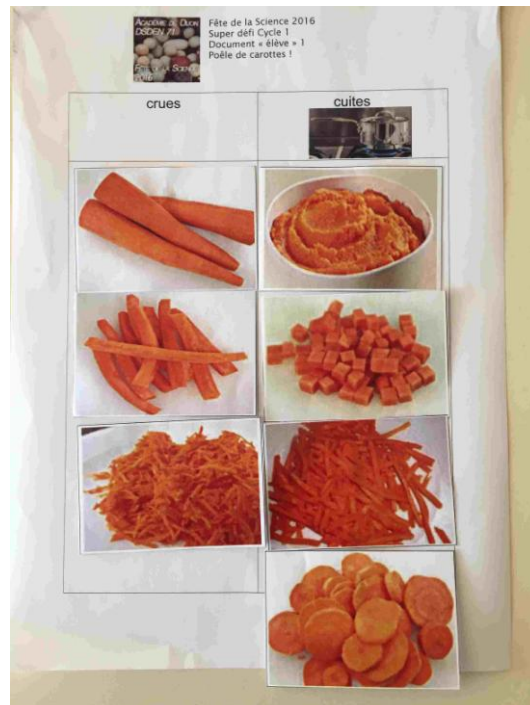


Lundi 26 septembre 2016, on a goûté des carottes. Elles n'étaient pas pareilles. Il y en avait en rondelles, en cubes, en purée, des râpées...



On a dit si elles étaient cuites ou crues. Les carottes crues sont dures et les carottes cuites sont molles quand on les croque. On a alors complété le tableau ci-dessous :



Vendredi 30 septembre 2016, le maître nous a amené des ustensiles de cuisine et des carottes entières crues.

Il nous a demandé de faire des carottes râpées, en bâtonnets et entières épluchées. Il fallait trouver quels ustensiles utiliser.

Pour enlever la peau, on a essayé un couteau et un couteau économe. Celui-ci était plus efficace parce qu'il ne coupait que la peau.



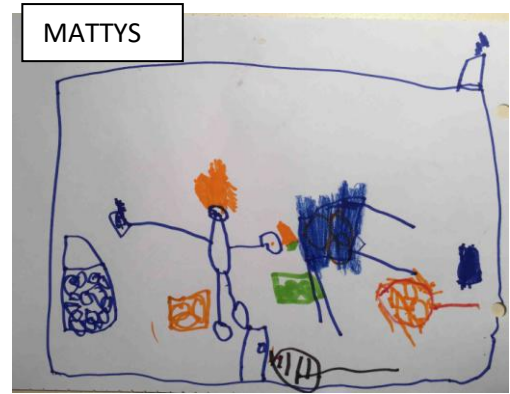
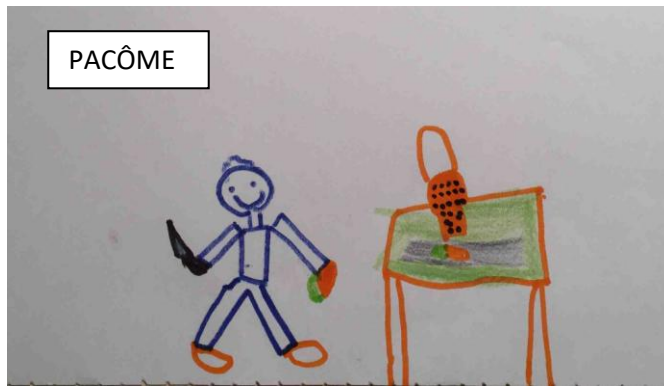
Pour râper, on a d'abord essayé le moulin à légumes parce qu'il y avait des petits trous au fond. Mais ça n'a pas marché car les carottes étaient trop dures. En cherchant d'autres ustensiles avec des trous, nous avons trouvé deux sortes de râpes et, là, nous avons réussi :



Enfin pour les bâtonnets, comme il fallait les couper, nous avons cherché des ustensiles avec des lames comme les couteaux. Avec les ciseaux, cela nous paraissait trop dur (et c'est vrai), alors il ne restait plus que la mandoline :



Mercredi 5 octobre 2016 : nous nous sommes dessinés en train de râper des carottes.



Jeudi 6 octobre 2016 : cette fois-ci, il fallait refaire des préparations de carottes cuites. Avant de faire cuire, nous les avons coupées :

- Pour les rondelles et la julienne (fins bâtonnets) nous avons utilisé la mandoline.



- Nous avons eu plus de mal avec la brunoise (petits cubes) car aucun ustensile ne pouvait le faire directement. L'un de nous a donc pensé se servir de la mandoline pour faire des bâtonnets, puis de repasser chaque bâtonnet dans la mandoline dans l'autre sens. Mais ça aurait été trop dangereux car nous n'aurions pas pu les pousser sans nous couper les doigts. Nous avons donc pensé utiliser un couteau (c'est le maître qui a coupé et qui a tout mis à cuire).



- Pour la purée, il fallait trouver un ustensile qui écrase : le presse-purée. Par contre, comme c'était trop dur, nous les avons coupées en gros morceaux pour les faire cuire (ce sera facile à écraser car elles seront toutes molles).



Quel autre ustensile pour écraser ? Le moulin à légumes (entre la grosse partie en métal et la plaque avec les petits trous)

Comme toujours à la fin, nous avons goûté et nous avons remarqué que les deux purées n'étaient pas pareilles : il y avait des petits morceaux dans celle préparée avec le presse-purée et pas dans l'autre (et oui, les trous sont plus gros)



Nous nous sommes régalés !