

La viande que nous avons mangée à la cantine.

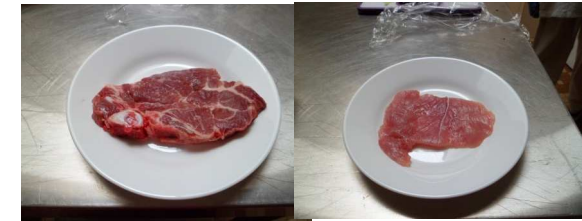


Toute la semaine on a regardé et touché la viande crue et on l'a regardée quand elle était cuite.

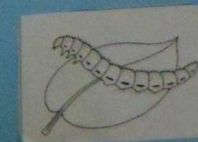
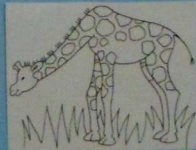
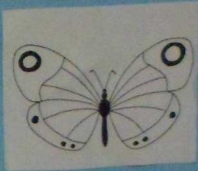
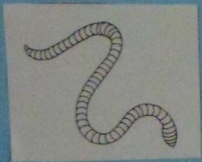
Quand la viande est cuite elle est marron. Quand elle est crue, elle est blanche pour le poulet, rouge pour la viande hachée de bœuf, rose pour les côtes de porc et pour les morceaux de la blanquette de veau.

La viande est plus molle quand elle est crue.

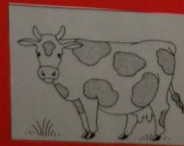
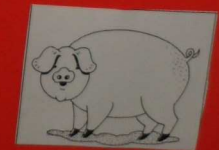
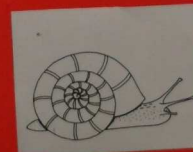
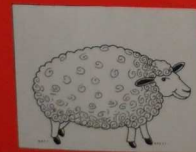
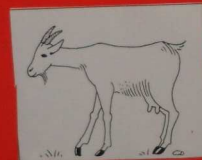
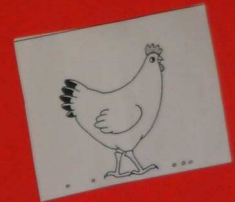
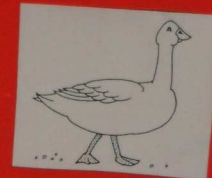
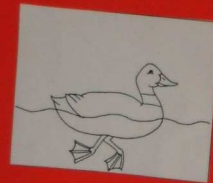
Merci à Aline pour ces bons plats de viande !



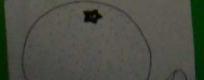
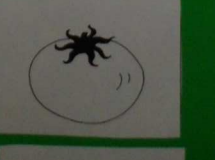
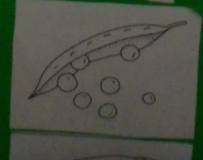
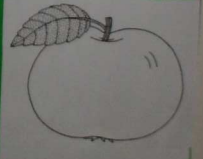
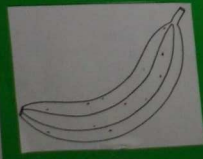
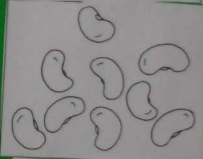
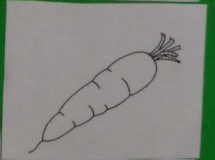
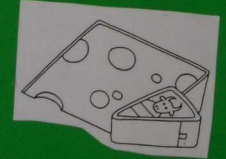
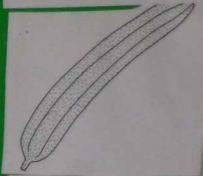
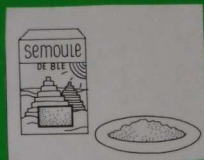
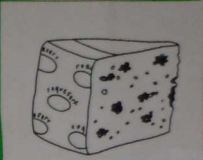
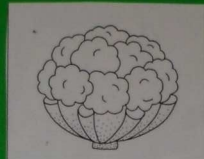
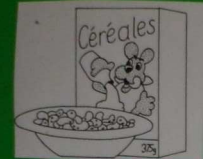
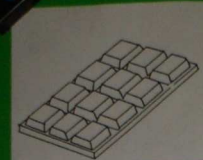
LES ANIMAUX QUE
NOUS NE MANGEONS PAS.



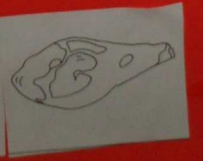
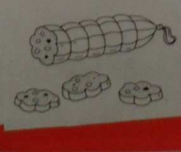
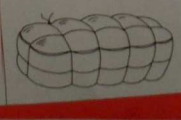
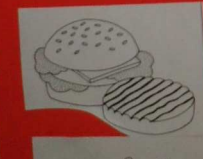
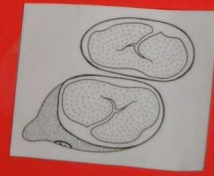
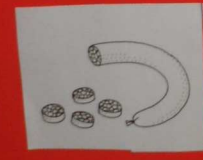
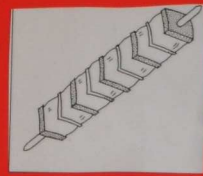
LES ANIMAUX QUE
NOUS MANGEONS.



