

Les animaux de la ferme

J'apprends à reconnaître et à nommer les animaux de la ferme
À l'aide des photos de la page 4 à 8 ci après

Avec mes parents, j'épelle les noms des animaux pour reconnaître les lettres

Je cherche sur internet un site avec les cris des animaux pour apprendre
à reconnaître les cris des animaux

Exemple de site ci-dessous sur you tube

<https://www.youtube.com/watch?v=G276jtjAOkc>

Je décore la poule si jointe avec des cercles ou des spirales puis
J'apprends à utiliser les ciseaux à bouts ronds pour découper
des bandelettes de papier coloré et les coller dans le bas de la feuille
pour faire l'herbe .

Sur you tube

https://www.youtube.com/watch?v=XkX_KbGv1zU

j'écoute l'histoire de « **la petite poule rousse** » de **Byron Barton**
A la fin, vérifiez la compréhension de l'histoire en posant quelques questions:

Comment s'appellent les personnages?

Que font-ils?

Que se passe t-il?

Insister sur le fait de construire des phrases et pas juste des réponses mots!

J'apprends les nouveaux verbes rencontrés dans l'album voir page 9

Et j'écoute et j'apprends ces comptines avec you tube

- le petit lapin s est sauvé dans le jardin
- une poule sur un mur
- quand trois poules vont aux champs
- un petit cochon pendu au plafond
- Chipette la vache coquette

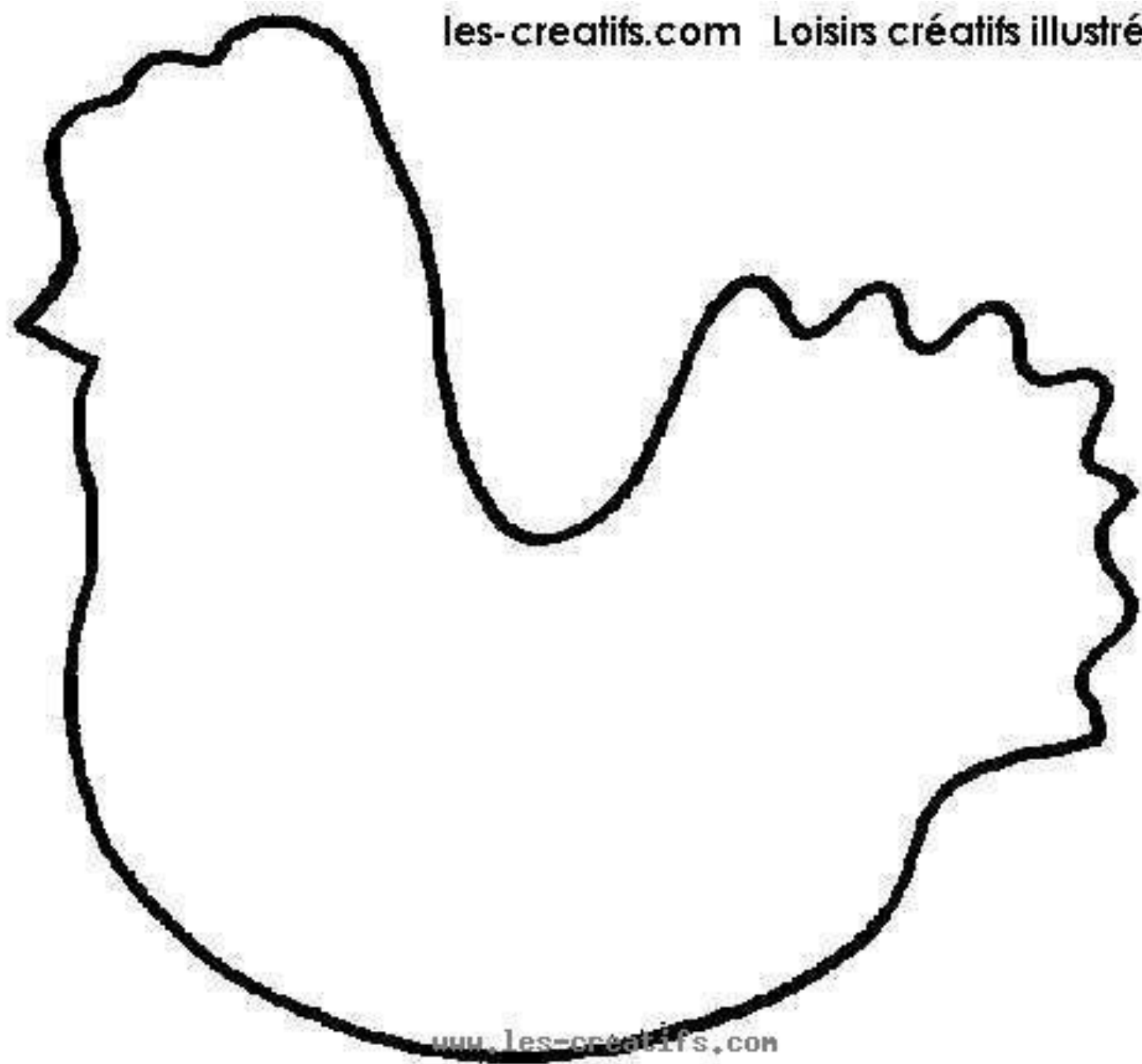
J'essaye de faire du pain avec mes parents et je suis la recette en page 10

