



## École du Lac-des-Fées La petite agence



Juin 2013

# SORTIE DES ÉLÈVES DE LA 1<sup>RE</sup> ANNÉE DE L'ÉCOLE DU LAC-DES-FÉES À LA FERME EXPÉRIMENTALE

Texte de Thomas De Ladurantaye et Noémie Thibodeau, journalistes pour *La petite agence* de l'école du Lac-des-Fées



Aimez-vous aller à la ferme?  
Bien sûr que oui ! Ma collègue et moi allons vous parler de la sortie des 1<sup>re</sup> année de l'école du Lac-des-Fées. Nous allons parler des animaux qu'ils ont vus, comment faire de la crème glacée et du beurre.

Les élèves ont vu des cochons, des vaches, des lapins, des moutons, des chevaux et des chèvres. Ils se

sont amusés à les flatter et bien sûr, se laver les mains avant de faire de la nourriture pour ne pas qu'ils soient malades.



Ingrédients et mode d'emploi :

Crème glacée	1tasse 1/2 de lait	2 tasses de crème	1/2 tasse de sucre blanc	Quelques gouttes de vanille
--------------	--------------------	-------------------	--------------------------	-----------------------------

On mélange les quatre ingrédients. On met le mélange dans la sorbetière. Ensuite, on met de la glace autour et un ingrédient secret (du SEL) pour que cela devienne plus froid. Finalement, on brasse le tout.



Beurre

Crème 35%

Un élève brasse la crème le temps pendant 12 coups. Après, il le passe à son ami et ainsi de suite pendant 5 minutes. Et voilà, vous obtenez du beurre !

J'espère que vous allez faire une visite à la ferme expérimentale car nous vous assurons que vous allez avoir du plaisir. Vous pouvez aussi faire du beurre ou de la bonne crème glacée à la maison. Miammm !



