

Questionnaire à propos de la vidéo

La poule et les poussins

Après avoir regardé la vidéo entièrement une première fois, remettez-la et pour chaque question appuyez sur pause, afin que votre enfant puisse entendre la réponse qui est donnée dans la vidéo et puisse ainsi vous la répéter.

- A quelle époque de l'année naissent les poussins ?

Au printemps

- Que distribue Pauline aux poussins et à la poule ?

Un peu de grains

- Que fait la poule pour qu'on ne touche pas à ses poussins ?

Elle donne un coup de bec sur la main de Pauline

- Pourquoi la poule gratte le sol avec ses pattes ?

Pour découvrir des petites graines ou des petits insectes à picorer

- Pourquoi les poules prennent un bain de poussière ?

C'est un jeu ou c'est pour se débarrasser des petits parasites dans leur plumage

- Combien de temps la poule couve ses œufs ?

21 jours

- Combien de temps mettent les poussins à sortir de leur coquille ?

Une journée entière

- Comment est leur duvet quand les poussins naissent ?

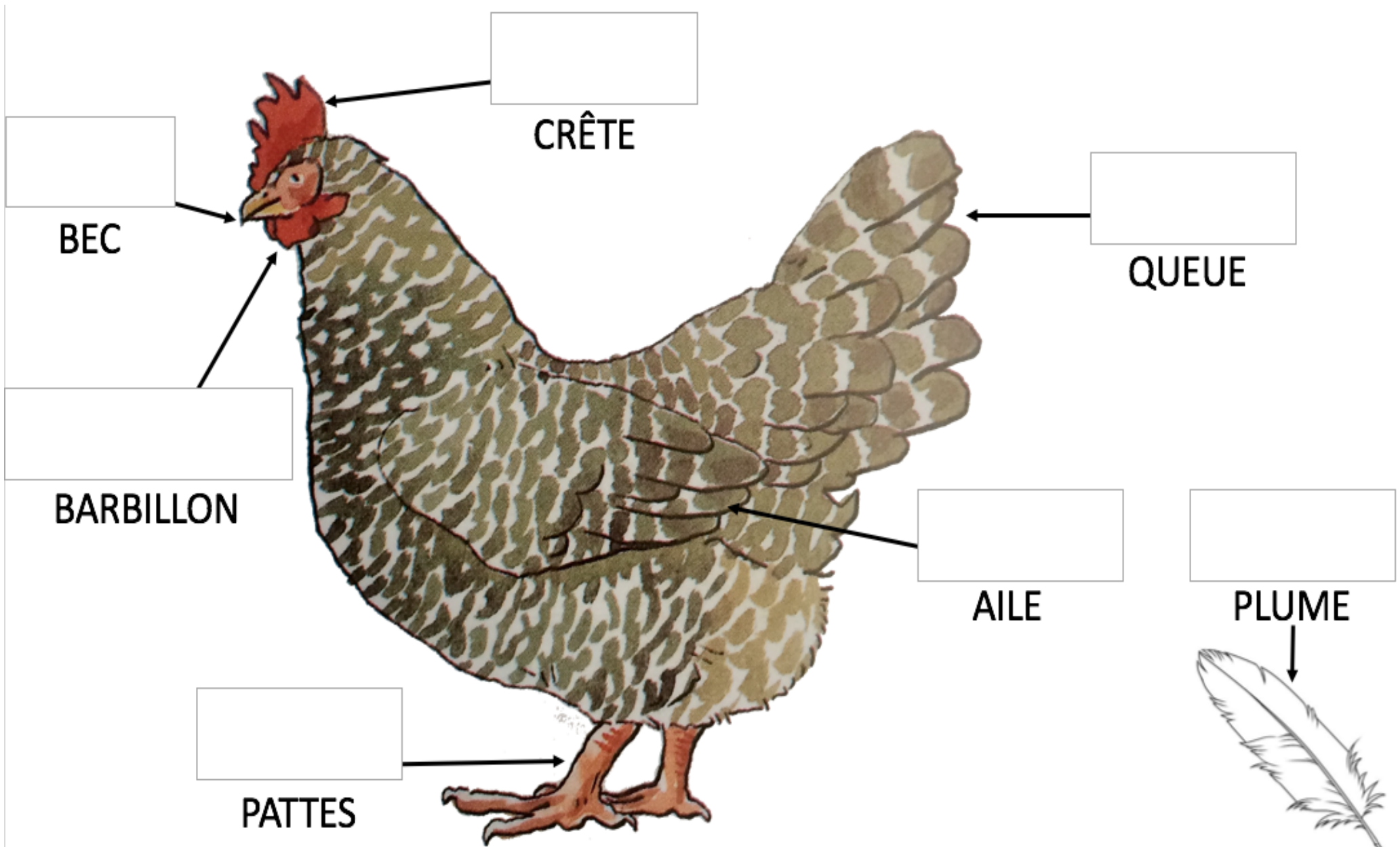
Le duvet est tout mouillé

- Comment s'appelle le bac où l'on met les grains des poules ?

Une mangeoire

- Le poussin a-t-il besoin de l'aide de sa maman pour manger ?

Non, le poussin se débrouille tout seul



BEC	BARBILLON	AILE	PLUME	QUEUE
PATTES	CRÊTE			

La tortilla

Les ingrédients (pour 4 pers.)



500g de
pommes de terre



4 œufs



huile
d'olive



1 oignon

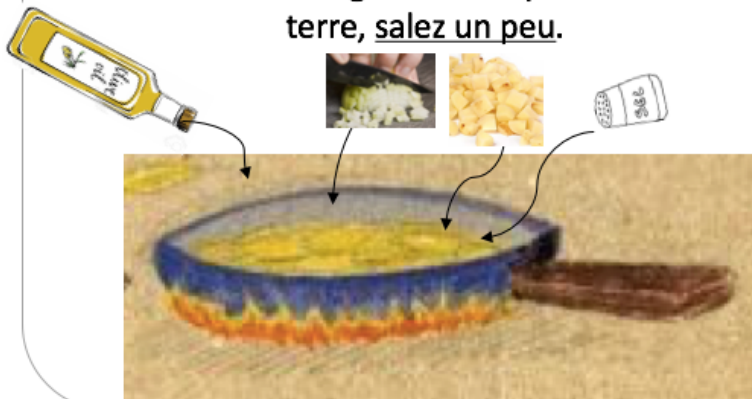
1 - Eplucher les
pommes de terre
avec l'économe



2 - Couper les
pommes de terre en
dés et l'oignon.



3 - Dans une poêle, verser de l'huile et
faire cuire l'oignon et les pommes de
terre, salez un peu.



4 - Casser les œufs dans
le saladier



Ajouter un peu de
sel et mélanger.

5 -
Ajouter de l'huile
sur les pommes de
terre et verser
l'omelette sur les
pommes de terre.
Couvrez et laissez
cuire.