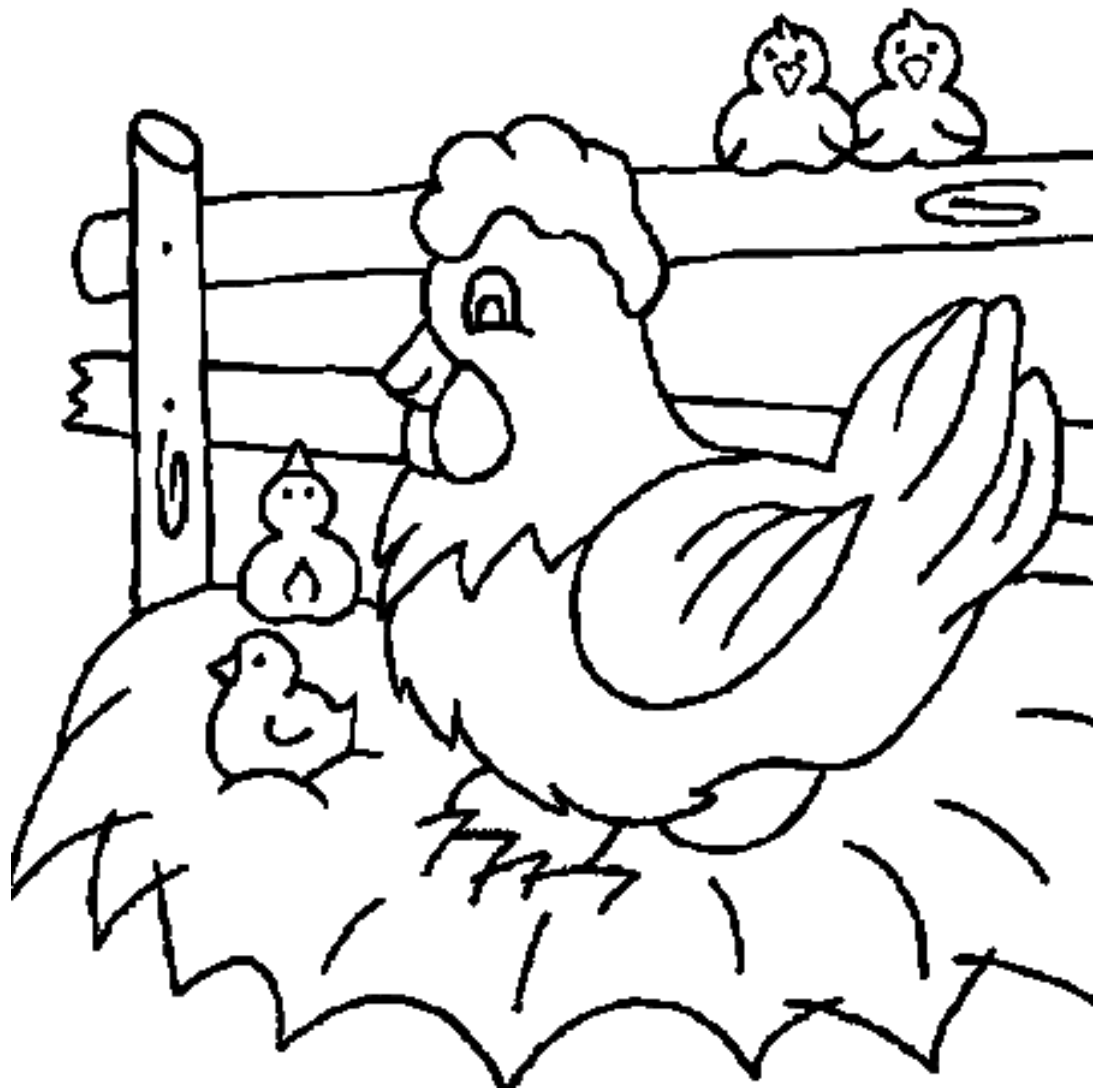
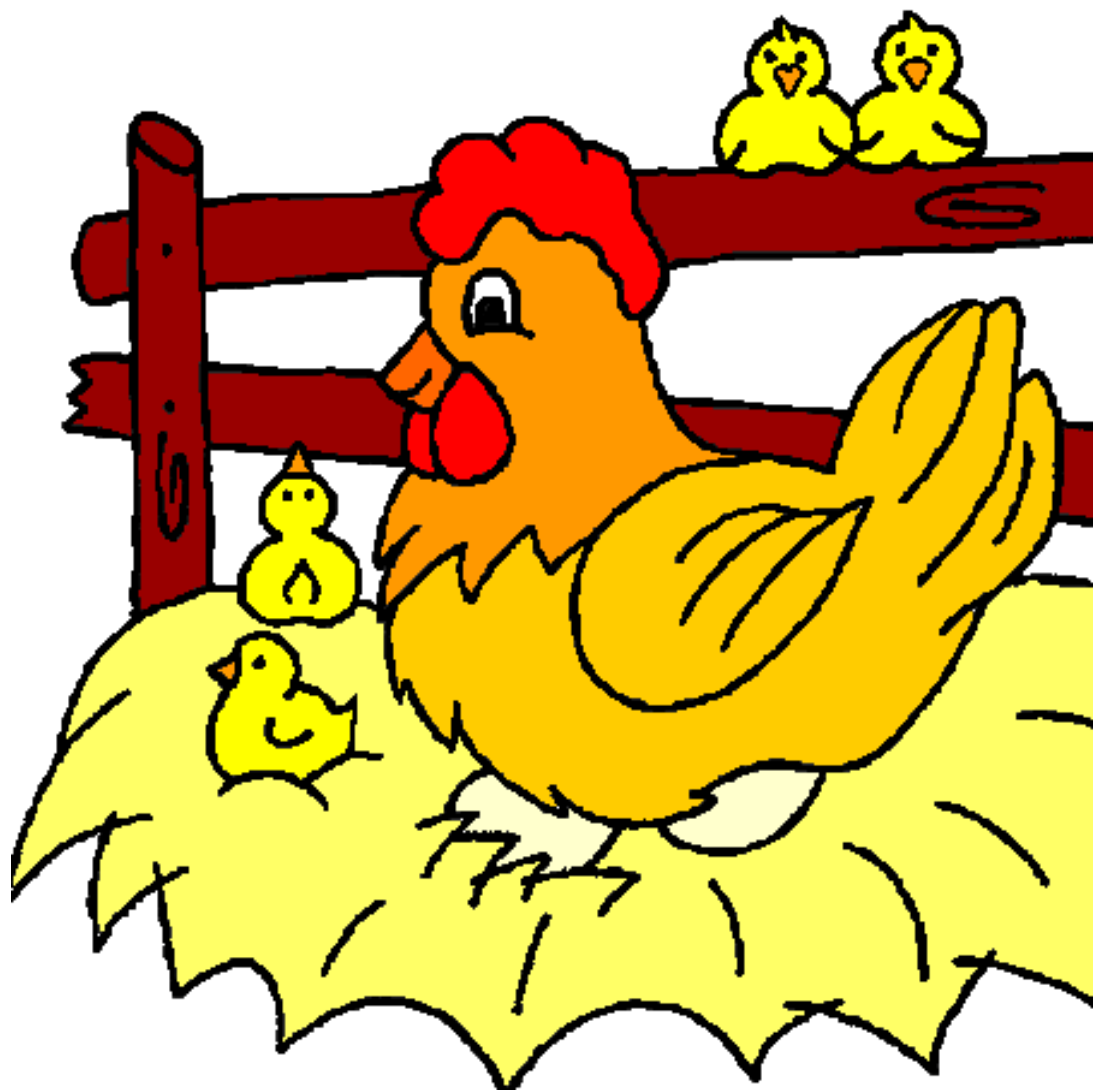
Je reconstitue les noms des animaux à l'aide de lettres que mes parents peuvent me
découper voir page 11 et je nomme ces lettres.

