Test du module « Parlons du hamburger »

Pendant les vacances scolaires nous avons testé le module « parlons du hamburger » avec nos enfants ainsi que des adors de 13 à 15 ans.

Ce fut très intéressant d'avoir leurs avis, retours et remarques constructives sur le contenu et le déroulement de la journée.

Au programme une approche théorique sur chaque produit du hamburger puis la mise en pratique par sa confection.

Par exemple: quelles sont les variétés de céréales utilisées en Suisse, comment se cultivent-elles, quel est le prix du blé conventionnel et bio, quelle est la quantité de blé consommé par la population suisse, etc… puis nous avons confectionner nos petits pains.

- 
l'écl le
la ferme
Bois
bois.ch


L'école
à la ferm
des Boi
ecolefermedesbois



- 

- 
adidas

- 

- 

Ensuite nous avons continué sur le steak haché et la mayonnaise en suivant ou le même procédé. S’en suit la confection du repas. Le et les .

- 

- 
JuraSel
Speisesalz
Sale da cucina

- 



- 

Ce fût tellement bon et copieux que la sieste aurait été la bienvenue!

- 

- 

L’après-midi était plus compliquée pour la concentration. Mais très constructive de ce faite pour pouvoir proposer des ateliers différents qui stimulent les élèves!



Dur dur la digestion…
Bon, je vous laisse quand même un peu de surprise, je vais pas tout vous dire!

Donc il faudra venir le découvrir avec vos élèves! Et ce dès la 9H!

A bientôt □□