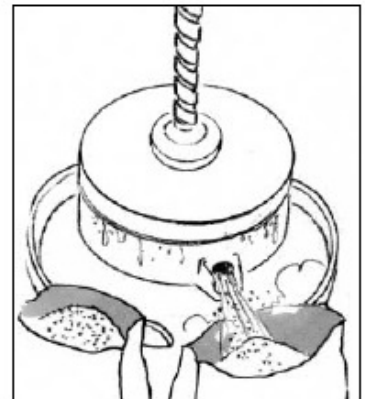
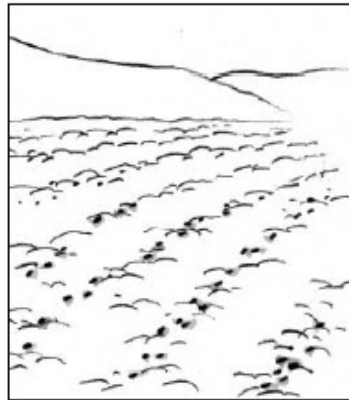


Prénom :

date :

Du blé au pain

1 Indique quelle légende correspond à chaque dessin.



- 1 Les grains de blé sont semés dans la terre.
- 2 Ils commencent à pousser.
- 3 Ils donnent des épis en été.
- 4 On coupe et on bat les épis avec une moissonneuse-batteuse.
- 5 On écrase le blé pour obtenir de la farine.
- 6 On met la farine dans des grands sacs.



2 Ecris ce que tu vois.



Recopie ce qui est écrit au tableau



3 Lis le texte et réponds aux questions en cochant la bonne case.



Pour fabriquer sa pâte, le boulanger mélange dans son pétrin de la farine, de la levure, du sel et de l'eau. Quand la pâte a gonflé grâce à la levure, le boulanger lui donne la forme d'une baguette ou d'un pain et la fait cuire. Il faut 5 heures pour fabriquer du pain.

1. Pour fabriquer du pain, il faut :

de la farine du lait du sel du sucre

de l'eau de la levure des œufs

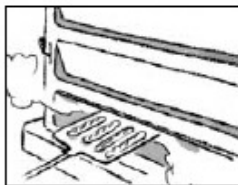
2. La levure sert : à donner du goût à faire lever la pâte

3. Le pain est un aliment : cru cuit

4. Pour fabriquer du pain, il faut : 5 minutes 5 heures

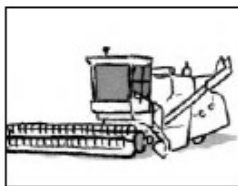


4 Relie chaque objet à sa fonction



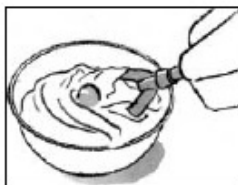
•

• couper le blé



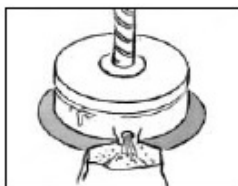
•

• pétrir la pâte



•

• écraser les grains de blé



•

• cuire le pain

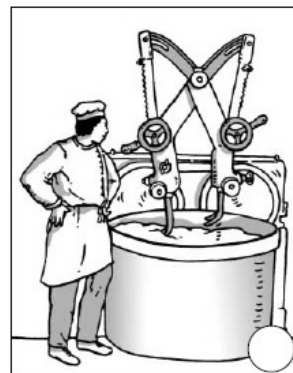
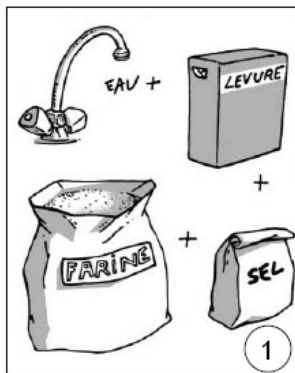


Prénom :

date :

Le boulanger

1 Remets les images dans l'ordre en écrivant les numéros dans les ronds.



2 Recopie la recette du pain dans ton cahier du jour



Copie
La recette du pain

Mélanger de la farine, du sel, de la levure et de l'eau et pétrir.

Laisser lever la pâte.

Façonner des petits pains, les mettre dans des moules et laisser lever encore.

Faire cuire à four très chaud.

Déguster.



3

Colorie : - en bleu le nom des ingrédients
en vert le nom des outils



couteau

sel

levure

pelle

eau

farine

four

pétrin



4

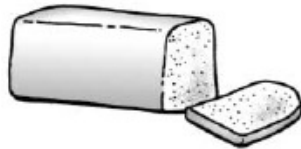
Relie



croissant

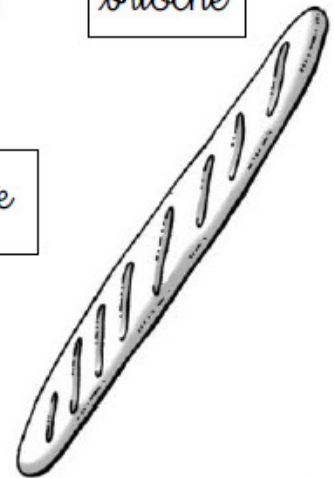


brioche



baguette

pain de campagne



pain de mie