Bon courage !

Vous nous manquez parents et enfants.

Nous espérons vraiment que personne
n'est tombé malade et que nous nous reverrons très bientôt
pour vivre tous ensemble de nouvelles aventures .







VACHE



VEAU



TAUREAU



CHEVRE



BOUC



CHEVREAU



MOUTON



BREBIS



BELIER



AGNEAU



ANE



ANON



CHEVAL



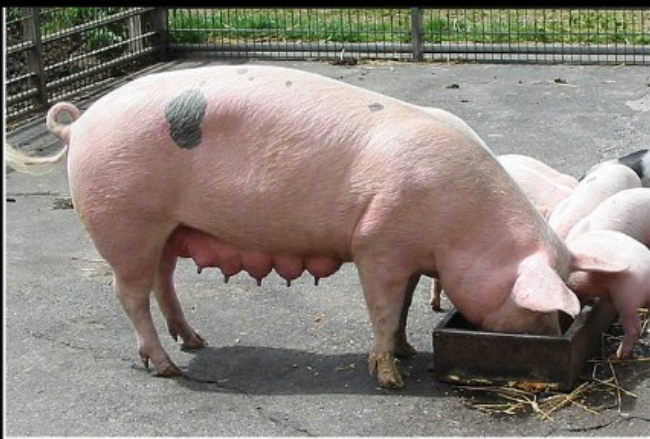
POULAIN



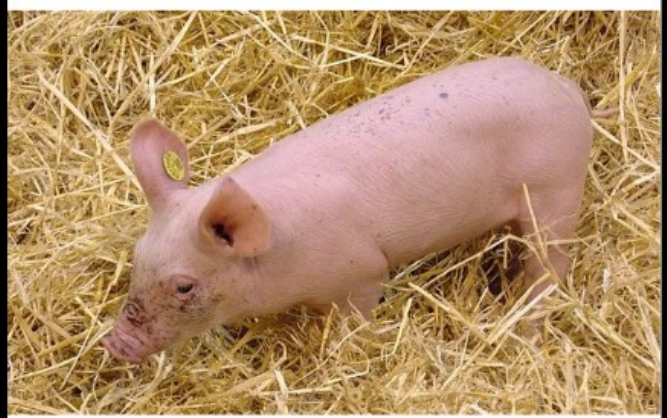
JUMENT



COCHON



TRUIE



PORCELET



CANARD



CANE



CANETONS



POULE



COQ



POUSSIN



DINDE



DINDON



OIE




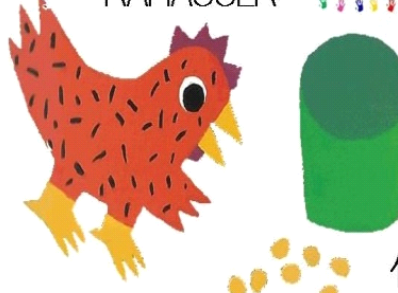



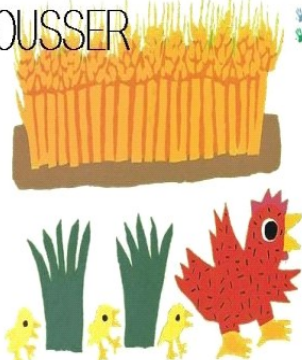







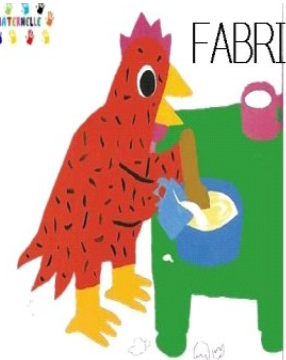




LAPIN



CHIEN



CHAT

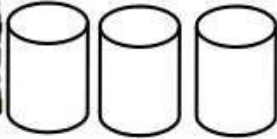
<p>RAMASSER </p> 	<p>PLANTER </p> 	<p>POUSSER </p> 
<p>RAMASSER</p>	<p>PLANTER</p>	<p>POUSSER</p>
<p> FAUCHER</p> 	<p>BATTRE </p> 	<p> MOUDRE</p> 
<p>FAUCHER</p>	<p>BATTRE</p>	<p>MOUDRE</p>
