

La classe de Mélissa Regamey, celle de Claire Nieuwe Weme et celle de Floriane Yersin sont venues découvrir la basse-cour

Ces deux dernières semaines les élèves de Mélissa d'Oron, de Claire de Vevey et les élèves de Floriane de Grandvaux sont venus découvrir les habitants de la basse-cour.

Nous commençons la matinée par un jeu de questions-réponses. Soit par oui ou non pour les plus jeunes ou des réponses à choix afin de découvrir les premières informations sur la basse-cour.

Une fois le jeu terminé, nous allons nous occuper des poules. Pour le faire nous faisons 2 groupes. Le premier groupe vient avec moi ouvrir la porte du poulailler afin que les poules puissent aller dans le parc, nous leur donnons à manger et à boire. Je leur explique que nous faisons cela tout les matins. Puis nous observons ce qui se passe dans le poulailler. Les élèves découvrent combien d'œuf une poule pond par jour, la durée de couvaion en passant par la particularité de ses pattes ou encore par le fait que la poule dorme en hauteur, etc...

Le deuxième groupe est avec Emilie pour découvrir l'alimentation de la poule et quelques particularités par le jeu du toucher. En devinant ce qui se cache dans chaque sac.

Après la récré, nous échangeons les groupes afin que chaque élève puisse avoir les mêmes informations et puisse découvrir les mêmes choses. Pour la classe de Mélissa, le deuxième groupe s'occupe de l'autre poulailler afin de faire la même chose que moi.

Pour la deuxième partie de la matinée nous allons en salle pour confectionner des madeleines qui seront dégustées pour le dessert. Mains lavées, manches retroussées, nous voilà prêts pour préparer la papette de madeleines. Les élèves pèsent le beurre, le sucre, la farine et ajoutons le lait, les œufs,... puis ils mélangent le tout. Bravo les enfants, vous avez été super efficace !

Pendant la cuisson de nos madeleines, nous commençons par le moment des

câlins avec nos jeunes poussins.

Puis nous parlons de la morphologie de la poule avec les classe de Claire et Floriane. Quelles sont ses particularités. Et pour finir, pour toutes les classes, je leur montre ma collection d'œufs; du plus grand, celui de l'autruche au plus petit, celui de la caille.

Pour terminer la matinée, nous nous rendons vers nos lapins.

Comment s'appelle le papa, la maman et les bébés. Et quelles sont les particularités du lapin...

Que de bonheur partagé ! De leur faire des câlins et de recevoir vos câlins.

Merci les enfants pour votre joie, votre amour pour les animaux et votre curiosité! J'ai passé de belles matinées à vos côtés. Je me réjouis de vous revoir bientôt!

Merci Mesdames d'être venus avec vos accompagnants et vos élèves nous permettre de vivre ces beaux moments de découvertes et de partages! C'est à chaque fois que du bonheur!

A bientôt

Sophie et Emilie







































Madelines

50g beurre

100g sucre

1 sachet sucre vanille

1 pincée de sel

2 oeufs

1 litre lait

150g farine

1 cc poudre à lever

Disposer dans le moule

Cuisiner à 220°C

15 minutes

Bon appétit !



































