

la nature aussi

Proposée par Denis GOLL

(école maternelle Les Fins 25500).

voici une fiche destinée à éviter l'engorgement de l'esprit et du corps pour tous ceux qui essaient de nager au mieux dans les eaux de la nouvelle politique de l'école.

En effet entre deux acquisitions de connaissances transversales et au rythme des évaluations = bilans-projets d'école - P.A.E. - réunions de cycles - remplissage de livrets scolaires - conférences pédagogiques ..., un instit Freinet digne de ce nom qui ne se contente pas d'un ou deux heures de plateau de gym peut avoir besoin, tout comme ses élèves, d'aller voir ce qui se passe à côté de l'école.

Je ne doute pas qu'en réunion de coop les enfants auront de multiples propositions sur ce qu'il leur plairait de faire dans le petit bosquet à 500 mètres de l'école, dans le style vie sauvage.

Dans le chapitre "cuisine naturelle" j'ai expérimenté, entre "adultes", différentes techniques de cuisson que j'essaie maintenant de réaliser au sein de l'Education Nationale. En voici quatre sélectionnées pour leur intérêt à l'encouragement au tâtonnement expérimental dans la nature:

LE FOUR ENTERRE

Creuser un trou de quelques 50cm de diamètre et 30 de profondeur dans lequel vous ferez un feu de bois, une demi-heure au moins, en y chauffant quelques pierres, plates de préférence.

Déposez une pierre plate sur la braise. Déposez-y ce que vous désirez cuire (pâte à pain, viande, etc...) en le protégeant sur le pourtour et le dessus de quelques pierres. Colmatez avec de l'herbe. Recouvrez de la terre, celle que vous avez enlevée pour creuser le trou.

Laissez cuire une demi-heure à une heure, c'est selon.

LE TREPIED-CREMAILLERE

Couper 3 baguettes de bois vert (2 à 3 pouces d'épaisseur et d'une hauteur d'homme et demi) que vous assemblerez en pyramide avec ficelle ou lierre.

Couper environ 30cm de bois verte fourchu pour confectionner une crémaillère que vous attacherez au sommet de la pyramide.

Il ne reste plus qu'à y accrocher un récipient avec anse (...type seau de maçon italien en fer noir à chercher au musée de l'école Karine à Strasbourg par exemple...)

LES CHAPATTIS

On entre là dans le domaine de la cuisine traditionnelle hindoue, celui des petites galettes de pâte à pain sans levain qui cuisent doucement autour du feu et se dégustent juste dorées.

La fabrication en est des plus simples puisqu'il suffit d'eau, de sel ou/et de sucre, de farine, biologique de préférence; la pâte travaillée comme une pâte à pain est utilisable sans attendre découpée en petites galettes que l'on dépose à proximité des braises. La cuisson est très rapide. Pas besoin de levain mais tout est possible et j'

en ai déjà réalisées avec de la levure à pâtisserie qui étaient très bonnes. La pâte à chapattis entre dans la composition de base d'une multitude de plats sauvages confectionnés à partir des ressources du milieu: à savoir les champignons, les baies et autres fruits sauvages que vous récolterez en prenant les mesures habituelles pour éviter l'échinocroscose alvéolaire!

L'ETOUFFE-CHRETIEN SAUVAGE

Ayant lu dans un récent C.P.E. un intéressant article consacré aux "ardäpfelpflütten", sorte d'étouffe-chrétien alsacien, remis à l'honneur par Annie De Larochelambert avec le concours du presse-purée de Michel Bonnetier (°), je ne résiste pas au plaisir d'apporter ma contribution de "Français de l'intérieur", en vous expliquant ma recette sauvage de pain cuit à l'eau, sorte d'étouffe-chrétien de l'homme des cavernes.

Il s'agit de fabriquer une pâte à pain classique à la levure, à moins que vous n'ayez préparé un levain les jours précédents.

Comme vous travaillerez à l'extérieur faites lever la pâte dans un récipient près du feu. Vous pouvez retravailler la pâte à mi-course.

Il suffira de cuire une petite heure la boule de pâte dans un bouillon.

L'eau n'arrive pas à pénétrer la pâte sur plus de quelques millimètres.

Cet étouffe-chrétien accompagne parfaitement les viandes en sauce.

Bon appétit.

Denis GOLL, école maternelle
25500 LES FINS

(°) voir C.P.E. n° 213 (janvier 1992) p.18

7 juillet au matin, salle 213 ...

... dans quelques heures... les vacances ... la liberté ...

la nature... la plage...:

