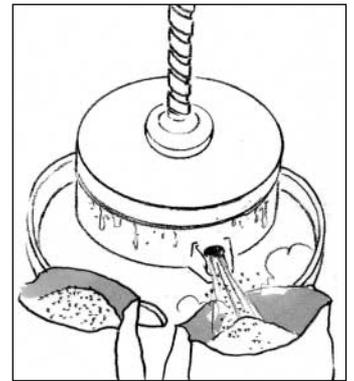
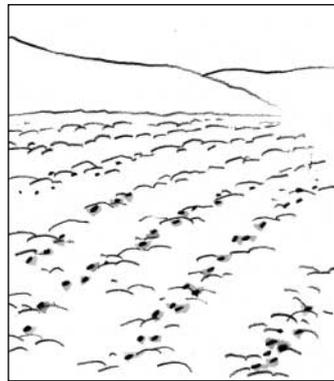
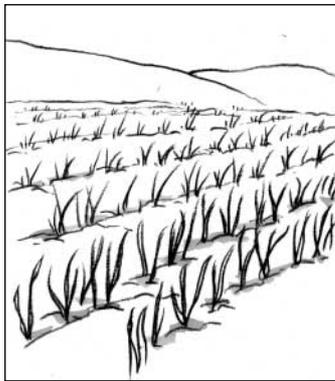




## Du grain à la farine

Découvrir

Numérote dans l'ordre les étapes de la transformation du blé en farine.



Retenir

Les grains de blé semés dans la terre germent, puis donnent des épis. On coupe et on bat les épis avec une moissonneuse-batteuse, puis, au moulin, on écrase les grains pour obtenir de la farine. Le boulanger fabrique la pâte à pain avec la farine.





# S'entraîner

## 1 Lis le texte avec le maître.

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.

### Coche les bonnes réponses.

1. Pour fabriquer du pain, il faut :

de la farine       du lait       du sel       du sucre

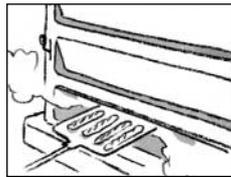
de l'eau       de la levure       des œufs

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

3. Le pain est un aliment :  cru       cuit

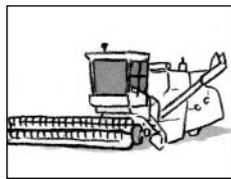
4. Pour fabriquer du pain, il faut :  5 minutes       5 heures

## 2 Relie chaque objet à sa fonction.



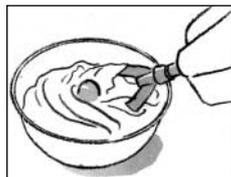
•

• couper le blé



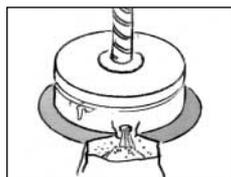
•

• pétrir la pâte



•

• écraser les grains de blé



•

• cuire le pain



| Étudier la transformation du blé en pain