



Merci.



















Pour préparer du pain, il faut commencer par la pâte.

Une fois dans le four, la pâte se transforme en pain.





Pour préparer la pâte, la quantité des ingrédients varie en fonction de la recette.



La plupart du temps, on commence par verser de la farine et de l'eau...



Ou bien du romarin et de l'ail.

Certains pains contiennent du beurre et du sucre.



D'autres, de la levure et du sel.



Quels que soient les ingrédients et leur quantité, le pain sera toujours délicieux. C'est pour cela qu'il existe autant de sortes de pains!

La pâte est prête, il est l'heure de la mettre au four!



Oh, non!

Léo a fait tomber la pâte par terre!



que cela arrive aux meilleurs boulangers.»

Haruki et ses parents roulent leur pâte en forme de croissants.

«Tel père, tel fils »,

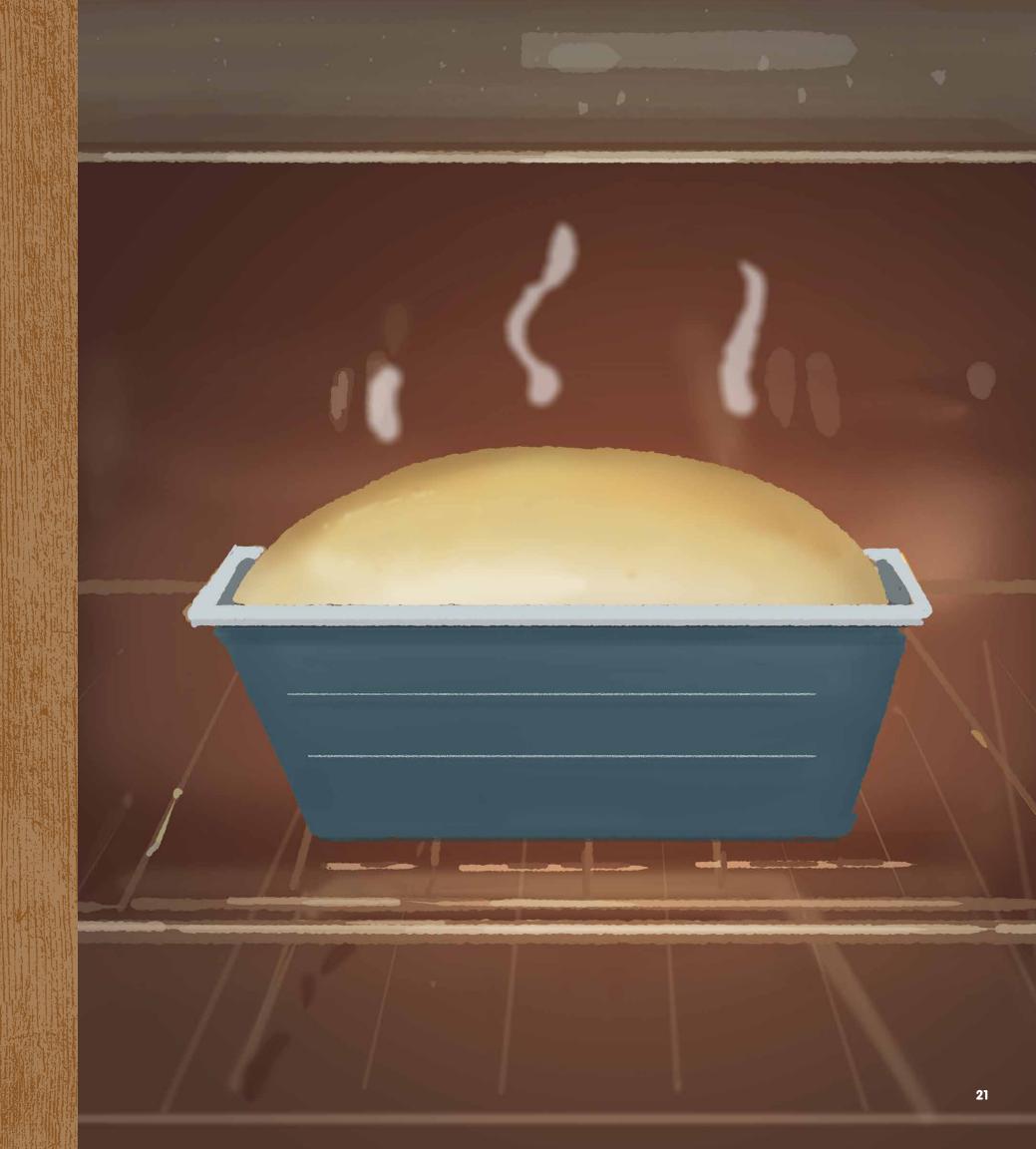
dit sa maman.