<p> FABRIQUER</p> 	<p>CUIRE </p> 	<p> MANGER</p> 
<p>FABRIQUER</p>	<p>CUIRE</p>	<p>MANGER</p>



LA RECETTE DU PAIN



3 verres
de farine



1 petite cuillère
à café
de sel



1 sachet
de levure



1 verre
d'eau tiède



1



Verser la farine et le sel
dans un saladier.
Diluer la levure dans le verre d'eau
tiède et le verser dans le saladier.

2



Pétrir la pâte
jusqu'à ce qu'elle devienne
bien souple.

3




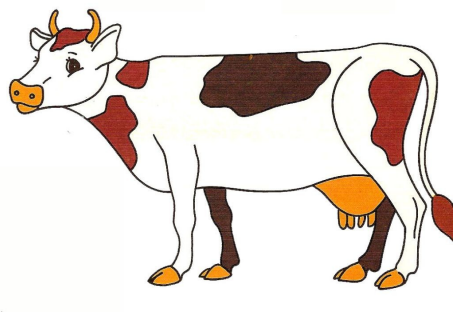
Couvrir le saladier
avec un torchon
et laisser reposer la pâte
pendant 1 heure.

4

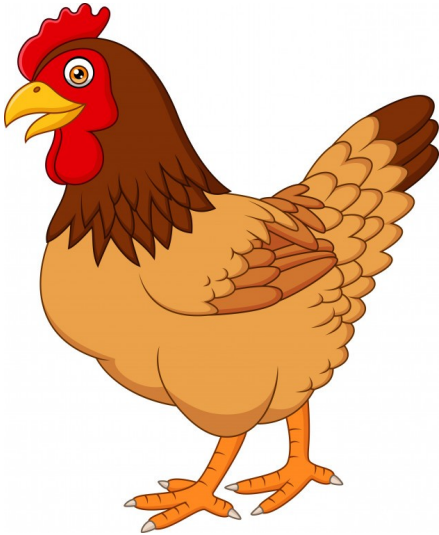


Placer la boule de pâte sur une
plaque farinée. Faire cuire
pendant 25 minutes à
250° (thermostat 8-9)
après avoir
préchauffé le four.

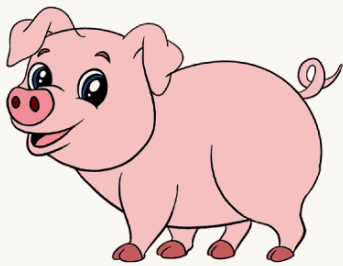




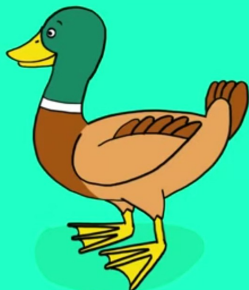
VACHE



POULE



COCHON



CANARD

VACHE

POULE

CANARD

COCHON

Prenez bien soin de vous.

