

Actu d'écoles

le journal des écoles
du quartier

61
14 octobre
2016



saurez-vous deviner
où nous sommes allés ?

Devinettes

C'est l'outil qui sert à couper les grappes de raisin :

--	--	--	--	--	--	--	--

C'est la boisson faite avec du jus de raisin fermenté :

--	--	--

On y met le raisin pour l'écraser et récupérer le jus :

--	--	--	--	--	--	--	--

C'est le pied de la vigne :

--	--	--

C'est la saison des vendanges :

--	--	--	--	--	--	--	--

C'est le nom de celui qui fait les vendanges :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

On le décroche de la grappe pour le manger :

--	--	--	--	--

C'est le nom du raisin qui est de couleur verte :

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Ils sont petits et durs à l'intérieur du grain de raisin :

--	--	--	--	--	--

C'est le grand panier qu'on met dans le dos pour porter le raisin :

--	--	--	--	--	--

Les haricots

Expérience 1 :

On a mis dans une bouteille 4 graines de haricot. Ensuite, on a mis la bouteille dans le noir.

Les haricots ont fait 4 grandes tiges blanches avec des toutes petites feuilles jaunes. Après, ils ont pourri parce qu'il n'y avait pas de lumière.

Expérience 2 :

On a mis une graine de haricot dans du coton. On a arrosé. On a

placé le pot derrière la fenêtre en plein soleil. Une semaine après, on a regardé et là, hélas, les haricots avaient fondu, ils étaient cuits à cause du soleil ! On a tout jeté et on a recommencé ...

Expérience 3 :

Dans un autre pot, on a mis une graine dans du coton. Une tige a poussé, on l'a mise dans la terre. Elle a grandi. C'est rigolo parce que le haricot est en haut ! On dirait qu'il a un chapeau sur la feuille. La feuille va grandir mais que va faire le chapeau ?

Sciences

Les vendanges pédagogiques de Lucey



Atelier Cave

Michel nous a montré comment on fait du jus de raisin ou du vin avec un mini-pressoir : le

raisin est écrasé et le jus coule.

On a regardé des photos et Michel nous a donné des verres avec du jus de raisin. On a senti et on a bu doucement.



Découverte

Articles écrits par les cycle II de l'école Curie qui sont allés à Lucey fin septembre. La visite était organisée en ateliers



Atelier Vendanges

On a cueilli du raisin et on l'a mis dans un panier. On a vidé tous les paniers dans la hotte.

La bouteille

Quand on est allé aux vendanges, on a pressé du raisin. En repartant, un monsieur nous a donné une bouteille remplie de jus de raisin. La maîtresse a mis un bouchon, elle a fait des trous dans le bouchon. On a mis un gant autour du bouchon et on a mis un élastique.

L'après-midi, le gant était rempli d'air, il était debout. Après, l'air est parti.

On a ouvert la bouteille et on a senti.

Ça sentait très fort, on a fait « Ah ! », ça sentait le vinaigre, ça avait du gaz.

On a refermé la bouteille et on attend ...

Une semaine, on a re senti et ça sent hyper fort, ça pique la gorge et le nez.

Au-dessus il y a plein de saletés, elles viennent de la grappe de raisin et du pressoir.

Pourquoi le jus de raisin se transforme en vinaigre ?

C'est le sucre du raisin qui se transforme en alcool et ça fait des toutes petites bulles. C'est la levure qui transforme le sucre en alcool.



Atelier Pressoir



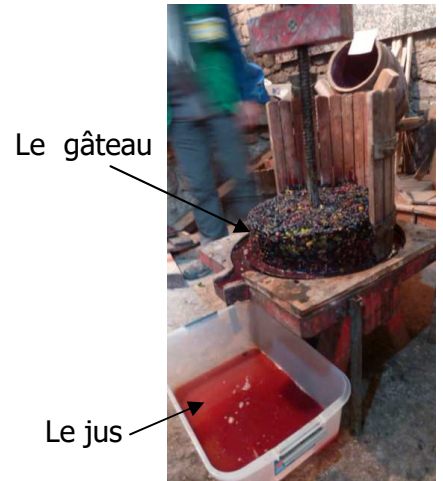
Nous avons visité une vieille maison qui date de plus de 200 ans. Il y a longtemps, il y avait un cheval qui tirait le chariot qui transportait le raisin.

Tous les enfants ont fait du jus de raisin.

