

Nous sommes des élèves du collège du Haut-Allier de Langeac . Nous sommes dans la classe UPE2A , la classe où l'on apprend le français langue étrangère : nous venons de différents pays : Syrie , Géorgie , Albanie et Macédoine .

Nous avons fait une exposition sur le pain .

Nous avons fait des recherches sur le pain dans différents pays: parfois le nôtre, parfois des pains d'autres pays.

Nous avons aussi appris une poésie "La tranche de pain" de Maurice Carême. Nous avons également appris comment se fabrique le pain.

Vendredi dernier nous avons fait du pain avec Rémi, qui est boulanger, et Manu qui fait partie de l'association "Les pieds à terre".

Voici la recette:

Pour faire du pain, il faut 600g de farine, 25g de levure, 12g de sel et 400g d'eau.

On verse l'eau tiède dans un saladier. On met le sel dedans et on le fait fondre. On met la levure et on la mélange. Ensuite, on verse la farine, en deux fois, on mélange et on pétrit.

Après on forme une boule et on laisse gonfler

la pâte pendant une heure.

Quand la boule est bien gonflée, on lui donne la forme que l'on veut et on la met dans le four pour la faire cuire pendant 30 minutes à 220°.

Après on la laisse refroidir pendant au moins une heure sinon on peut avoir mal au ventre.

Quand on a fini de faire notre pain, on l'a goûté avec du miel et de la confiture. Il était très bon. On a aussi goûté du pain géorgien et syrien. C'était vraiment très bon.

Nous avons quelques questions à vous poser: saurez-vous y répondre?

1. A quels mots pensez-vous quand on vous dit le mot "pain"?
2. Savez-vous comment se fait la farine?
3. Connaissez-vous différentes sortes de farine?

Une expérience à partager...

Nous avons fait une expérience. Si vous voulez, vous pouvez la faire chez vous.

Pour cela, il vous faut de la fécule de maïs (ou Maïzena) et de l'eau.

Dans un bol, il faut mélanger ces ingrédients. Il ne faut pas que cela soit trop liquide, juste un peu.

Quand vous touchez doucement, c'est doux mais si vous touchez très fort, cela devient dur comme du ciment.

Vous pouvez aussi essayer de verser votre préparation sur la table: elle se ramasse avec les mains.

C'est très étrange mais très amusant!