



Le saviez-vous ?

Les premiers à avoir découvert la levure sont les égyptiens en laissant moisir une pâte à pain et en la mélangeant avec la nouvelle pâte.

Visite à l'atelier du pain - La petite maison dans la prairie

Ce matin, nous sommes allés à la petite maison de la prairie pour faire du pain. Thierry nous a reçus et nous a donné la recette de la pâte à pain. Il a fallu mélanger l'eau et le sel pour le dissoudre. Ensuite, la levure et la farine. Nous avons mélangé le tout jusqu'à obtenir une boule de pâte. Il faut ensuite attendre pour que la levure gonfle.

Enfin chacun a pétri un bout de pâte et lui a donné une belle forme. Thierry les a mis au four en brique et les a cuits pendant 20 minutes.



Le moulin à vent

Pendant ce temps, nous sommes allés visiter son moulin à vent. On peut faire tourner le moulin pour que les ailes soient toujours face au vent. Il nous a expliqué l'origine de la chanson « Meunier, tu dors », si le meunier ne remet pas de grains sous la meule parce qu'il dort, le moulin peut brûler car les deux pierres sans grains à moudre font des étincelles !!!!



Météo :



Menu :

- | | |
|----------|-----------------------|
| sandwich | salade composée |
| chips | tarte aux légumes |
| emmental | panna cota à la pêche |
| compote | cigarettes russes |

Et demain ?...

Classe mais aussi rallye dans la ville de Pornic et surtout le soir il y a la

BOOOOOUUU
MMMM !!!!!