Le pressoir est construit en bois, il est rond.
 A l'intérieur, on a mis des pièces en bois.
 On a mis du raisin dedans. On a tourné la manivelle, ça a écrasé le raisin et le jus est sorti.



Quand on a ouvert le pressoir, on a vu le gâteau.
 Le gâteau c'est ce qui reste de la grappe de raisin quand on a enlevé tout le jus.
 Nous, on n'a pas bien pressé, du coup il y avait du jus dans le gâteau ! Il aurait fallu mouliner encore et encore !
 Plus on tournait le pressoir, plus c'était dur mais c'était amusant !



Un monsieur nous a montré comment marche une machine à faire du jus de raisin. Ça s'appelle un pressoir.
 Voilà comment ça marche :
 Plus ça tourne, plus les planches qui sont dans la machine se rapprochent des grains de raisin, elles l'écrasent.
 Le jus va dans le bac qui est derrière le pressoir puis dans une cocotte minute géante qui s'appelle la cuve.



Les ateliers goût
 Il y avait 4 ateliers.
Atelier 1 : on a goûté du jus de raisin, du jus de pomme, du jus d'ananas, du jus de pamplemousse et du jus d'orange.
Atelier 2 : On a goûté toutes les sortes de raisin. Il y a le raisin blanc, le raisin noir, des petits raisins, des gros raisins ...
Atelier 3 : on a goûté des choses pour connaître leur saveur : sucré, salé, acide, amer.
Atelier 4 : on a senti du jus de raisin, du vin, du vinaigre, de l'huile, de l'alcool et de la crème.
 C'était super !



La vieille maison, les vieux outils

La dame nous a expliqué des choses sur la vigne. La vigne pousse en ligne et sur une côte. Les racines peuvent mesurer 7 mètres de long pour aller chercher l'eau sous la terre. Les vignes se nourrissent de choses sous la terre.

On devait prendre une paille qu'on trempait dans une coupelle. On devait dire si c'était sucré, salé, amer ou acide.

Solutions des devinettes de la Une : sécateur, vin, pressoir, cep, automne, vendangeur, grain, raisin blanc, pépins, hotte

OURS :
Actu d'écoles n°61 - Publication des écoles élémentaires Sapinière, Curie et Humbert et maternelles Feidt, Eglantines et Régina du quartier de la Croix de Metz à Toul
 - 12 octobre 2016 - **Responsable de la publication** : Vincent BIRCKEL -
Comité de rédaction : CM2 Humbert -
Titre déposé au Tribunal de Grande Instance de Nancy -
 - Imprimé par nos soins -
 - **Contact** :
 actudec@free.fr

Leçon de Rock à l'école Maurice Humbert



Un jour, notre copine Serena nous a apporté sa guitare, une belle guitare rose. On a appris les différentes parties, le corps, la bouche, la caisse...
Ceyda et Kimie

Sur le **manche**, il y a des points pour se repérer de 2 en 2.

bouche caisse



Les **chevilles** sont des vis pour resserrer les cordes.
Amine

Musique

Et puis, le 26 septembre, Timothé, le fils de la maîtresse est venu nous apprendre à faire de la guitare électrique et du yukulélé. Il nous a montré comment mettre les doigts et comment gratter. *Mehmet*

On a joué une vraie musique, on a gratté les cordes avec le médiator ou avec les doigts. *Séréna*



Sur le **yukulélé** il y a 4 cordes et 4 chevilles et sur la guitare électrique 6 cordes et 6 chevilles, toutes du même côté. *Maëly*

Timothé nous a joué des morceaux, une chanson d'amour, la Panthère Rose et du rock. Il jouait très vite. Moi aussi j'ai appris à en faire, c'était pas très vite mais joli. *Amine*
Il a ramené un amplificateur et il a mis le volume. *Noah*



J'ai trouvé que le yukulélé était plus sympa que la guitare parce qu'il a un son plus joli alors que la guitare est plus grave. C'était trop bien ! J'aimerais bien qu'il r e f a s s e u n e démonstration à toute l'école !

Shellsy



Tellement vrai !

Mathis, élève de CP à Pierre et Marie Curie, lève le doigt :
- Maîtresse, c'est décidé, je ne serai plus maître quand je serai grand. Il explique alors :
- Je veux pas être comme toi, il faut toujours tout répéter 36 fois aux élèves !

Après cette séance, Amine a eu envie de nous montrer sa guitare. Il a commencé à apprendre à jouer en cherchant sur internet. Il a tapé « tuto guitare premier pas » et il a déjà joué un petit morceau. *La maîtresse*

