De jeunes enfants découvrent les poules

Ce mercredi, des enfants de deux ans et demi à cinq ans sont venus découvrir l'univers des poules. □□

Nous commençons la matinée par nous présenter en nous passant collette, notre poulette mascotte. Ensuite nous allons donner à manger et à boire à nos poules. J'explique aux enfants que nous le faisons tous les matins.
Une fois le travail fini, nous allons en salle pour faire des madeleines avec les œufs □ de nos poulettes.

En salle, mains lavées et manches retroussées, nous voilà prêts pour peser, couper, mesurer et mélanger le beurre, la farine, le sucre, etc… Vous êtes trop fort les enfants!
Pendant que les madeleines cuisent, nous en profitons pour faire des câlins à nos poussins □. Tellement mignon les mimiques sur les visages des enfants; tant tôt un sourire, tant tôt une crainte ou encore un fou rire avec ces petites boules de plumes.□

Puis, nous découvrons par le « toucher » les différents aliments de la poule, comment elle fait sa toilette ou encore combien d'année elle peut vivre. Sans oublier le nombre de plumes que peut avoir une poule.

Voici tant attendu l'heure de la dégustation des madeleines! Accompagnées d'un bon verre de lait. Mmm, un régal! Bravo les enfants pour votre efficacité! □□

Pour finir la matinée, nous allons découvrir plus en détail l'intérieur du poulailler, où les poules font leur œufs et où elles dorment. Coquine en a profitez pour passer entre nos jambes pour aller s'installer dans le sac de copeaux pour y pondre son œuf. Trop drôle□! Puis nous allons essayer de faire des caresses aux poules. □

Merci les enfants pour cette belle matinée, nous avons eu beaucoup de plaisir à partager ce moment avec vous! □

Merci aux parents de nous confier vos enfants le temps d'une matinée pour leur

faire découvrir un peu de notre quotidien.

Prochaine matinée sous le thème du verger au printemps. Je m’en réjouis déjà!

A bientôt

Sophie, Emilie et Ken



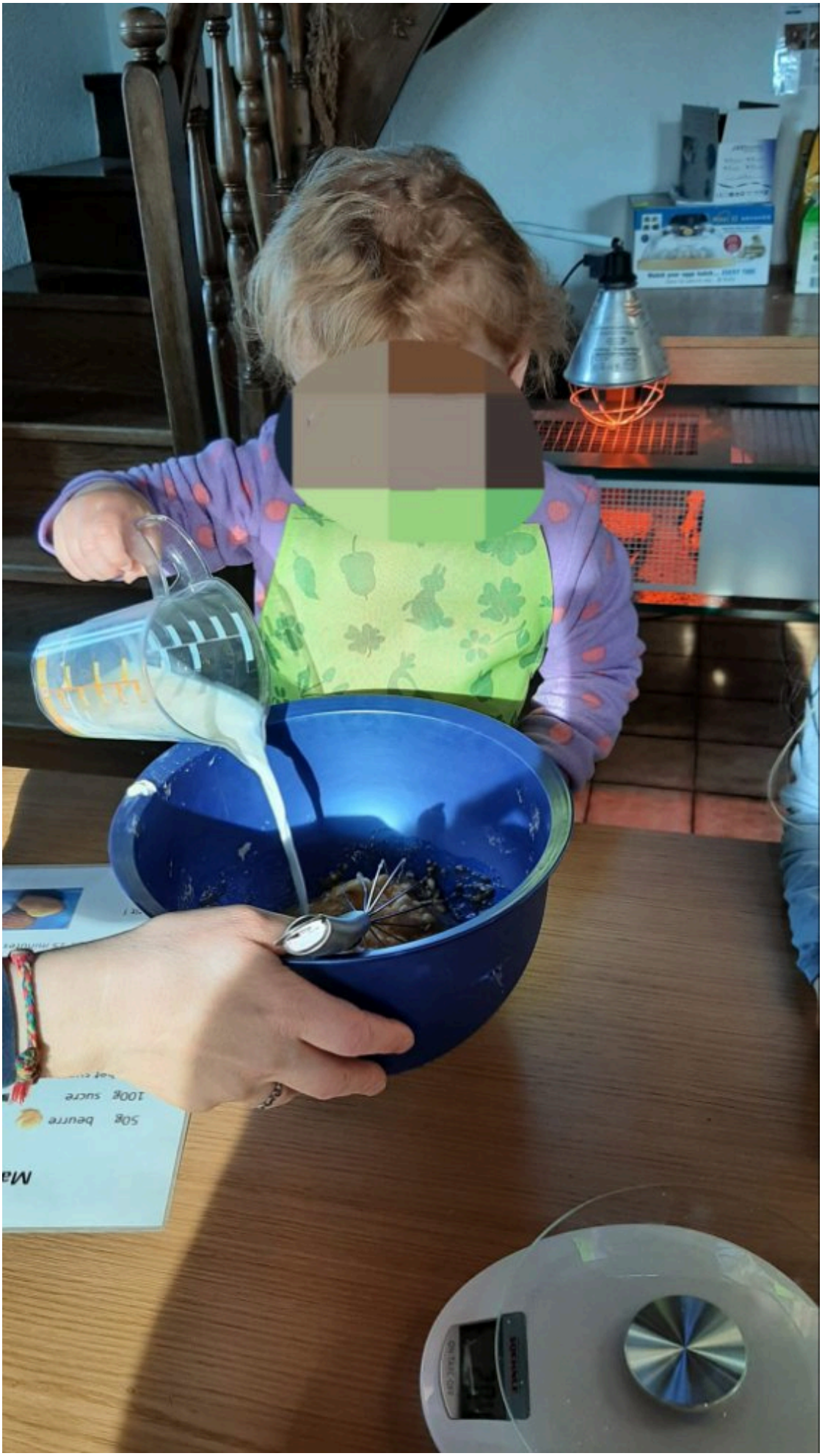











100g sucre
50g beurre






SEL
DES
ALPES
SEL FIN
FEINES SALZ












50g beurre
100g sucre
½ sachet sucre vanillé
1 pincée de sel
2 œufs
1 dl lait
150g farine
1 cc poudre à lever
ajouter, mélanger
ajouter, mélanger
ajouter, mélanger
Disposer dans le moule
Cuir 15 minutes à 220°C








Madeleines
50g beurre
battre en crème
100g sucre
½ sachet sucre vanillé
1 pincée de sel
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 !




today is
HAPPY