

Thursday the second of April, Morning

四月二日星期四，上午

Fiche auto-corrective



二 French: dictation

Préparation de la dictée de vendredi

- Liste 1 : les groupes nominaux : **mes parents, une nouvelle voiture, la couleur, ma mère, le banquier, un mois, le crédit, un concessionnaire**
- Liste 2 : les mots invariables : **bientôt, encore, un peu, en effet, quand (lorsque), chez**
- Liste 3 : les verbes à l'infinifit : **acheter, choisir, attendre**

四 Science: bread

- La recette du pain : **il existe de nombreuses recettes mais généralement toutes indiquent les quatre ingrédients suivants : de l'eau, de la farine, du sel et de la levure de boulanger.**
- Reproduis ce tableau et complète la ligne « Mes hypothèses » (à ton avis que va-t-il se passer ?).

Dessins des expériences			
Mes hypothèses	Ton hypothèse à toi...	Ton hypothèse à toi...	Ton hypothèse à toi...
Résultats après 3 heures (aspect et odeur de la pâte)	La pâte n'a pas gonflé.	La pâte a bien gonflé, on sent une odeur assez forte (due à la levure).	La pâte n'a pas gonflé.

Questions à propos des levures

- > Les levures sont-elles des êtres vivants ? **Oui, les levures sont des êtres vivants... tout comme les bactéries contenues dans le yaourt !**
- > Quel est leur rôle dans la fabrication du pain ? **Elles permettent que la pâte gonfle.**

A retenir :

La levure est donc un être vivant puisque l'ébullition (levure bouillie) ne permet plus à la pâte de lever. Grâce à **la fermentation** due aux levures, la pâte lève et le pain aura une texture aérée.