

---

## Tableaux de sciences. Lecons 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.

TAB. 102 - 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 le grain de blé renferme un germe**

**1 - broyons les grains dans un moulin à café**

**2 - on obtient une poudre blanche et jaune**

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

**3 - tamisons la poudre: il reste le son**

**2 le blé écrasé donne de la farine et du son**

**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**

**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**

**4 la levure fait gonfler 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

**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