

Les Oeufs

« A la sainte Colette, tout œuf donne poulette »
Encore faut-il qu'il soit fécondé !



La naissance d'un poussin :

Dans l'œuf fécondé, le premier jour, l'embryon se développe, le 2^{ème} jour, le cœur se met à battre. Le 6^{ème}, le cerveau, les yeux, les membres se forment. Le bec apparaît au 7^{ème} jour, puis c'est au tour des griffes, de la queue plumée, du système digestif... Jour après jour, le poussin prend forme.

Le 20^{ème} jour, les poumons se mettent à respirer. Le poussin fait un petit trou dans la coquille grâce à la pointe cornée au bout de son bec appelée « dent de l'œuf » ou « diamant ».

Le 21^{ème} jour, le poussin sort de sa coquille...



Les poulaillers à l'Abergement :

Plusieurs ménages ont leur petit poulailler. Les poules présentent de nombreux atouts. Le premier étant bien sûr de pondre de bons œufs gouteux et sains, utiles pour satisfaire les besoins alimentaires. Mais la poule est aussi un auxiliaire agricole de choix, en parcourant le jardin, elle dévore limaces, vers, larves, chenilles... réduisant ainsi la prolifération d'insectes. De plus, omnivore et gourmande, elle aide à « recycler » les déchets (épluchures, restes de viande...)

Mais gare au renard, en une nuit, il peut faire un véritable carnage dans la basse-cour ! Le phénomène se produit surtout au printemps quand la renarde cherche à nourrir sa portée.

Pourquoi offre-t-on des œufs à Pâques ?

La coutume d'offrir des œufs le matin de Pâques est apparue en France vers le XV^{ème} siècle.

C'est une tradition chrétienne: durant le carême (40 jours avant Pâques), les chrétiens pratiquaient le jeûne et ne consommaient pas d'œufs considérés comme aliment trop riche en calories. Pâques signifiait la fin des restrictions et la possibilité de consommer les œufs pondus durant cette période et conservés dans de la graisse.

C'est aussi une tradition païenne qui annonce la période du renouveau.

Traditionnellement, l'œuf de poule est cuit dur puis coloré avant d'être offert à Pâques.



Gourmandise ou dérive commerciale, aujourd'hui, en souvenir de ces traditions, on offre un œuf en chocolat. D'autres sujets viennent le compléter.



Quelques étapes en images de la fabrication des oeufs en chocolat :

Le chocolat est travaillé : fonte à 55°C, descente à 24°C (le beurre de cacao se mélange bien au chocolat et le chocolat ne blanchit pas).

Les moules (métal ou plastiques) sont ensuite nettoyés.



Les moules sont alors peints (colorants alimentaires) : une première couche fine pour faire briller, séchage, puis seconde couche.

Les moules sont remplis à ras bord, puis égouttés pour ne laisser qu'une fine couche à l'intérieur.

Quand le chocolat a durci, il est ébarbé (on enlève le surplus de chocolat autour du moule).

Les moules sont stockés en pièce fraîche et démoulés environ deux heures plus tard.



L'œuf est rempli de petits chocolats, de fritures, de petits œufs.

Il est refermé et enrubanné.



Une question reste à élucider : Quel est celui ou celle qui est apparu en premier ! L'œuf ou la poule ?