Version 01 02 2018

Planche de notices pour le "malt pour la bouillie", à joindre au sachet de malt

L'impression de la page suivante sur une feuille A4 (21 x 29,7cm) permet de confectionner :

8 notices en recto
ou 16 notices en recto-verso

Découper les notices et les insérer dans le compartiment supérieur du sachet de farine, avec le sachet de malt.

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines.

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines

Ce petit sachet contient du
malt pour la bouillie

qui permet d'effectuer l'étape n°7 de la « La Recette BAMiSA 1 + 2 + 3 » :

1 verre de farine + 2 verres d'eau
Cuire 2 minutes, puis refroidir un peu
+ 3 pincées de malt.
Mélanger. La bouillie devient liquide.
Faire rebouillir encore une minute.

www.bamisagora.org

Composition du malt
Farine de céréale germée, riche en **Amylases.**

Mode d'emploi
Mettre quelques pincées de ce malt pour **liquéfier** les bouillies épaisses et chaudes.

Utilisation
Permet de consommer des bouillies **sans les diluer** avec de l'eau. Les jeunes enfants sont incapables de manger comme les grands, mais ils ont besoin de **bouillies concentrées liquéfiées**, riches en énergie et en protéines