

B3: L'histoire du grain et du pain

Informations aux enseignants



1/6

Objectif	Les élèves lisent l'histoire et sont capables d'associer les photos aux divers paragraphes du texte puis de les coller au bon endroit.
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> - Texte «L'histoire du grain et du pain» avec les photos - Paire de ciseaux et colle
Forme sociale	Travail individuel ou discussion guidée
Durée	30 minutes

- Si les élèves ne lisent pas encore couramment, l'enseignant peut lire le texte paragraphe par paragraphe et demander aux élèves d'associer la bonne photo à chaque paragraphe.

Informations
supplémentaires:

Répertoire de photos:

- Récolte des céréales: <http://www.billerantik.de/products/Kunst-Malerei/Alte-Meister/Gleaners-Jean-Francois-Millet-Feld-Getreide-Sammeln-Bauern-Stroh-B-A3-02521.html>
- Meule: <http://www.steinzeitwissen.de/artefakttypen/mahl-reib-und-schleifsteine>
- Levure: <http://www.foodlexx.de/sonstiges/hefe.html>

B3: L'histoire du grain et du pain

Fiche de travail

**Devoir:**

Lis le texte. Découpe les photos à la page suivante et colle-les à côté du paragraphe correspondant.

Les céréales sont récoltées et consommées depuis plusieurs dizaines de milliers d'années déjà.

Le blé et l'orge font partie des plus anciennes variétés de céréales.

À l'âge de la pierre, les hommes utilisaient des pierres pour moulinier les grains. Ils plaçaient les céréales entre deux pierres pour les broyer.

Les céréales étaient transformées en bouillie pour être consommées. À cette époque, les hommes découvrirent qu'en plaçant la bouillie sur une pierre chaude, on obtenait une galette. On consomme toujours des galettes de pain à l'heure actuelle.

B3: L'histoire du grain et du pain

Fiche de travail



Les Romains utilisaient des mortiers et des pilons pour broyer les grains.

Par la suite, des moulins à eau ou à vent ont été construits. La mouture était ainsi facilitée, puisque le travail manuel était fortement réduit.

Notre pain actuel est seulement apparu plus tard, avec la découverte de la levure. Les hommes ont découvert qu'ajouter de la levure permettait au pain de gonfler et le rendait beaucoup plus aéré. Il était plus facile à digérer qu'une galette et avait meilleur goût.

Le pain s'est quasiment répandu dans le monde entier et les boulangeries ont fait leur apparition.

B3: L'histoire du grain et du pain

Fiche de travail



B3: L'histoire du grain et du pain

Solution



5/6

Les céréales sont récoltées et consommées depuis plusieurs dizaines de milliers d'années déjà. Le blé et l'orge font partie des plus anciennes variétés de céréales.



À l'âge de la pierre, les hommes utilisaient des pierres pour moudre les grains. Ils plaçaient les céréales entre deux pierres pour les broyer.



Les céréales étaient transformées en bouillie pour être consommées. À cette époque, les hommes découvrirent qu'en plaçant la bouillie sur une pierre chaude, on obtenait une galette. On consomme toujours des galettes de pain à l'heure actuelle.



B3: L'histoire du grain et du pain

Solution



6/6

Les Romains utilisaient des mortiers et des pilons pour broyer les grains.



Par la suite, des moulins à eau ou à vent ont été construits. La mouture était ainsi facilitée, puisque le travail manuel était fortement réduit.



Notre pain actuel est seulement apparu plus tard, avec la découverte de la levure. Les hommes ont découvert qu'ajouter de la levure permettait au pain de gonfler et le rendait beaucoup plus aéré. Il était plus facile à digérer qu'une galette et avait meilleur goût.



Le pain s'est quasiment répandu dans le monde entier et les boulangeries ont fait leur apparition.

