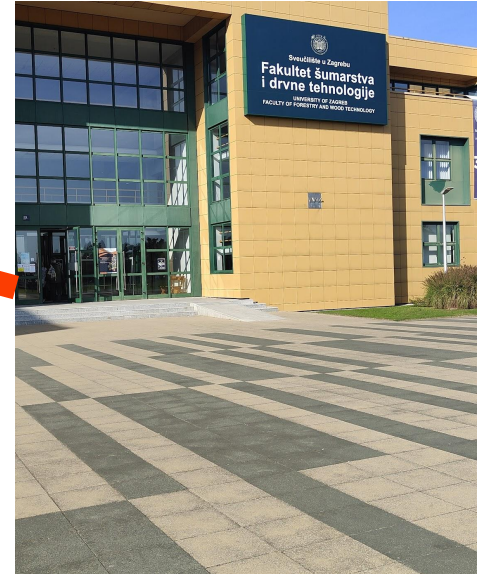


La Croatie



Le trajet en Croatie



Zagreb

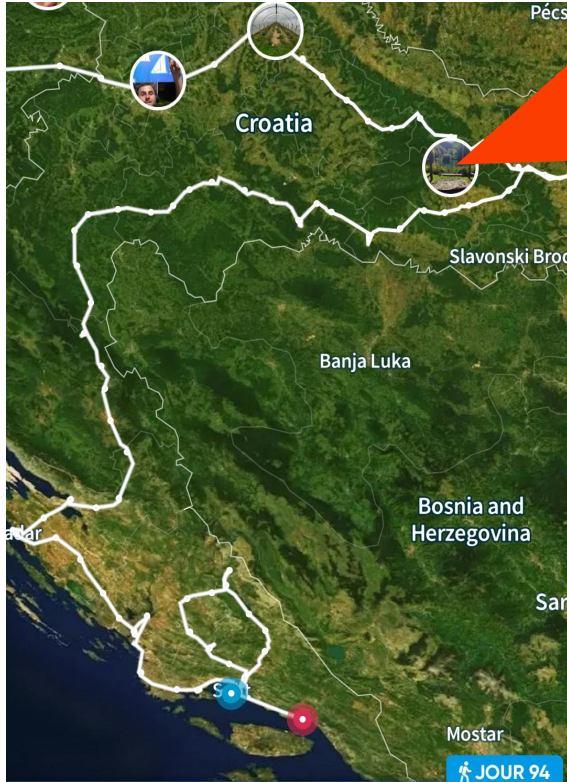
Le trajet en Croatie



Krizevci :
Ferme
maraichage bio



Le trajet en Croatie



Osijek

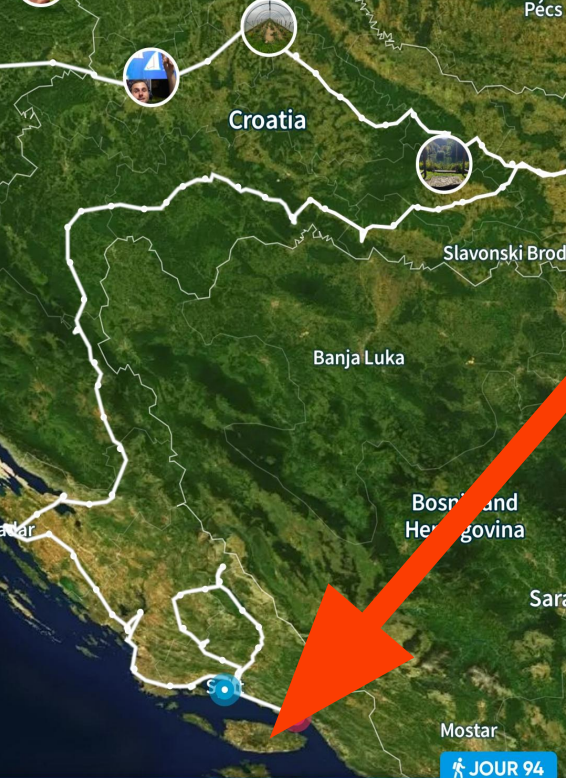


Turopolje pig



Boškarin

Le trajet en Croatie



Brac



Plitvicka



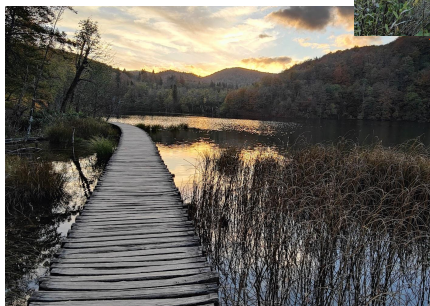
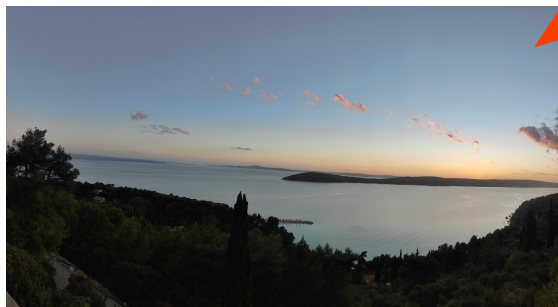
Trogir



Breza



Zadar





Il mange quoi ?

Où est ce qu'il vit ?

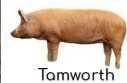
**Qu'est ce que vous
savez sur le cochon ?**

Quelle couleur ?

Qu'est ce qu'il boit ?



TYPES OF PIG BREEDS



Tomworth



Berkshire



Large White Pig



Hampshire



Duroc



Large Black Pig



Vietnamese Pot-bellied



Gloucestershire Old Spots



Danish Landrace



British Landrace



American Yorkshire Pig



Poland China Pig



American Landrace



British Saddleback



Kunekune



Chester White



Gottigen Minipig



Red Wattle



Mangalica



Hereford



Ossabaw Island Hog



Meishan



Guinea Hog



1

Pendant 4 semaines, il tète 1 litre de lait maternel, il pèse 8kg.



2

Il mange de la poudre de lait mélangée avec du blé et des céréales en flocons. Pendant 5 à 6 semaines. Il pèse alors 25 à 30 kg.

3

Il mange 1 kg de nourriture tous les jours. Du maïs, de blé et d'avoine, de pois et de soja, Il grossit de 600 grammes par jour. Cette phase dure 4 mois et demi et le porc atteint un poids de 115 à 120 kg.



Le cochon vit 6 mois !



Le cochon est omnivore !



L'eau :



Nettoyage des installations

Refroidissement

Abreuvement des animaux



Irrigation alimentation



L'eau :



aux



Plus de 1 000 L/cochon/an !

