

La classe de C. Rochat découvre la basse-cour ☐☐

Mardi, les élèves de Claire Rochat et Floriane de Grandvaux sont venus passer la matinée sur le thème de la basse-cour. Nous commençons par découvrir quels sont les animaux qui vivent dans la basse-cour. La poule, le canard, la dinde, l'oie, ... De quelle famille appartiennent les poules et que produisent elles? ☐



Puis nous allons en salle pour confectionner des madeleines avec les œufs de nos poulettes! Manches retroussées ☐☐, nous voilà prêts pour démarrer l'atelier cuisine! A la force de leurs jeunes biscoteaux, les élèves mélangent beurre, sucre, lait, œufs et farine! Bravo les enfants, vous avez été super efficaces!





Madelines

100g farine
100g sucre
2 jaunes d'œufs
1 œuf entier
100g beurre
1 cuillère à café de vanille
1 cuillère à café de sucre

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 12 minutes à 200°C

Recette de la cuisine



Madeleine

- beurre
 - sucre
 - sachet sucre vanillé
 - pincée de sel
 - œufs
 - lait
 - farine
- battre en crème
ajouter, mélanger
ajouter, mélanger
mélanger

crème
ater, mélanger
outer, mélanger
ajouter, mélanger
ajouter, mélanger
poser dans le moule
cuisir 15 minutes à 220°C



Madeleines

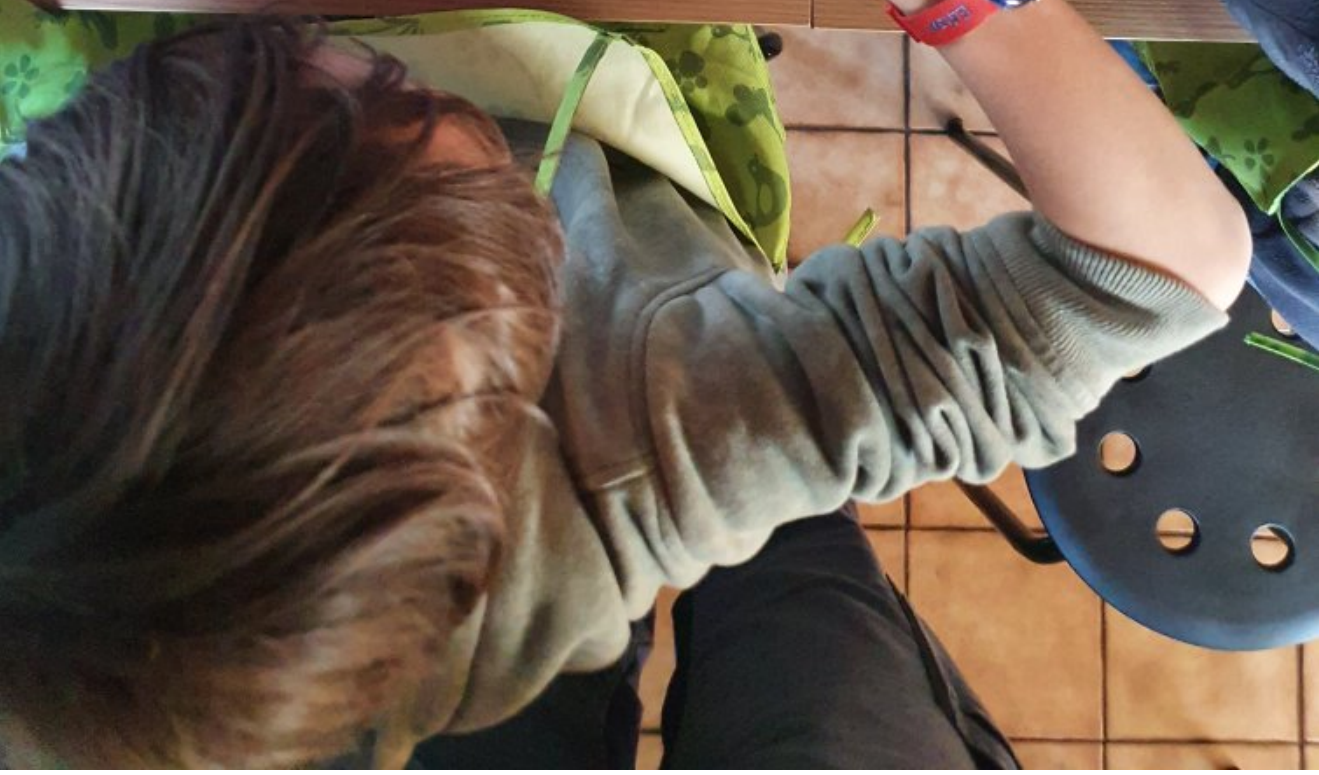
- sucre vanillé battre en crème
 - de sel ajouter, mélanger
 - farine ajouter, mélanger
 - poudre à lever ajouter, mélanger
- Disposer dans le moule
Cuir 15 minutes à 220°C



bon appétit !



