Exploration enchantée, les plus jeunes découvrent les poules

Les 6, 15 et 27 mars de jeunes lutins sont venus découvrir l'univers des poules.

Nous commençons la matinée par aller ouvrir les poulaillers afin que les poules puissent sortir dans leur parc. Puis une fois dans le poulailler, nous leur donnons à manger et à boire. J'explique aux enfants que je le fais tout les matins. Une fois toutes les poules nourries et abreuvées, nous allons en salle afin de confectionner des madeleines avec les œufs de mes poulettes.

Mains lavées, manches retroussées, nous voilà prêts pour préparer la papette à madeleines. Les enfants participent à toute la préparation des madeleines. Chacun leur tour ils vont couper le beurre ou peser le sucre et la farine ou casser les œufs ou encore ajouter le sel, la levure et le sucre vanillé. Puis chacun son tour, ils vont pouvoir touiller! Que de joie de pouvoir participer à l'atelier cuisine. Nous avons même fait des madeleines, soit sans œufs ou sans produits laitiers, afin que tous les enfants puissent manger ce que l'on cuisine.

Pendant la cuisson des madeleines, les enfants ont pu observer l'embryon du poussin dans l'œuf pour le groupe du 6 mars et les autres ont pu leur faire des câlins car ils sont nés le 14 mars.

Après une collation faite de madeleines et d'un verre de lait bien méritée, nous découvrons avec nos mains ce que mangent les poules. J'ai mis dans différents sacs les aliments ou objets qui correspond à la poule et les enfants ont pu le découvrir avec leurs doigts. Puis nous expliquons ce qui se cache dans chaque sac.

Voilà, nos matinées sont vite passées! Merci les enfants pour votre joie d'être avec nous afin de découvrir notre quotidien. Merci chers parents pour la confiance que vous nous donner en nous confiant vos enfants.

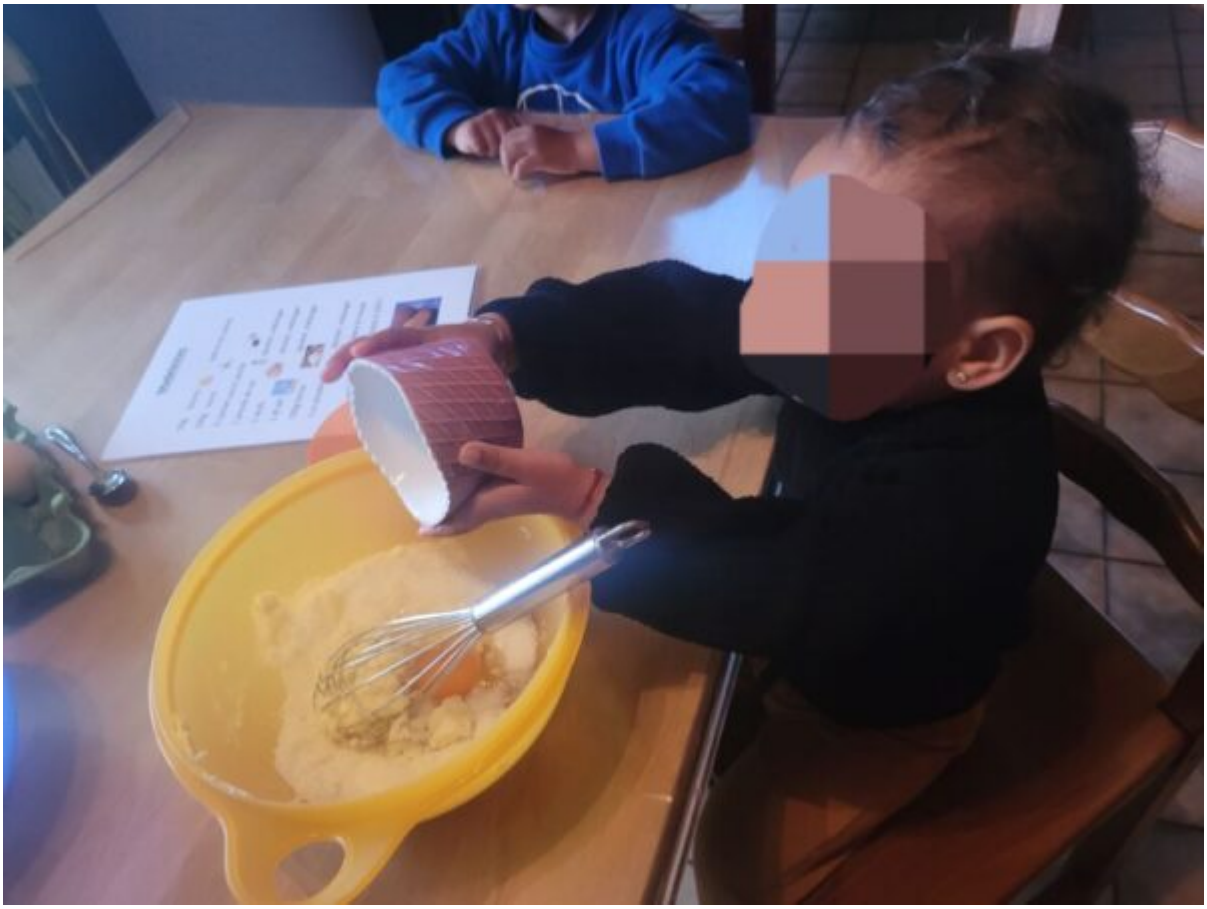
Nous nous réjouissons de leur faire découvrir le prochain atelier en avril.

