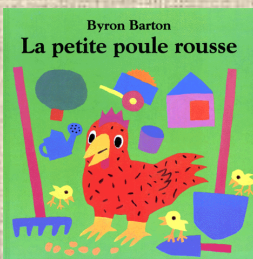


DU GRAIN DE BLE A LA FARINE...

Situation de départ

Nous avons découvert les albums « Roule galette » « La grosse faim de petit bonhomme » « La petite poule rousse » et nous aussi nous voulons faire de la farine !

La maîtresse nous a apporté du blé. Nous avons pu jouer avec une partie du blé pour explorer cette matière, mettre nos sens en éveil...



HYPOTHESES

Comment moudre ces grains de blé pour faire de la farine ? "Avec ses mains."

"Avec son pied. " "Avec un caillou." "Avec un marteau."

VERIFICATION



Après les premières solutions proposées par les enfants, la maîtresse ouvre son sac et apporte de nouveaux outils : râpe à fromage, moulin à café manuel, robot ménager, moulin à café électrique, rouleau à pâtisserie...

Les enfants sont répartis dans différents ateliers pour essayer ce matériel et tester le meilleur moyen pour moudre du blé.





VERBALISATION

Après les premiers essais, on passe aux constats : que se passe-t-il avec chacun des outils ? Est-ce facile ? Pourquoi ? Est-ce difficile ?

« Avec la pierre et le marteau, ça marche un tout petit peu, mais c'est dur ».

« Avec le pied et les mains ça ne marche pas, les grains sont trop durs ».

« Avec la râpe à fromage, ça ne va pas »

« Avec le robot, ça n'écrase rien du tout. »

« Avec le moulin à café qu'on tourne ça marche bien, la farine tombe dans le tiroir mais c'est long et un peu dur. »

« Avec le moulin à café électrique, ça écrase très bien et plus vite ».

Nous avons remarqué que la farine n'était la même que celle de la maison. Elle est blanche et marron clair, il y a des petits morceaux. La maîtresse explique qu'il y a la farine et le son du blé: la farine c'est l'intérieur du grain qui est écrasé et le son c'est l'enveloppe, le manteau du grain qui est dur et qui ne s'écrase pas.

Alors essayons d'enlever le son.



Il faut tamiser ! C'est long !!! Mais si les trous de la grille sont petits, le son ne passe pas et la farine tombe.



CONCLUSION

Pour moulinier le blé à l'école, le meilleur outil est le moulin à café car il écrase bien les grains.

Mais on obtient une farine avec du son.

Il faut séparer la farine du son avec un tamis.