



CITROUILLE, MA CITROUILLE!



OBJECTIF

Les enfants récoltent, décorent et cuisinent les citrouilles plantées au printemps dans leur jardin pour boucler la boucle de la terre à l'assiette.



AVANT DE COMMENCER

MILIEU

Au jardin et dans la cuisine.



PÉRIODE

La fin du mois d'octobre, quand les citrouilles sont prêtes à être récoltées.

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- Deux citrouilles
- Plusieurs types de courges: courge spaghetti, potiron, courgette, courge Butternut, etc.
- Accès à une cuisine (si l'on souhaite cuisiner la citrouille avec les enfants)

PRÉPARATION

Aller au marché acheter nos courges et citrouilles, si les enfants ne les ont pas plantées au jardin, ou les récolter à la ferme lors de la sortie au verger.

MISE EN GARDE

Les graines de citrouille peuvent être allergènes pour certains enfants.

La peau de la citrouille est dure et épaisse. Un adulte devra se charger de la découper.

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

CAUSERIE

Sais-tu comment pousse une citrouille? Une fois que la graine est plantée, qu'est-ce qui se passe selon toi? Réponse: deux petites feuilles arrondies poussent (on les appelle cotylédons), puis plusieurs grandes feuilles, des fleurs jaunes, puis des petites citrouilles vertes qui grandissent et deviennent de grandes citrouilles orange. Connais-tu d'autres sortes de courges? Montrer les autres variétés de courges. Si nous ouvrons la citrouille, qu'y aura-t-il à l'intérieur? Que peut-on faire avec une citrouille?

EXPLORATION

On va dans le jardin récolter nos citrouilles. On en vide une en observant bien ce qu'il y a à l'intérieur: fils, graines (les mettre de côté pour les faire rôtir et les déguster, en prenant soin d'en conserver une partie pour les faire sécher et les planter au printemps prochain), humidité, chair, etc. Les enfants peuvent goûter un petit morceau de chair de citrouille crue.

On utilise la chair de la citrouille pour cuisiner avec les enfants.

On décore d'autres citrouilles avec des éléments naturels.

RETOUR

Déguster notre recette en comparant nos goûts. La texture de la citrouille crue et de la citrouille cuite est-elle la même? Pourquoi est-il important de ne pas jeter nos citrouilles? Connais-tu d'autres recettes? Que peut-on faire avec les graines? Peut-on cuisiner les autres courges? As-tu déjà goûté à d'autres courges?

POUR ALLER PLUS LOIN

ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

- Mimer la graine qui pousse.
- Dessiner les étapes de la croissance de nos citrouilles.
- Faire un collage de diverses graines, dont celles de la citrouille.
- Cuisiner d'autres courges.

CHANSON

- Dans un grand jardin, traditionnel

LIENS AVEC LES AUTRES FICHES

- Ça goûte nature!
- Tomber dans les pommes!
- De l'assiette au potager: le compostage

MATÉRIEL COMPLÉMENTAIRE

Livre: FAULKNER, M. (2006). *Allons aux citrouilles*, Éditions Scholastic.



© Virginie Angers

