La soupe de cailloux pour la classe 5P de Palézieux

En classe, les élèves de Marie-Noëlle Patois, ont étudié la soupe de cailloux. Pour pouvoir mettre en pratique ce qu'ils ont découvert en théorie, ils sont venus passer une journée à la ferme.

Pour le faire, ce lundi, nous passons la matinée au potager et en cuisine. Au potager, nous l'observons et comparons mon côté du jardin avec celui de ma belle maman. Ensuite les élèves vont se promener dans ma partie et nous énumérons ensemble les différents légumes qui s'y trouve.

Nous parlons de la germination et des besoins des plantes. Une fois la théorie terminée, nous récoltons les légumes pour confectionner la soupe pour le dîner. Les enfants ont récolté deux poireaux, 2 céleris, du chou kale et une rave. Mais pas de carottes et de pommes de terre. Je leur demande pourquoi ? puis, je leur explique que les carottes n'ont jamais poussé. Soit il pleuvait trop ou il faisait trop chaud.
Pour les pommes de terre, je leur ai expliqué que nous avons déjà mangé celle que j'avais au jardin. Du coup, nous sommes allés à la cave prendre les pommes de terre, qui viennent directement de chez le producteur. Je leur explique que les carottes sont au frigo car je les ai achetées chez la maraîchère et vu qu'elles sont lavées, elles se conservent au frigo.

Une fois en salle, les élèves vont éplucher et couper les carottes puis par groupe, certains vont éplucher et couper les patates et les céleris, couper et laver les poireaux ou encore couper le chou kale. Une fois les légumes dans la casserole, nous ajoutons du sel, du poivre et de l'eau. Pendant la cuisson de notre soupe, nous allons découvrir les tâches que nous effectuons au potager en automne. C'est à dire, la récolte et la préparation du potager pour l'hiver. Pour ce faire, nous faisons 2 groupes. Un groupe est avec Emilie pour parler de « quel légume se récolte à quelle saison » et « des différentes familles de légumes » ainsi que le cycle de vie des légumes.
Pendant ce temps, un groupe est avec moi pour récolter les haricots et nettoyer le carreau, c'est à dire enlever les plantes des haricots et la mauvaise herbe. Enlever la laine de mouton. Ensuite nous allons vers le tas de fumier pour en

prendre afin de nourrir la terre du jardin. De retour au potager, les élèves vont pouvoir mettre le fumier (engrais naturel) sur le carreau, l'incorporer à la terre à l'aide de la triandine et recouvrir le tout avec de la laine de mouton. Voilà notre carreau est prêt pour l'année prochaine.
Une fois fini, nous échangeons les groupes. Bravo les enfants, vous avez été super efficaces !

Voilà, la soupe est prête. Reste à mixer la soupe pour remplacer le travail des cailloux. Bon appétit à tous et bravo votre soupe est excellente !

L'après-midi, nous allons vers tous les animaux afin de les câliner et de découvrir certaines spécificités. Les élèves ont pu approcher, caresser voire même nourrir les chèvres, les lapins, les canards et les poules.
Ensuite, nous partons joyeusement en chariote à l'étable. Les élèves vont découvrir la configuration de l'étable, quels sont les besoins et ce que produisent les vaches. Nous leur parlons également du danger des déchets en bord des routes. Nous visitons la salle de traite et découvrons son fonctionnement puis nous finirons la journée auprès de nos jeunes veaux pour un dernier câlin avant de retourner à l'école.

Voilà, notre journée à vite passé. Merci les enfants pour votre joie d'être chez nous, à découvrir un peu de notre quotidien et pour toutes vos questions.

Merci Marie-Noëlle, accompagnée par Christine, d'être venue avec votre classe passer cette belle journée ensoleillée chez nous !

A bientôt

Sophie






















SPEISESALZ
SEL DE CUISINE
SALE DA CUCINA
SAL DA CUCINA
1 KG




















Fleurs

















