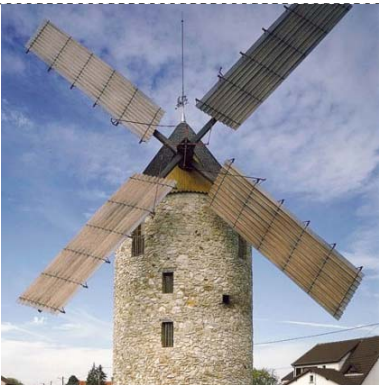
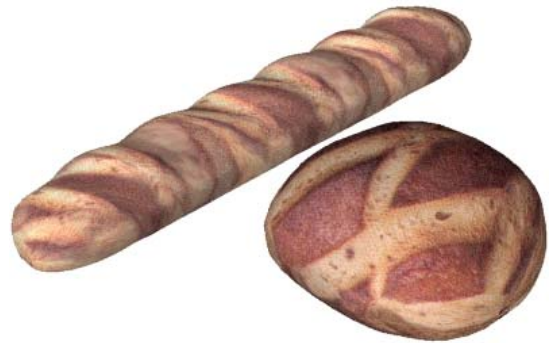
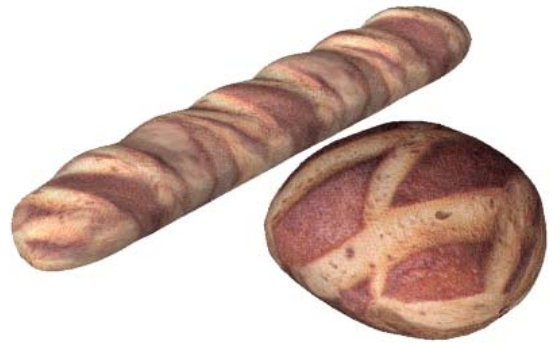


Les étapes de fabrication de la farine

Colle les images dans l'ordre de fabrication

<p><u>1- Semence :</u></p> <p>On sème le blé en automne et au printemps. En juillet les épis de blé sont mûrs.</p>	
<p><u>2- Moisson :</u></p> <p>On ramasse le blé avec une moissonneuse-batteuse. La moissonneuse-batteuse trie le blé : elle envoie les grains de blé dans un camion qui roule à côté d'elle.</p>	
<p><u>3- Le broyage :</u></p> <p>On amène les grains de blé au moulin. Le meunier écrase plusieurs fois les grains de blé pour avoir une farine très blanche.</p>	
<p><u>4- L'utilisation de la farine :</u></p> <p>La farine est prête pour faire du pain !</p>	



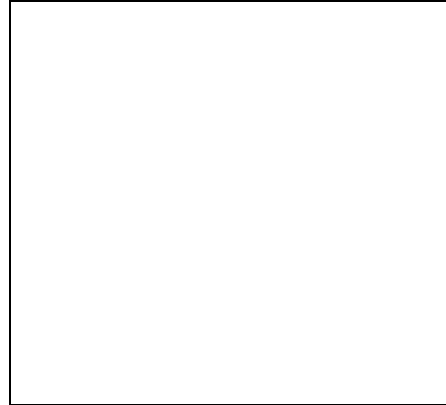
La fabrication du pain

Etape n°1 : _____

Le boulanger met dans son pétrin :

- de la farine,
- de l'eau,
- du sel,
- de la levure.

Le pétrin tourne : c'est le **pétrissage**.
Le boulanger obtient une grosse boule de pâte.
Elle commence à gonfler, grâce à la levure.



Etape n°2 : _____

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules : c'est la **division**.

Chaque petite boule s'appelle un pâton.



Etape n°3 : _____

Le boulanger prend un pâton.
Avec ses deux mains, il allonge la boule pour former une baguette : c'est le **façonnage**.

Les baguettes se reposent et gonflent encore plus.



Etape n°4 : _____

Avec une lame de rasoir, le boulanger fait des traits sur chaque baguette crue.
Puis il enfourne les baguettes.
C'est la **cuisson**.





