

Défi-sciences

Le point de départ

A l'école, nous avons une grande pelouse près de la cour et nous avons envie d'y faire un joli jardin.
Pour commencer, nous avons découvert les outils du bon jardinier.

Les enseignantes nous ont alors lancé un Défi Sciences.



NOTRE DÉFI : faire pousser 3 légumes et trouver la partie de la plante que l'on peut manger.

Nos hypothèses

« Quelles sont les parties des légumes que l'on mange ? »



Nous mangeons ...	
carottes	on mange le bas... le "orange" <small>on prend mais on n'est pas sûr.</small>
choux	les feuilles (pas le milieu)
tomates	on mange le "rouge" mais pas le milieu et la queue ni les feuilles.
pommes de terre	le jaune, pas la peau sauf si on les lave.
maïs	les petits "corrés" - le tour
salades	les feuilles... le vert... violet... rouge...
les petits pois	petites "boules"
poivrons	le tour... vert ou rouge (pas le blanc dedans)
haricots	tout mais pas les branches, ni les feuilles.
oignons	on ne mange pas la tige, ni la peau.
courgettes	tout sauf la peau.
concombres	tout sauf la peau.
cornichons	le vert.

nos représentations...

Nous avons réfléchi pour savoir comment vérifier nos hypothèses.

POUR RÉUSSIR LE DÉFI, ON VA :

- planter des graines de légumes
- regarder dans un livre documentaire, un dictionnaire
- regarder sur internet
- regarder la télé
- aller au marché
- demander à un jardinier un fermier, marchand un cuisinier

Et nous avons aussi décidé de faire pousser

- des tomates-cerises
- des radis
- des laitues
- des lentilles

Pour savoir comment semer nos légumes, nous avons regardé des vidéos sur Internet.



Nos semis



Préparer la terre



Semer les graines



Arroser



Nos recherches

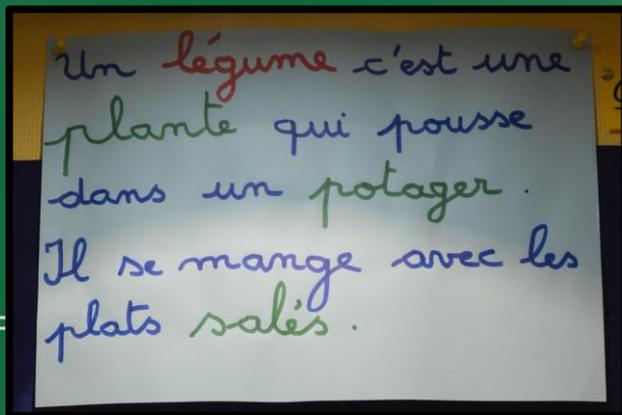
Dans le dictionnaire ...



.. Pour connaître les différentes parties d'une plan



our savoir ce qu'est un légume



Nos recherches

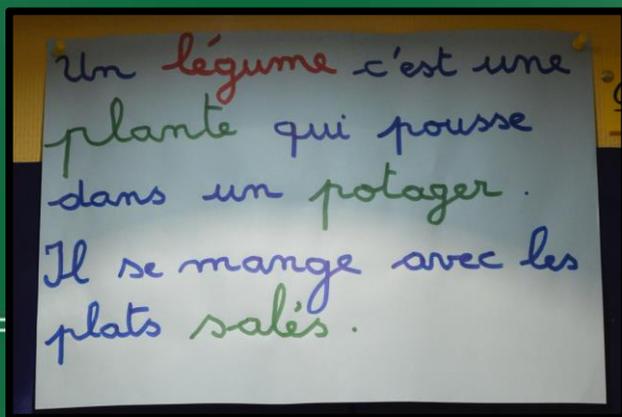
Dans le dictionnaire ...



