



*Les PS-GS de l'école des 7 loups racontent leur visite du Fournil Médréen :*

26/04/19. On est allé visiter la boulangerie de Médréac. On a appris des trucs pour faire le pain et les gâteaux. On a visité le magasin. La boulangère nous a montré les différentes farines. Et Laurent nous a montré comment faire le pain. Pour faire du pain, il faut : de la farine, de l'eau, du sel et de la levure (elle ne sent pas bon!). Après on mélange dans le pétrin (avec les gros bras), puis on met dans des bassines et dans la « coupeuse » (diviseuse). Et après on met dans les « petites balançoires » (repose-patons). Après ça gonfle et on met dans le « circuit » et ça fait une baguette. Après on les met dans un frigo très très froid, qui réchauffe un peu après : dans une « chambre pour lever ». Le lendemain matin le boulanger met les pains/baguettes au four et quand la baguette est cuite, elle « chante » ! Le boulanger et sa femme nous ont donné un petit pain (qu'on a vu cuire) et deux chocolats pour le goûter. On est trop content et on les remercie. C'est trop chouette ! C'était trop bien la visite et ça sentait trop bon dans la boulangerie ! Et le pain est trop bon !!

