La classe de Ariane Cand en course d’école

Jeudi, les élèves 3P de Chardonne sont venus passer leur course d’école à la ferme.
Au programme, découverte des petits animaux de la ferme et confection du dîner.

Pour la première partie de la journée nous allons tous ensemble découvrir les chèvres .
Comment s’appelle le petit et le papa ?
Quelles sont les particularités de la chèvre ?
Sans oublier de leur faire plein de câlins!
Après ce moment de douceur, nous faisons la récré.

La récré terminée, c’est l’heure d’aller préparer les tartes au fromage et les salades. Pour ce faire nous allons en premier lieu au potager chercher les salades. Les élèves découvrent les carottes, trop petites pour être récoltées puis nous cherchons les salades. Une fois les salades récoltées, nous voilà en route pour la salle afin de préparer le dîner.
Nous faisons 3 groupes, un à chaque table. Nous commençons par préparer le mélange de lait, œufs et fromage puis le mettons sur la pâte à gâteau. Les premiers gâteaux étant au four, nous épluchons les carottes. Ensuite, un groupe râpe les carottes, un groupe prépare les sauces à salade et le dernier groupe nettoie la salade verte et l’essore. Les premiers qui ont fini mettent la table.
Quel beau travail d’équipe les enfants, vous avez mis 43 minutes pour préparer le dîner. Bravo!
Vu qu’il nous reste un peu de temps avant midi, nous sortons pour nous défouler. Nous en profitons pour faire la course de tracteur! Vu que les tracteurs sont petits et les enfants déjà bien grands, ils ont du trouver quelques solutions, bien astucieuses, pour avancer! Excellent!
Voici l’heure de dîner bien méritée, bon appétit!

Pour le début d’après-midi nous allons tous au frais à la grange pour découvrir et câliner les lapins. Les élèves s’assoient en 2 cercles puis je leur dépose une couverture à mettre sur les jambes. J’y dépose sur chacune un lapin. Quel joli moment de câlins.

J’en profite pour leur donner quelques informations sur les lapins . Quel bonheur!

Ensuite nous avons fait 2 groupes d’élèves. Un groupe est avec moi auprès des animaux pendant que l’autre groupe découvre nos jeux pédagogiques liés aux animaux et aux 5 sens. Puis nous faisons des échanges pour que chaque groupe puisse faire les mêmes activités.

Nous partons découvrir les poules et leur habitat. Comment s’appelle leur maison?
Comment est constitué l’intérieur et à quoi sert chaque partie.
Nous y observons les pondoirs dans lesquels 3 poules couvent les œufs. J’en profite pour leur demander pourquoi une poule couve et combien de temps. Nous y observons également les perchoirs, la mangeoire et l’abreuvoir. Les élèves ont même pu caresser un poussin qui passait près de nous. Trop chou!

Pendant que nous sommes au poulailler, le deuxième groupe découvre la table du toucher. J’y ai mis 10 choses qui correspondent aux animaux de notre ferme. Les élèves les découvrent en les touchant. Puis Floriane leur pose des questions sur ce qui se trouve dans chaque trou, « qui le mange ou quel est son utilité et à quel animal ».

Voici déjà l’heure de se dire au revoir.
Merci les enfants pour cette belle journée. Nous avons eu beaucoup de plaisir à faire votre connaissance ainsi que de vous faire découvrir les petits animaux de notre ferme.

Merci Ariane, Sofia et Audrey, ses accompagnantes, d’être venues avec vos élèves à la ferme, nous permettre de vivre cette belle journée ensemble.

A bientôt

Sophie et Floriane


Les
Bois
l'école
à la ferme
des bois
ecoleafermedesbois.ch












CHEVROLET




Sophie


Tarte au fromage
(Pour 8 enfants)
1 pâte à gâteau
Disposer sur une plaque à tarte
mettre dans une terrine
ajouter, fouetter
ajouter, fouetter

300g Gruy
Verser sur la pâte
Cuire 25-30 minutes à
220°C
Bon appétit !


Tarte au fromage
(Pour 8 enfants)
1 pâte à gâteau (ronde abaissée)
Disposer sur une plaque à tarte
1 cs farine
2 dl lait
3 œufs
mettre dans une terrine
ajouter, fouetter
ajouter, fouetter
300g Gruyère
râpé, ajouter, mélanger
Verser sur la pâte
Cuire 25-30 minutes à 220°C
Bon appétit !


Tarte au fromage
(Pour 8 personnes)
1 pâte à pâte
Étaler la pâte
Étaler
Mettre dans une assiette
1 crème
2 d'ail
3 œufs
Ajouter
Ajouter
Ajouter
Mélanger
300g d'oignons
Mettre sur la pâte
Cuire 25-30 minutes à
220°C
Bon appétit !






MERCI


En visite chez les fromagers
En visite chez les producteurs de lait
En visite chez les éleveurs de volaille
En visite chez les éleveurs de porcs
En visite chez les chevaux de nos fermes


Jeudi 4 juin 2020
MERCI
UN GRAND MERCI

10 OEUFS
Bio
Dettol
NEU










SWITZERLAND








SWITZERLAND




L'école à la ferme
des Bois




MSC
10


40