Journal de la croissance du blé

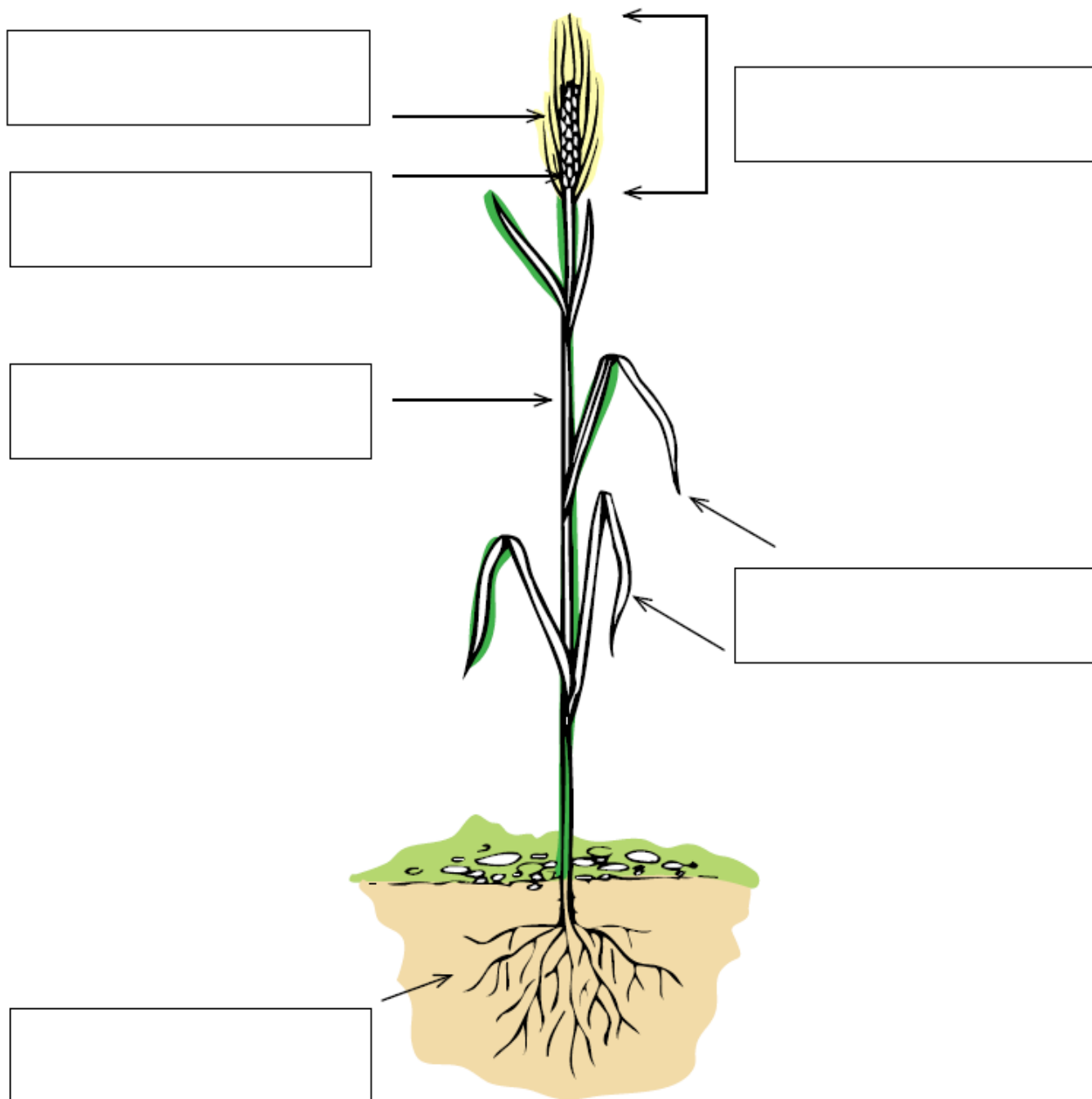
Le _____

Le _____

Le _____

Le _____

Le plant de blé



✂

barbe	tige	feuilles
grains	épi	racines

La fabrication de la farine

1- Semence :

On sème le blé en automne et au printemps.
En juillet les épis de blé sont mûrs.

2- Moisson :

On ramasse le blé avec une moissonneuse-batteuse. La moissonneuse-batteuse trie le blé : elle envoie les grains de blé dans un camion qui roule à côté d'elle.

3- Le broyage :

On amène les grains de blé au moulin. Le meunier écrase plusieurs fois les grains de blé pour avoir une farine très blanche.

4- L'utilisation de la farine :

La farine est prête pour faire du pain !







La fabrication du pain

Etape n°1 : _____

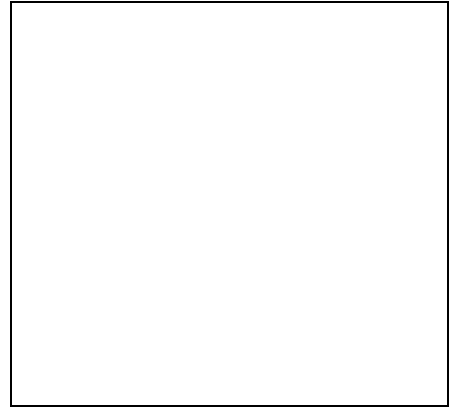
Le boulanger met dans son pétrin :

- de la farine,
- de l'eau,
- du sel,
- de la levure.

Le pétrin tourne : c'est le **pétrissage**.

Le boulanger obtient une grosse boule de pâte.

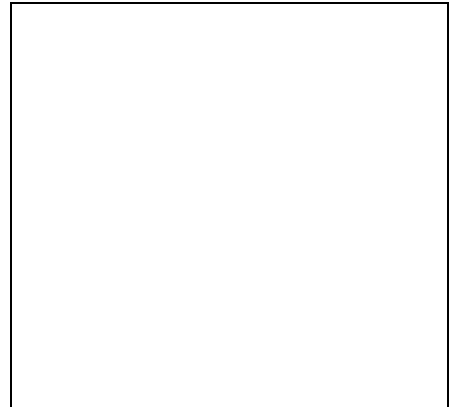
Elle commence à gonfler, grâce à la levure.



Etape n°2 : _____

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules : c'est la **division**.

Chaque petite boule s'appelle un pâton.

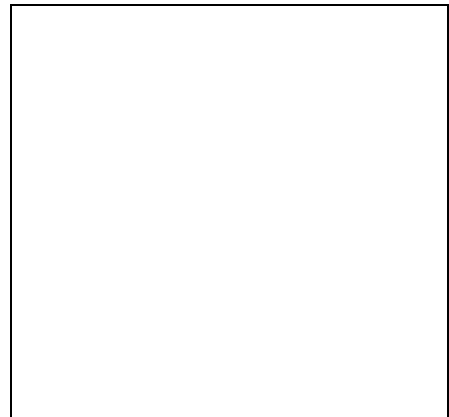


Etape n°3 : _____

Le boulanger prend un pâton.

Avec ses deux mains, il allonge la boule pour former une baguette : c'est le **façonnage**.

Les baguettes se reposent et gonflent encore plus.



Etape n°4 : _____

Avec une lame de rasoir, le boulanger fait des traits sur chaque baguette crue.

Puis il enfourne les baguettes.

C'est la **cuisson**.