Sophie et Emilie




Ajouter , mélanger
Ajouter , mélanger
Ajouter , mélanger
poudre à lever
Disposer dans le moule
Cuir 15 minutes à 220°C






MERRY XMAS
NORTH POLE



















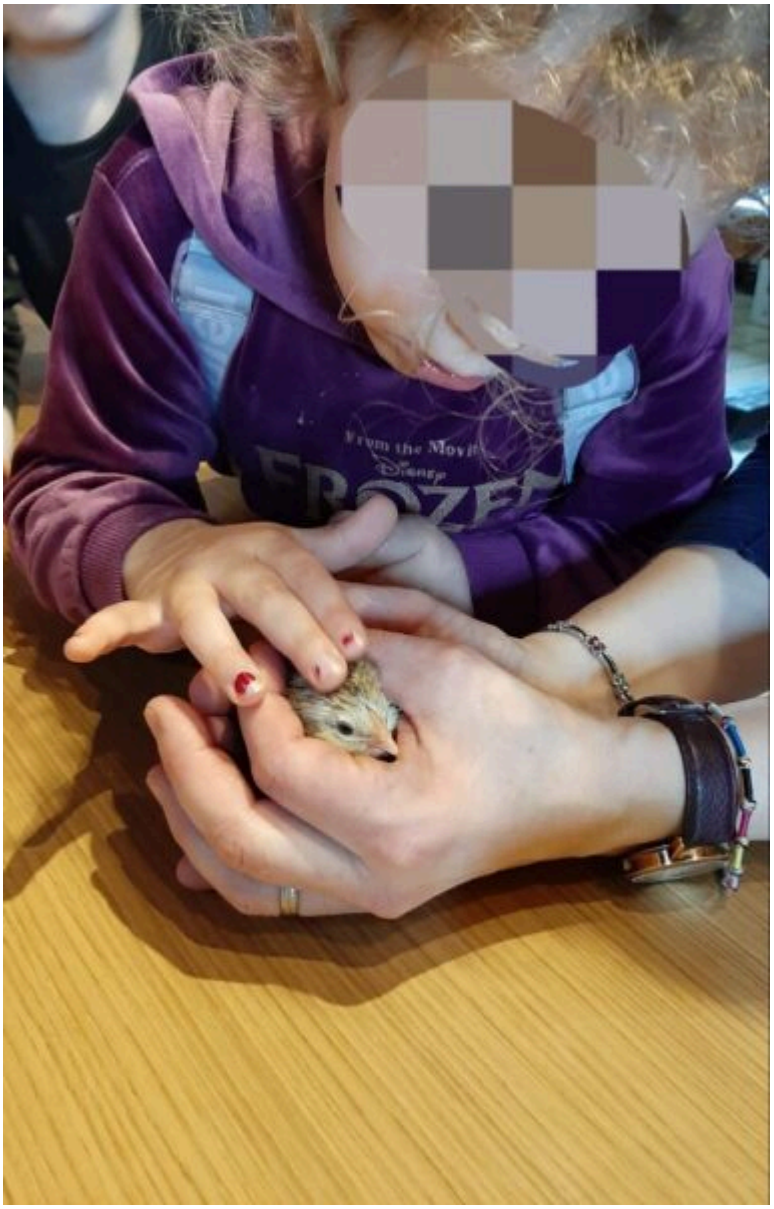











From the Movie
Disney
FROZEN














BOURG
TTERDON




battre en crème
ajouter, mélanger
ajouter, mélanger
ajouter, mélanger
ajouter, mélanger
Disposer dans le moule
Cuir 15 minutes à 220°C
Bon appetit !








HELLO
Bon appétit !
50g beurre
100g sucre
½ sachet sucre vanille
1 pincée de sel
2 œufs
1 dl lait
150g farine
1 cc poudre à lever

