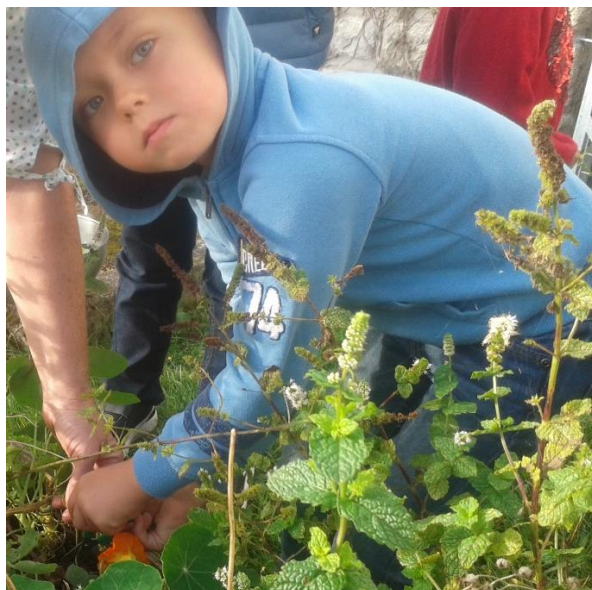


Les ateliers éco-responsables
de la classe maternelle bilingue :

Le sirop de menthe fraîche

Le jeudi 24 septembre 2020, les enfants sont allés cueillir de la menthe fraîche dans le potager de l'école, pour faire du sirop de menthe fraîche.



C'était aussi l'occasion de constater que la menthe se reconnaît facilement à son odeur.



Puis, chaque enfant a cueilli une tige de menthe.

Quelle bonne récolte, une vingtaine de tiges !



Après le lavage des mains, ils ont rincé les feuilles de menthe, puis effeuiller les tiges.



Dans une casserole, les élèves ont mis les feuilles, 50 cl d'eau et 500g de sucre bio.



Ils ont mélangé le tout et mis la casserole à bouillir. Une fois que le mélange à bouilli, ils ont laissé encore 15 minutes environ à feu doux. Le sirop est prêt quand il s'épaissit et devient un peu gluant.



Ils ont laissé refroidir, puis filtré le sirop avec une passoire pour enlever les feuilles. Avec un entonnoir, ils ont versé le sirop dans une jolie bouteille.

Question d'un enfant : « Pourquoi le sirop de menthe n'est pas vert ? »

Réponse : - La couleur est moins verte que celle des sirops du commerce où l'on rajoute du colorant chimique pour verdir le sirop.



Et maintenant, place à la dégustation du sirop, accompagné d'un bon gâteau ! Hummm, Le goût est vraiment meilleur !

Astuce : ce sirop se conserve un mois au frigo ! À votre tour de le réaliser !!!