

L' Atelier jardinage chaque vendredi midi, c'est

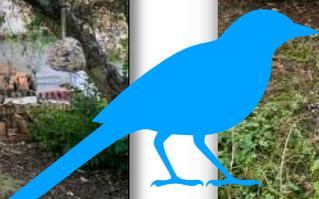
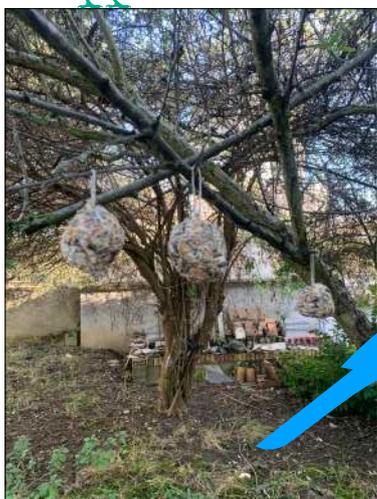
Donner à manger à ceux qui en ont besoin l'hiver...

Recette pour réaliser des boules de graisse :

- 1) **Faire** ramollir la margarine ou la végétaline (huile végétale de coprah) à température ambiante.
- 2) Dans un saladier, **malaxer** avec des graines pour oiseaux sauvages
- 3) À la main, **faire** des boules de la taille d'une mandarine environ
- 4) **Ajouter** un fil pour pouvoir les suspendre
- 5) **Laisser** refroidir au réfrigérateur quelques heures



Le tour est joué !!!!

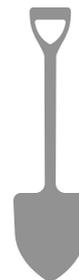


Préparer le terrain pour de futures récoltes ...

Les outils utilisés :

Bêche : Outil de labour constitué d'une lame ou de dents dans le prolongement d'un manche et qui permet de retourner la terre.

Râteau : Outil agricole et de jardinage composé d'un manche aboutissant à une barre perpendiculaire armée de dents.



Ratissoire : Instrument qui consiste essentiellement en une lame de fer tranchante, tenue parallèlement à la surface du terrain, utilisé pour couper les plantes.



préparer un environnement pour des nouveaux arrivants...

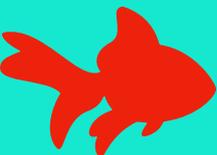


Le **Poisson rouge** ou Carassin doré (*Carassius auratus*) est une espèce de poissons d'eau douce appartenant à la famille des Cyprinidés. Il est considéré de nos jours comme un animal domestique.

C'est un poisson résistant, dont l'espérance de vie est de 30 ans, avec un record du monde de plus de 43 ans.

Il peut parfaitement être maintenu en captivité dans un bassin ou dans un très grand aquarium. En revanche, le traditionnel bocal est de plus en plus dénoncé, voire interdit dans certains pays, car il ne permet pas d'assurer le bien-être de ce poisson qui, à l'âge adulte et selon la variété, mesure entre 15 et 47 cm de longueur.

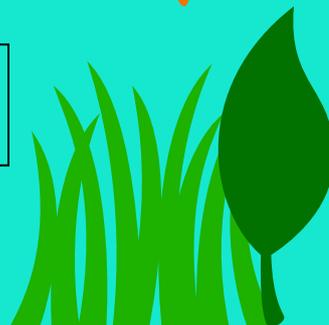
En aquariophilie, il est l'un des poissons les plus populaires au monde.



Mise en place du bassin pour nos poissons et nos plantes aquatiques



**Tout le monde au travail.....
enfin presque**



Les élèves encadrés par Mme Guilhon et M Moreau.