



## DÉFIS ET CRÉATIVITÉ

Et si vous faisiez du pain à partager..



## LES OBJECTIFS

Comprendre une recette.

Cuisiner.



## L'ACTIVITÉ

Demander aux élèves de citer les produits nécessaires à la réalisation du pain. S'il en manque, ils peuvent rechercher sur internet / dans des ouvrages

Pour aller plus loin, vous pouvez aussi entretenir un levain quelques semaines avant de faire du pain.



## LE DÉBAT

Quelles sont les étapes de production du pain ?

Sont-elles identiques dans toutes les boulangeries ?

Quel est le rôle des levures, pourquoi les utilise-t-on ?

Quelles sont les étapes pour fabriquer le pain ?

Quels sont les processus biologiques qui font gonfler le pain ?

Pourquoi doit-on attendre que le pain lève ?

Le pain est-il un aliment vivant ?

Pourrait-on manger de la farine si elle n'était pas cuite ?

Quel est la différence entre du pain complet et du pain blanc ?

Savez-vous qui mangeait lequel et pourquoi au cours de l'Histoire ?

Avez-vous déjà entendu parler du gluten ? Qu'est-ce que c'est ?

Qu'est-ce qu'un levain ?

Quelle est la différence entre un pain au levain et à la levure ?

En avez-vous déjà goûté ? Sauriez-vous faire la différence ?

Est-ce que le pain est le même partout dans le monde ?

Avez-vous déjà fait du pain ? Connaissez-vous quelqu'un qui ait déjà fait du pain ?

Quelle sont les plantes à partir desquelles on peut faire du pain ?

Savez-vous ce qu'on peut faire d'autre à partir du blé ?

Comment fait-on pour passer du blé à la farine ?

Qui fabrique du pain ? (Les particuliers, les boulangers, les usines de l'agro-industrie, les paysans boulangers...)

Avez-vous déjà entendu parlé des fours à pain ?



## EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !