
Tableaux de sciences. Leçons de choses. N°11: Le blé, la farine, le pain / N°12 : Le sel.

Numéro d'inventaire : 1981.00145.2

Auteur(s) : Jean Anscombe

Type de document : planche didactique

Éditeur : M.D.I. (13, boulevard Victor Hugo Saint-Germain-en-Laye)

Date de création : 1965 (vers)

Inscriptions :

- ex-libris : Logos de la maison d'édition.

Description : Papier épais illustré en couleur recto/ verso, jauni.

Mesures : hauteur : 678 mm ; largeur : 910 mm

Notes : Tableaux muraux sur les sciences (végétaux, aliments, matières naturelles et artificielles, corps humain, animaux, minerais, plantes...) appartenant à une série comprenant, à l'origine, 48 planches. Le M.N.E détient seulement 18 planches (9 indices) de cette série.

Mots-clés : Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Filière : École primaire élémentaire

Niveau : Cours moyen

Autres descriptions : Langue : Français

ill. en coul.

TABLÉAU N° 11 - Le blé, la farine, le pain

le blé, la farine, le pain

observons

voici un grain de blé vu à la loupe

coupons en 2 un grain de blé ramolli dans l'eau examinons un grain de blé

1 - broyons les grains dans un moulin à café

2 - on obtient une poudre blanche et jaune

3 - tamisons la poudre: il reste le son

écrasons des grains de blé, tamisons la poudre obtenue la fine farine est passée

faisons un petit pain: préparons la pâte

1 - faisons fondre le sel dans l'eau

2 - délayons la farine et l'eau

3 - ajoutons la levure

1 le grain de blé renferme un germe

2 le blé écrasé donne de la farine et du son

3 on prépare la pâte avec de la farine de l'eau, du sel et de la levure

laissons "lever" la pâte

les 2 plats ont été placés dans un endroit chaud

pâte sans levure

pâte avec levure

la pâte contenant de la levure a gonflé à la chaleur

pétrissons et faisons des entailles dans la pâte

faisons cuire le pain

plaçons le pain dans un four bien chaud

le boulanger enfourne et défourne son pain avec une grande pelle en bois

4 la levure fait gonfler la pâte

5 le boulanger cuit son pain dans un grand four

6 voilà ce qu'on fait avec de la farine

MAISON DES INSTITUTEURS - ST DENIS EN LAVAL