

L'encart

Novembre 2020



Vendanges des vignes de notre école

Jeudi 17 septembre, nous avons vendangé les vignes de l'école. Avec la récolte de raisin, nous avons fait du jus pour les enfants. Voici comment nous avons procédé : **1^{ère} étape : la coupe.**

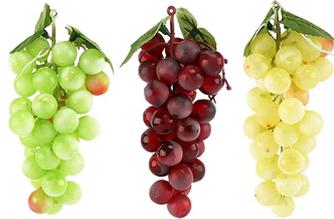
Avec sécateur, nous avons coupé les grappes de raisin. Nous les avons pesées en plusieurs fois. Au total cette année, 7kg.

Nous avons disposé ces grappes dans un grand récipient.



2^{ème} étape : l'égrappage

Le deuxième atelier consistait à « égrapper », c'est-à-dire à enlever les rafles (squelette ligneux qui porte les baies de raisin). Nous nous retrouvons ainsi avec les grains de raisin seuls.



3^{ème} étape : le pressurage

Nous avons introduit les grains de raisin dans notre petit pressoir. En pressant, on en a extrait le jus. Mais comme toutes les baies n'étaient pas complètement écrasées, nous les avons passées également dans un presse-purée, afin d'extraire le jus qui restait, ainsi qu'un peu de moût de raisin.



4^{ème} étape : la passoire

Nous avons versé le « deuxième » jus (celui avec un peu de moût, un peu plus dense) dans une passoire. Ceci n'a pas consisté en une filtration : c'était juste pour enlever les petites impuretés ou morceaux de peau qui pouvaient subsister.

En le mélangeant au premier jus (du pressoir), nous avons obtenu un jus rouge foncé, très sucré, avec beaucoup de goût !