1 pincée de sel ajouter, mélanger
2 œufs ajouter, mélanger
1 dl lait ajouter, mélanger
150g farine ajouter, mélanger
1 cc poudre à lever ajouter, mélanger
Disposer dans le moule
Cuir 15 minutes à 220°C
Bon appétit !







Madeleines

- 50g beurre  battre en crème
- 100g sucre  ajouter, mélanger
- 1/2 sachet sucre vanillé  ajouter, mélanger
- 1 pincée de sel  ajouter, mélanger
- 2 œufs  ajouter, mélanger
- 1 dl lait  ajouter, mélanger
- 150g farine  ajouter, mélanger
- 1 cc poudre à lever  ajouter, mélanger

Bon appétit !

Disposer dans le moule
Cuir 15 minutes à 180°C





Pendant la cuisson des madeleines, nous partageons la classe en 2 groupes.
Un groupe reste avec Nathalie en salle pour faire un jeu du toucher sur les poules.

Et un groupe vient avec moi dehors pour découvrir le poulailler.

Qu'est ce qui se trouve à l'intérieur du poulailler? □ Nous y découvrons: une poule qui couve ses œufs, les pondoirs, les perchoirs et les différentes couleurs des œufs ou encore les mangeoires.

Les enfants, comment peut-on s'avoir quelle poule pond l'œuf brun et quelle poule pond l'œuf blanc? Oui, c'est une question de race de poule, nous pouvons le savoir en observant la couleur de leurs oreillons. S'ils sont blanc, l'œuf sera blanc. S'ils sont de couleur, l'œuf sera de couleur.

Puis nous allons leur donner à manger dans leur parc. Tout le monde est aux anges: les poules, car nous leur donnons à picorer et les enfants, car ils peuvent approcher de très près les poules, voir même les toucher pour certains! □





Une fois cette partie terminée, les élèves qui étaient en salle nous rejoignent dehors pour se défouler un peu! ☐ Ensuite nous retournons en salle pour déguster nos madeleines, mmm un vrai régal. Bravo les enfants, vos madeleines sont

excellentes!

La récré étant terminée, c'est le moment câlin avec les poussins. Quelle joie et quelle excitation de pouvoir porter et caresser un poussin de 4 jours. Par contre, nous observons que les poussins peuvent faire leur besoin lorsqu'on les porte, ce qui provoque des rires et de la nervosité chez certains élèves. Trop chou ce mélange de joie et de crainte. ☐

Une fois les poussins dans leur poussinière, nous découvrons les œufs des différentes volailles de la basse-cour. Du plus grand, celui de l'autruche au plus petit, celui de la caille.☐









Ensuite, je prends le groupe qui était en salle avec moi dehors. Et le groupe qui

était dehors avec moi, reste avec Nathalie en salle.

Avec Nathalie, les élèves vont découvrir, par le jeu du toucher □□, plusieurs particularités sur la poule. Qu'est-ce qu'elle mange, ce qu'elle boit, le nombre de plumes qu'a une poule ou encore combien d'année elle vit. Chaque élève met sa main dans un sac, touche ce qui s'y trouve puis passe le sac à son camarade. Les sacs font le tour de la table. Une fois que les élèves ont touché chaque sac, ils vont les déposer sur l'image correspondante. Puis, Nathalie va leur expliquer ce qu'il y a l'intérieur et son importance pour la poule.□





Pour terminer cette matinée en beauté, nous allons découvrir les lapins. □
Comment sont-ils, le nom de la maman et du bébé, la durée de la gestation ou encore ce que fait la lapine avant de mettre au monde ses lapereaux. Puis voici tant attendu le moment tendresse avec les lapereaux de 5 semaines. Magnifique de voir les enfants si calmes et attentionnés en la présence des petits bébés.□□













Merci les enfants pour votre curiosité, votre joie et votre participation lors de cette matinée! C'était que du bonheur!☺

Merci Claire et Floriane d'être venues avec vos élèves chez nous. Nous permettre

de vivre cette belle matinée ☐

A bientôt☐

Sophie et Nathalie