IL N'Y A PAS
DE VIANDE



IL Y A DE LA
VIANDE



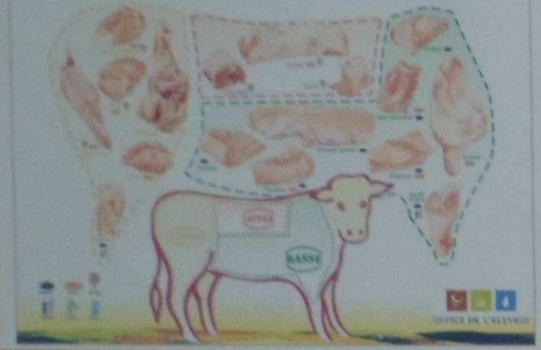
VIANDE
CRUE

VIANDE
CUITE

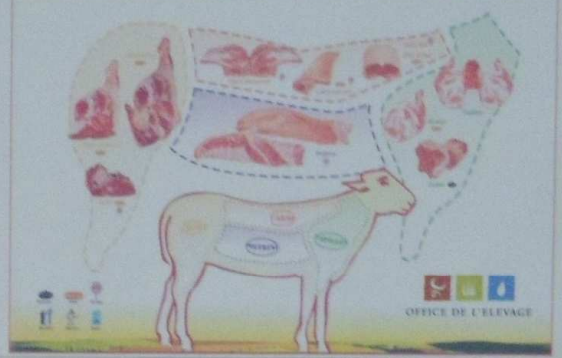




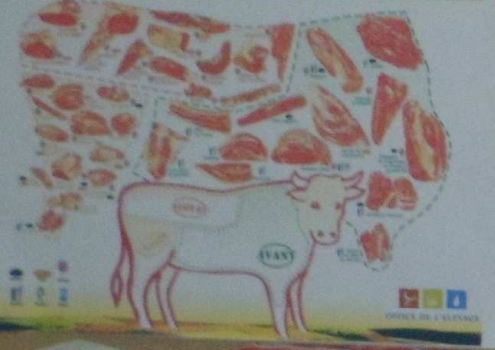
DÉCOUPE DE LA VIANDE DE VEAU



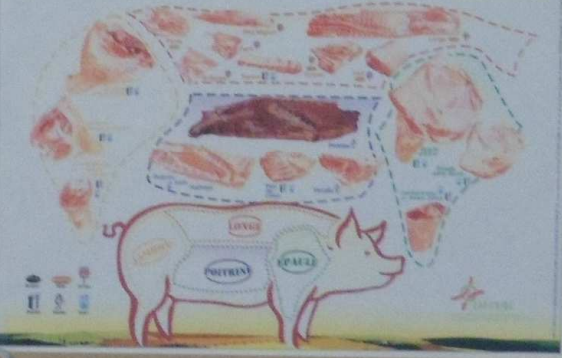
DÉCOUPE DE LA VIANDE D'AGNEAU

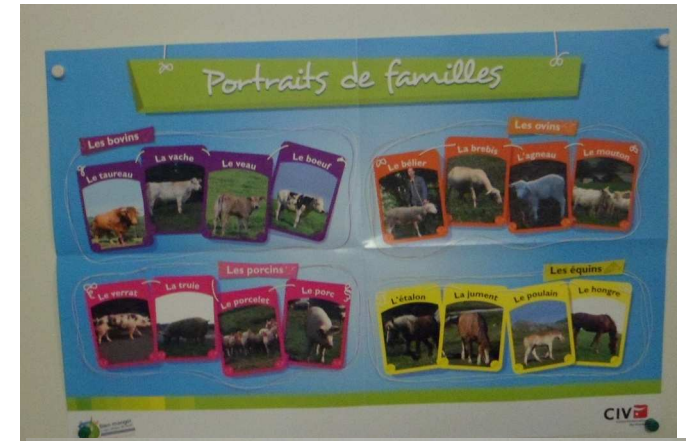


DÉCOUPE DE LA VIANDE DE BOEUF

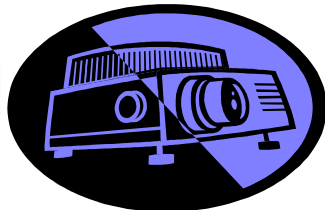
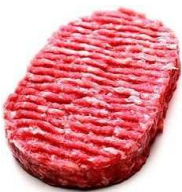


DÉCOUPE DE LA VIANDE DE PORC





Les ateliers avec les animatrices du centre social d'Airvault.





On a vu le camion du boucher .Le camion est joli. Le boucher avait une blouse et un tablier blanc exprès pour ne pas mettre de saletés dans ses préparations. On peut voir la charcuterie et la viande dans son réfrigérateur qui est transparent .Il vient dans le village pour les gens qui ne peuvent pas aller au magasin.

Il nous a montré son grand couteau à trancher, la feuille pour couper les os des côtes et son fusil pour frotter les couteaux quand ils ne coupent plus.





Il nous a fait déguster du jambon blanc qui est cuit et du jambon cru. Ils n'ont pas le même goût, il y en a un plus salé que l'autre et un plus dur que l'autre. On a goûté du saucisson, du pâté sur une tartine de pain et du pâté de tête. On a fait les gourmands et tout était délicieux.

Merci Monsieur le boucher pour cette dégustation de charcuterie!