La Cesnjovka

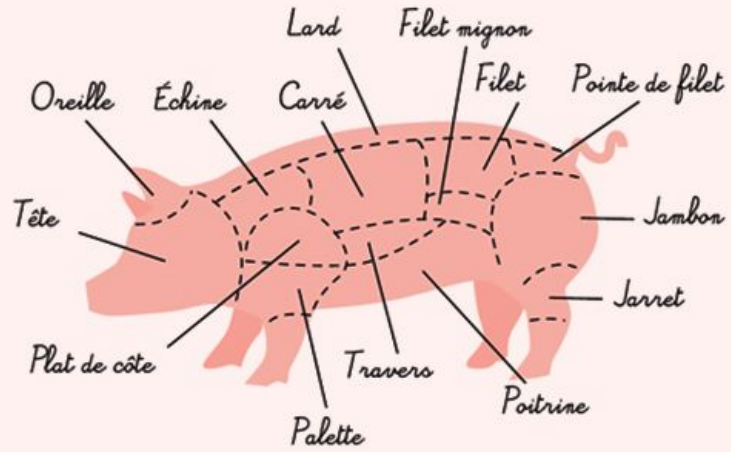


Saucisse à l'ail



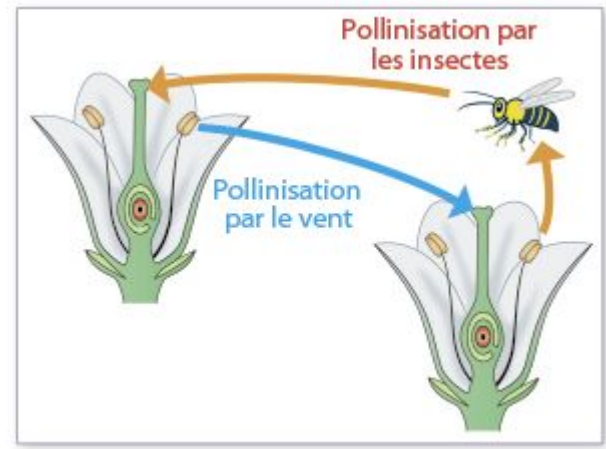
Autre produit avec du cochon

Autre produit avec du cochon



**Vous avez appris quoi
cette semaine ?**





Makovnjača i orahnjača



1.Activer la levure : Mélangez le sucre, 200 g de farine, la levure émiettée et le lait. Attendez 10 à 15 minutes pour que le mélange agisse et lève un peu.

2.Mélanger les ingrédients : Après que le mélange ait reposé un moment, ajoutez l'huile, le zeste de citron, la crème sure, les jaunes d'œufs et le sucre vanillé. Bien mélanger pour combiner les ingrédients. Mélangez le reste de la farine et le sel dans un autre bol.

3.Pétrir la pâte : Ajoutez progressivement la farine et pétrissez la pâte qui doit rester un peu collante pour qu'elle ne se dessèche pas trop et ne se fissure pas sur les côtés à la cuisson.

4.Façonnez-le : Formez une boule avec la pâte, couvrez-la d'un linge propre et laissez-la lever une demi-heure. Au bout d'une demi-heure, pétrir un peu la pâte et la laisser reposer et lever encore une heure. En attendant que la pâte lève, préparez la garniture aux noix et aux graines de pavot.

5.Mélanger les ingrédients : Mélangez les noix moulues avec le jus de citron, ajoutez le sucre, mélangez, puis ajoutez le lait bouillant.

6.Mélanger les ingrédients : Mélangez les graines de pavot moulues avec la semoule et le sucre, mélangez, puis ajoutez le lait bouillant.

7.Refroir : Laissez refroidir les deux mélanges pendant 15 à 20 minutes.

8.Étalez la pâte : Pétrissez la pâte, divisez-la en quatre parts égales et étalez-la en un rectangle de 35 x 30 cm.

9.Couvrir la pâte : Remplissez la pâte de manière à mettre la moitié de la garniture, mais laissez-la vide sur les bords, à la fin. Répétez l'opération avec le reste de la pâte, couvrez et laissez lever encore un peu pendant une demi-heure.

10.Cuire : Au bout d'une demi-heure, mettez-le dans un four froid, puis réglez-le à 175 degrés. Enfourner pendant 30 à 35 minutes, puis couvrir de papier sulfurisé et poursuivre la cuisson à la même température pendant encore 20 minutes.

11.Refroir et servir : Faites fondre le beurre et étalez-le sur les graines de pavot et les noix chaudes. Laissez refroidir, puis saupoudrer de sucre glace et servir.

INGRÉDIENTS :

Pâte

500 g de farine lisse

20 g de levure fraîche

50 g de sucre

200 ml de lait tiède

1 cuillère à soupe de zeste de citron

50 ml d'huile

10 g de sucre vanillé

1 oeuf

1/2 cuillère à café de sel

Farce (noix)

200 g de noix moulues

80 g de sucre

150 ml de lait

1 cuillère à soupe de jus de citron

Farce (graines de pavot)

200 g de graines de pavot moulues

80 g de sucre

25 g de semoule

200 ml de lait

Cuisson et service

40 g de beurre

Sucre en poudre

Recette : <https://recepti.index.hr/recept/337-makovnjaca-i-orahnjaca>

MERCI LES ENFANTS !!!!