.. Pour connaître les différentes parties d'une plan



our savoir ce qu'est un légume



Nos observations et nos expériences

... Pour mieux connaître les légumes que l'on trouve dans nos assiettes :



- Leurs noms
- Leurs formes dans le jardin
- La partie que l'on mange



Nos recherches dans les livres documentaires



Bilan de notre travail

Nos observations et nos recherches

<p>Nos Hypothèses</p>	<p>Courgette / concombre - III</p>
<p>Après nos recherches dans les livres documentaires</p>	<p>haricot IIII</p>
	<p>oignon IIII</p>
	<p>Pomme de terre IIII</p>
	<p>carotte III</p>
	<p>panais / oignon III</p>
	<p>brocoli IIII</p>
	<p>poireau III</p>
	<p>poireau (vert) / cornichon / haricot vert II</p>
	<p>épinards ou peau d'un poireau / d'un oignon III / salade III</p>
	<p>7 9 3 4 6 8 2 5 10 1</p>

liés : courgette, haricot rouge, poireau, pomme de terre, panais, navet, brocoli, asperge, p

Dégustation

nous avons étudiés, nous avons préparé et dégusté une soupe.



Ce que nous avons appris

Un légume c'est une plante qui pousse dans un potager. Il se mange avec les plats salés.

CE QU'EST UN LÉGUME

CE QUE NOUS AVONS APPRIS

LES DIFFÉRENTES SORTES DE LÉGUMES

légumes-racines

légumes-tiges

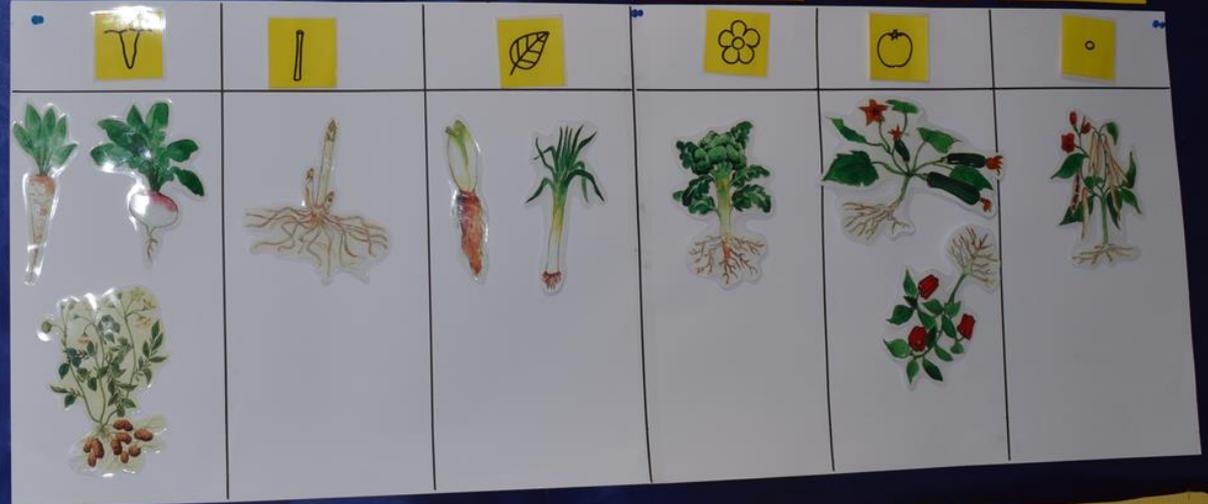
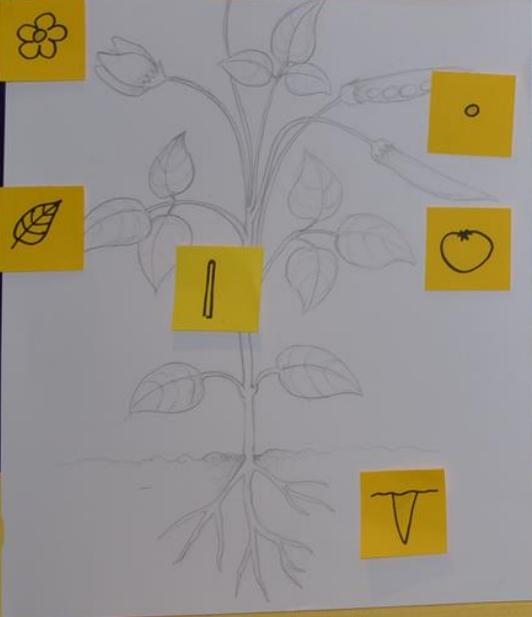
légumes-feuilles

légumes-fleurs

légumes-fruits

légumes-graines

LES PARTIES D'UNE PLANTE



Observation de nos légumes et conclusion