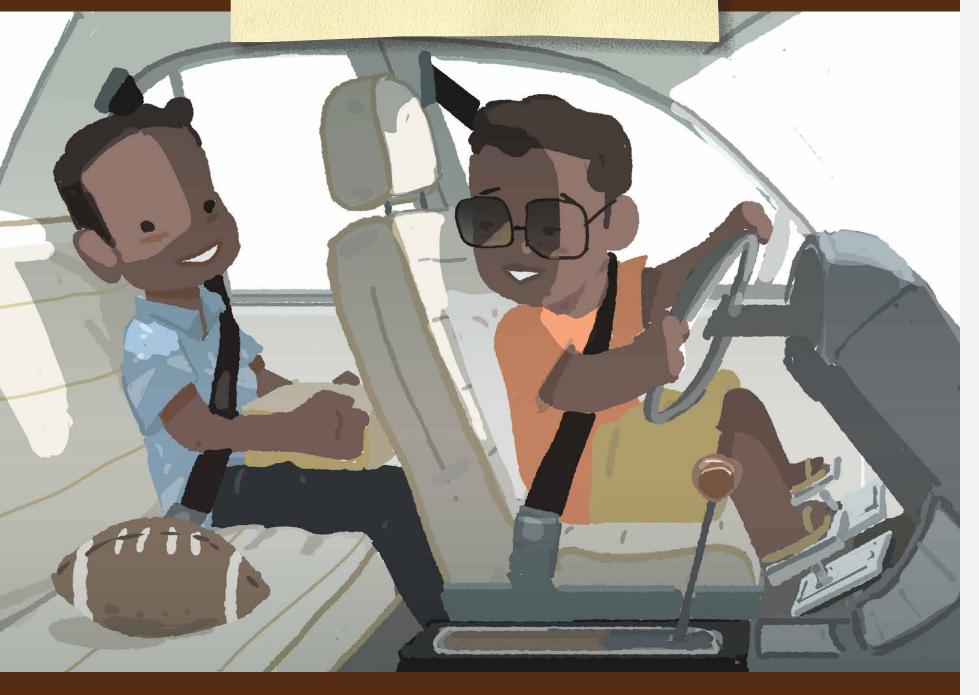
Comme chaque recette est unique, si tu mets deux types de pâtes au four pendant la même durée, elles gonfleront et donneront des pains de forme, de taille et de texture différentes.







Maintenant que le pain est prêt, il est l'heure d'aller au festival!



Léo a hâte de pouvoir apprendre à conduire, comme Matt.

« Heureusement que le parc est juste en bas de la rue! » plaisante Léo.

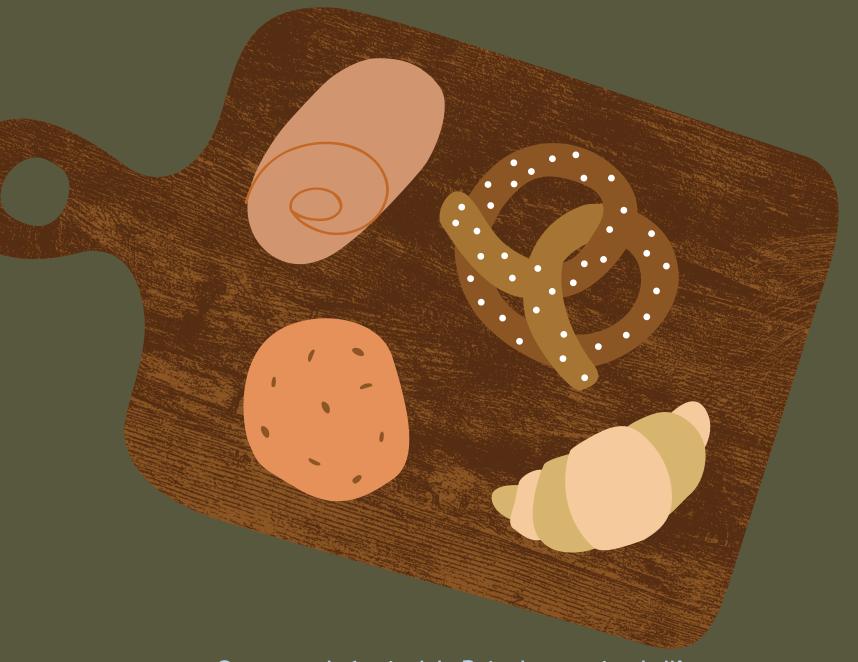












Comment le festival du Pain du quartier de l'Amour naissant peut-il aider les personnes de ton entourage à comprendre l'achondroplasie?

Fais la connaissance de Sofia, Haruki, Léo et Emma, quatre enfants extraordinaires pour qui l'achondroplasie fait simplement partie de la vie. Aujourd'hui, nos jeunes héros sont en cuisine pour préparer leurs pains favoris qu'ils partageront au Festival du pain du quartier de l'Amour naissant.

Les magnifiques illustrations dessinées à la main te plongeront dans l'univers de l'Amour naissant et te permettront d'informer et de sensibiliser petits et grands.

BIOMARIN®