

# Des classes D'Oron/Palézieux et Cully découvrent la basse-cour

Cette semaine les élèves de Pascale De Ambrogi et Jessica Gremaud d'Oron, les élèves de Vanessa Andrey de Palézieux, les élèves de Mélanie Savoy d'Oron et les élèves de Floriane Yersin de Cully 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 cette première partie faite, nous allons en salle pour préparer le goûter. Du pain perdu ou croûtes dorées pour certains. Les élèves font toute la préparation eux même. Casser les œufs, ajouter le lait, le sucre vanillé et le sel. Ainsi que le sucre cannelle pour y baigner les tranches de pain rôties. Une fois le mélange prêt, les élèves y ajoutent, chacun leur tour, une tranche de pain. Nous laissons reposer le tout environ 10 minutes. Le temps de passer au moment tant attendu, les câlins.

Mais, les câlins à qui ??? A nos 2 jeunes poussins qui ont une semaine. Tellement d'émerveillements et d'étoiles dans les yeux des enfants. C'est Magique!!!

Une fois les poussins dans leur poussinière, nous attaquons la cuisson des tranches de pain. Chacun leur tour, les élèves viennent cuire leur tranche, la mettre dans le sucre cannelle puis dans leur assiette. Et c'est parti pour la dégustation accompagné d'un bon verre de lait frais de la ferme. Mmmmm un régal!

J'en profite pour leur expliquer le choix de cette recette. En plus d'utiliser des œufs et du lait, c'est une façon de revaloriser du pain qui devient sec après 1 à 2 jours plutôt que de le donner aux animaux ou de le mettre au composte.

Pour les activités suivantes, nous partageons la classe en 2 groupes. Un groupe vient avec moi découvrir le poulailler et ses habitants puis leurs donnent à manger. Les élèves découvrent combien d'œuf pond une poule par jour, la durée de couaison 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. Ainsi qu'un jeu sur les habitants de la basse-cour et de l'étable. Puis nous échangeons les groupes afin que chaque élève puisse avoir les mêmes informations et puisse découvrir les mêmes choses.

Nous finissons par l'atelier sur les œufs. Je leur montre différents œufs et les élèves me disent de quel animal il s'agit. Nous avons l'autruche, l'oie, le dindon, le canard sans oublier tout ceux des poules et les cailles. Du plus grand au plus petit.

Pour clore la matinée en beauté, nous nous rendons vers nos lapins. Que de bonheur de leur faire des câlins et de découvrir comment ils vivent.

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

Merci Pascale et Jessica, Vanessa accompagnée par Sarah et Pauline, Mélanie accompagnée par Carole et Floriane accompagnée par Pascale et Jean-Marc d'être venus avec 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, Emilie et Ken









































## Pain Perdu

4 œufs

100 g lait

2 cc S. vanille

1 pincée sel

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

1 pain 500g

100g sucre

2cc cannelle

Dans un grand plat, mélanger

les œufs avec le lait, le sucre

vanille et le sel.

Mettre au four

à 180°C pendant 15 minutes.

Le sucre et la cannelle

se mélangent.

Le pain 500g

est mélangé

avec le sucre pendant

15 minutes.

Étaler le beurre dans une

tranche de pain par portions pendant

15 minutes.

Le pain 500g dans l'assiette de

service.























