

- Donnez alors un pâton à chaque enfant pour qu'il le façonne et donne forme à son pain. Ce moment de manipulation, très apprécié par les enfants, permet :
 - D'expliquer l'importance de la levure : c'est la levure qui fait gonfler le pain et c'est la fermentation qui lui donne son goût.
 - De travailler sur l'odorat, le toucher.
 - D'évoquer l'influence des facteurs extérieurs sur le travail de la pâte (chaleur, humidité...).
 - De parler du travail du boulanger : les horaires de travail...
 - De présenter la diversité des pains.
- Pour les plus grands et si vous disposez du temps suffisant, vous pouvez proposer le façonnage d'un deuxième pâton, avec la réalisation de formes particulières : cœur, bonhomme, tresse à une branche, etc.

Attention !



Compte tenu des contraintes d'horaire (la fabrication de pain nécessite plusieurs heures) mais surtout par mesure d'hygiène, ces pâtons ont uniquement vocation à être manipulés. Ils ne peuvent en aucun cas être cuits puis distribués aux enfants pour être consommés.

- En marge de l'animation, procédez au grignage et à l'enfournement des pâtons que vous aurez préalablement préparés. Lors du défournement, invitez les enfants à éveiller leur cinq sens : la vue, l'odorat, le toucher, l'ouïe, et bien sur le goût. Pour cela, « sacrifiez » un ou deux petits pains : le premier que les élèves pourront sentir, toucher, « écouter », le deuxième qu'ils pourront déguster !

La magie de la levure



Observation individuelle.



Classe entière ou demi-groupe, selon la configuration du lieu.



Comprendre le rôle de la levure dans la confection du pain.



Cette animation peut être réalisée en parallèle de l'activité « Façonne-moi un pâton », en préparant une petite quantité de pâte sans levure.



Matériel à préparer

2 lots de pâtons façonnés et apprêtés :

- Le premier réalisé avec une pâte classique, contenant de la levure.
- Le deuxième avec une pâte ne contenant pas de levure.



Si vous manquez de temps, préparez les pâtons bien à l'avance et faites cuire quelques échantillons avant l'animation.

Consignes

- En préambule, demandez aux enfants de citer les ingrédients qui composent le pain et s'ils connaissent la fonction de chaque ingrédient.
- Puis, présentez les deux lots de pâtons et interrogez les élèves sur les similitudes et différences qu'ils observent. Encouragez-les à toucher et sentir les deux échantillons.
- Expliquez alors le rôle de la levure et sa composition.
- Enfourez les pâtons pour montrer la différence entre les deux lots une fois que les pains sont cuits. Faites goûter le pain sans levure pour montrer qu'il n'est vraiment pas bon !

