DU BLE AU PAIN Boulanger d'antan

- Partager par email
- Imprimer
- PD
-
- Lien de la page



C'est sous vos yeux, le travail du **blé** jusqu'à la fabrication de pâton de **pain** par les enfants. Ils vont vanner, moudre, tamiser, pétrir avec du matériel authentique.



Avec deux pétrins, des sacs de farine, des moulins, différentes corbeilles à pain, une bascule, un diable, une balance, les vieux métiers sont de retour.



Il y a également un présentoir à pain, des coupe pain, des farines et pains divers, sans oublier la présence d'un âne bâté. Vous trouverez très utiles les panneaux explicatifs "du Blé au Pain" et "Racontes moi le Grain de Blé" qui sont d'une aide très précieuse.



Prévoir une surface de 40 m² et deux barnums.

Vous aimerez aussi :



LE JARDIN DES SAISONS



LES ANIMAUX DE LA FERME GONFLABLE



DEGUSTATION DU LAIT AU BEURRE



CHATEAU JUNGLE



LE VOLEUR DE VOIX: mime théâtre et oiseaux



LES AVENTURIERS DE LA JUNGLE



JAZZ AU NATUREL : l' Orchestre des Jardiniers des Campagnes à la Main Verte



OISEAUX DANSEURS ECHASSIERS: Vol Rio Brésil Direct

Source URL: https://www.monicamedias.com/du-ble-au-pain-boulanger-d-antan.html