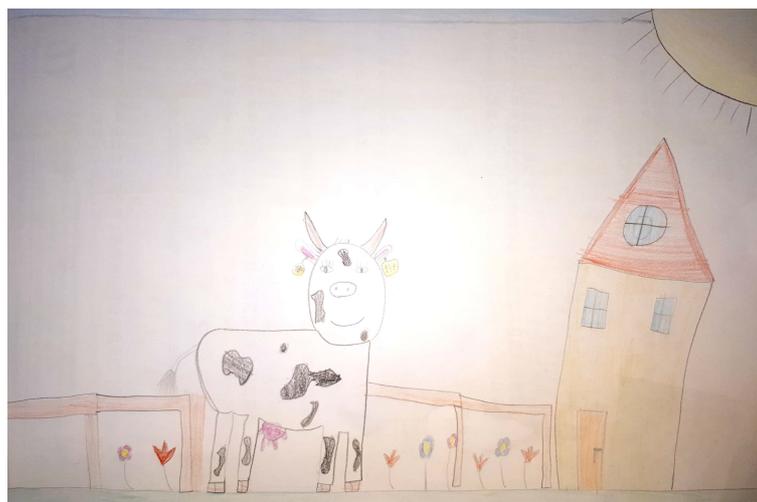


Le P'tit PÉRISCO ^{N°12}

Rédaction : Les enfants des Accueils de Loisirs Périscolaires des écoles Chateaubriand et Pauline Kergomard

Les gagnants du concours de dessins de la plus jolie vache



Compositions autour de l'Agriculture...

A Chateaubriand

Dans la ferme Chateaubriand

HIYA HIYA OH

Y'a marguerite, la plus belle des vaches

HIYA HIYA OH

Y'a des « fleurs » par-ci, y a des « fleurs » par-là

Y'a des « fleurs », y a des « fleurs »

Y'a des « fleurs fleurs fleurs »

HIYA HIYA OH

A Pauline Kergomard

Dans mon jardin

Qui a planté dans mon jardin
Un plant de carottes et de
tomates

Il me semble que c'est un lapin
Non d'une patate !

On aura des légumes et du lupin
À la fin !



Raconte-moi les ateliers...

J'espère qu'il restera encore des pépites de chocolat pour moi...

Animation Torball

Proposée par le centre social l'Agora dans le cadre de la semaine des différences



SOS cookies



Boomwackers



Agri-ludothèque

Pas une seule marguerite dans les parages ?



J'ai déjà cassé 3 pelles mais tout va bien !



La ferme de Chateaubriand



Maison à insectes



Nos premières sorties...



Visite de la boulangerie Yannou



Cuisson du pain au four de Lanvian



Visite du Gaec de la Tour

Visite de la minoterie du Moulin Neuf Bohars



En allant chercher les vaches au champ à Tra on Bihan



Sortie à la ferme de Keroudy



350 g de farine
10 g de levure de boulangerie
25 cl d'eau tiède
sel

Pain facile



Versez la farine et le sel dans grand saladier. Mélangez ces deux ingrédients et creusez ensuite un puits au milieu avec votre main. Dans un autre récipient, versez de l'eau tiède et ajoutez-y la levure boulangère. Mélangez le tout avec une cuillère pour diluer parfaitement la levure.

Une fois que ce mélange est bien homogène, versez-le dans le puits. Mélanger progressivement les ingrédients de votre terrine, pétrir la pâte manuellement pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que celle-ci devienne lisse et élastique. Un robot peut être utilisé pour cette étape. N'hésitez pas à enduire vos mains de farine afin que la pâte n'accroche pas sur votre peau et soit plus facile à travailler.

Mettez la pâte pétrie de votre pain blanc dans un moule à cake que vous aurez préalablement beurré et laissez-la gonfler pendant au moins 2 heures, à température ambiante et recouverte d'un torchon propre.

Enfournez-la ensuite au four th.6 (180°C) pendant 1 heure jusqu'à ce que la croûte commence à dorer. Choisissez une farine de blé T55 pour un meilleur résultat.



Pythagore notre mascotte

Recette de yaourt nature

1 litre de lait
1 yaourt nature
1 yaourtière

Dans un saladier ou mieux un récipient muni d'un bec verseur, videz le pot de yaourt. Mélangez progressivement le litre de lait. Versez cette préparation dans les pots et placez-les sans leur couvercle dans la yaourtière. C'est une recette de base. On peut les parfumer avec du sirop en le mélangeant à la préparation. On peut également les aromatiser au café ou au chocolat : servez-vous de café dilué dans de l'eau et de chocolat fondu.

Fermez le couvercle de la yaourtière et mettez en route. Préparez avant de se coucher pour sortir les yaourts le lendemain matin au réveil. On sort les yaourts, on met les couvercles et on place les pots immédiatement au réfrigérateur. Pour rendre le yaourt plus ferme, ajoutez 2 cuillères à soupe de lait en poudre.

Recette du beurre : Versez la crème dans un bocal fermé. Secouez, secouez, secouez pendant environ 15 min ! Versez dans un torchon et pressez fort la crème pour n'en garder que le solide à l'intérieur.

Vous voilà prêt à déguster !



Le coin des Gourmands