

# Lundi 22 octobre 2012 : nous avons dégusté des raisins.



Les raisins poussent en grappe sur la vigne.  
Dans le grain de raisin, il y a des pépins.  
Les raisins verts s'appellent les raisins blancs.  
Les raisins violets s'appellent les raisins noirs.  
La chair est molle et la peau est craquante.  
Les raisins noirs étaient les plus sucrés.





La maman de Tifène nous a prêté une machine à faire du jus de fruit.  
Elle s'appelle une centrifugeuse.



Nous l'avons démontée pour voir comment elle est faite.





On l'a remontée pour la faire fonctionner.



On a posé le filtre sur le support qui a le tuyau où sort le jus. On l'a mis sur le moteur. On a accroché le récupérateur de peau et de pépins.



On a posé le couvercle par-dessus, le pichet à côté sous le tuyau, on a mis le poussoir dans la cheminée.



On a fermé avec les crochets.

On a lavé les raisins et on les a mis par la cheminée.



Maryline a mis la prise de la centrifugeuse dans la prise de l'électricité.  
On a tourné le bouton.



Le filtre a tourné très vite.  
La chair s'est écrasée et le jus est sorti par le tuyau dans le pichet.



Le jus était très bon.  
Pour en avoir plus on a ouvert le récupérateur, on a remis la peau et les pépins et de la chair qui restait.







Il a fallu tout laver pour que la maman de Tifène puisse s'en servir une autre fois.