La ronde de l'avouène - Motier/vifs-imaijes

- → Pour travailler le cycle de la plante et sa transformation
- → Présenter le vocabulaire et les vifs-imaijes avant d'apprendre la danse

Quand mon père <u>semait</u> son avouène (bis) Mon père la semait comme ceci Mon père la semait comme cela Se repose un moment... Avouène avouène, que le temps est 'amaine' (bis)

<u>Couplets suivants</u> – arrosait (ajouté au chant traditionnel), coupait (avec une faucille), battait (avec un fléau), moulait (avec une meule), cuisait, mangeait (bouillie d'avoine)

- → Prolongement : Faire le lien avec la danse « la foujere » → « sassons la farine », synonyme de tamiser
- → Activités : proposer en classe de moudre du blé avec un moulin à café, puis de tamiser pour séparer le son de la farine avec une petite passoire



→ Recette de la bouillie d'avoine

Ingrédients

500g de crème d'avoine 2 litres de liquide (lait ou/et eau) Sel, poivre

Préparation

Dans un récipient à fond épais, délayez 500g de crème d'avoine dans 2 litres (au minimum) de liquide (lait et/ou eau). Faites épaissir en remuant constamment pour éviter les grumeaux. Couvrez le récipient, laissez mijoter à feu doux au minimum 30 minutes. Assaisonner. Avant de servir, remuez à nouveau.

→ Travail autour pain et des binoches Binoche= panier pour faire gonfler le pain en ronce et molinie

LA FLLOU



L'AVOUENE





UN CLLEU





ENE FAOCIE



ENE BINOCHE



UN TOUR A PILER OU MULON, d'o sa reûe





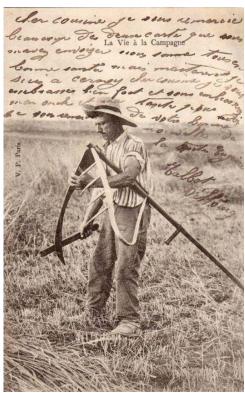
D'AOTRS





UN FAOCHOU





ENE FAO

