

# Fabrication de pain en SVT

Quelques textes écrits par les élèves au retour de l'expérience (et des photos !)

*Aujourd'hui, le mercredi 13 juin, Mme Petit, aidée de Mme Jordana, nous a fait faire du pain.*

*C'était pour une expérience en rapport avec la leçon et le tableau que nous avons faits. Le facteur que l'on testait **était la levure**. Nous avons découvert que si l'on met de la levure, le pain gonfle car la levure respire et donc fait gonfler le pain. Mais si l'on ne met pas de levure, il ne gonfle pas.*

*Orianne B.*

Nous nous sommes lavé les mains, avons mis une charlotte et un tablier, puis Mme Jordana nous a distribué un pot de farine et une assiette avec de la levure et du sel.

On a dû verser de l'eau sur la farine pour fabriquer la pâte. On était deux : une a fait la pâte avec de la levure, l'autre, sans levure.

Ensuite nous sommes allés faire la vaisselle et Mme Petit a mis les petits pains au four. Un moment après, elle est allée les chercher et nous les avons goûtés. Ils étaient super bons ! ;-)

*Lucie P. 6.5*

*On est allés dans l'atelier SEGPA pour y faire du pain avec Mmes Petit et Jordana pendant le cours de SVT.*

*Sur place on a fait une expérience : faire du pain avec ou sans levure.*

*Une fois les pains faits, on les a goûtés et on s'est **demandé pourquoi le pain avec la levure gonflait mais pas l'autre**. C'est grâce aux « bactéries » qui font gonfler la pâte en respirant.*

*??? 6.5*



