les offrir aux élèves de 3<sup>e</sup> cycle.

# La pomme ratatinée

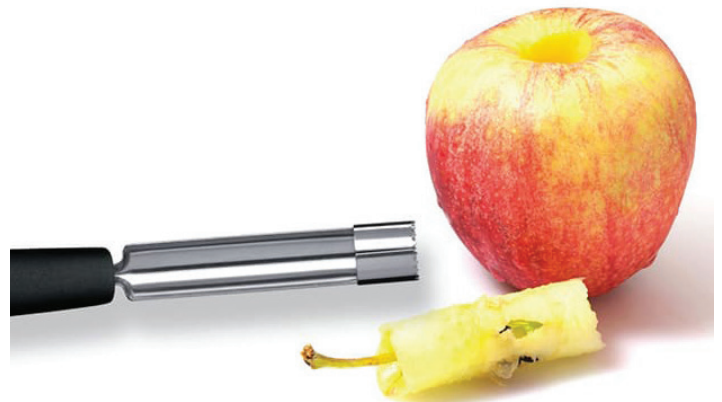
## Déclencheur

Les fruits séchés sont des fruits déshydratés auxquels on a enlevé l'eau. Il est possible de faire des fruits séchés à la maison en les mettant au four. La chaleur du four va faire évaporer l'eau des fruits

## Démarche

- Préchauffer le four à 200°F . Démontrer aux élèves comment couper les pommes (avec ou sans vide-pomme) et expliquer les consignes de sécurité.
- Demander aux élèves de rincer les pommes sans les peler. Avec un vide-pomme, enlever le cœur des pommes. Couper les pommes en tranches très fines.
- Préparer les plaques de cuisson en mettant du papier parchemin (pas de silicone).
- Disposer les tranches de pommes sur les plaques. Saupoudrer les pommes de cannelle sur une seule des plaques.
- Mettre au four pour environ 1 heure, jusqu'à ce que les pommes soient ratatinées.
- Tous ensemble, déguster les pommes, tièdes ou froides, avec ou sans cannelle.

- Pour amener l'expérience plus loin : peser une tranche de pomme avant et après la cuisson. Constaté que le poids de la tranche de pomme déshydratée est plus petit que le poids de la tranche de pomme fraîche.



ASSOCIATION SOUTENIR  
QUÉBÉCOISE DE LA REPRÉSENTER  
GARDE SCOLAIRE MOBILISER

402, rue Verchères  
Longueuil (Québec) J4K 2Y6  
450 670-8390 / 1 800 363-0592  
gardescolaire.org