B5: sortes de pain

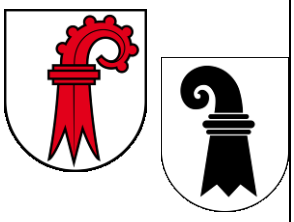
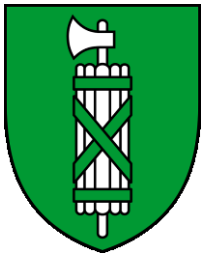
Informations aux enseignants

Tâche	Les élèves reçoivent un texte informatif sur les pains cantonaux de Suisse. Ils lisent le texte et remplissent le mots-croisés. À titre d'approfondissement, les images des pains pourront être collées sur la carte à l'emplacement du canton correspondant, dont le nom pourra être noté sur la carte.
Objectif	Les élèves sont capables de remplir le mots-croisés à l'aide du texte et en apprennent ainsi davantage sur la diversité des sortes de pain. Les élèves peuvent trouver les cantons suisses sur la carte.
Matériel	– Texte d'information – Mots-croisés – Fiche de travail sur les cantons
Forme sociale	Travail individuel
Durée	45 minutes

B5: Les sortes de pain

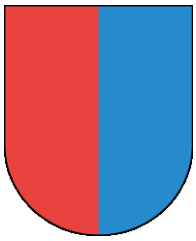
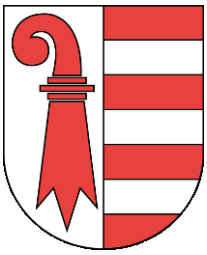
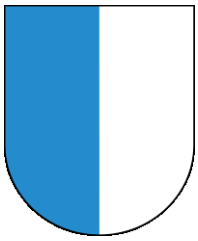
Fiche de travail

Devoir: Lis les différents textes puis remplis le mots-croisés.

Armoiries du canton	Canton	Particularités	Pain
	Argovie	Le dessus du pain argovien est entaillé en forme de S. Après la cuisson, on l'enduit d'eau chaude pour le faire briller.	
	Bâle-Campagne Bâle-Ville	Le pain bâlois se compose de deux miches de pain collées ensemble. Sa croûte croustillante et saupoudrée de farine a un goût particulièrement prononcé.	
	Genève	Le pain genevois est plat comme une galette et sa surface est entaillée pour former des losanges.	
	St-Gall	Le pain saint-gallois a une déchirure sur le devant et un «nez». Pour fabriquer cette forme de pain spéciale, le boulanger doit posséder une bonne dose de dextérité manuelle et de pratique.	
	Grisons	Le pain des Grisons est en forme de couronne et entaillé trois fois. Sa forme s'explique par le fait qu'à l'époque, on le suspendait. Ce pain est roulé dans la farine.	

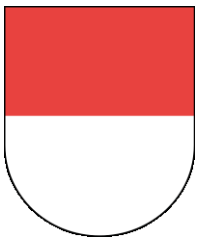
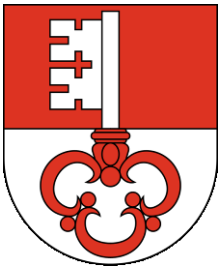
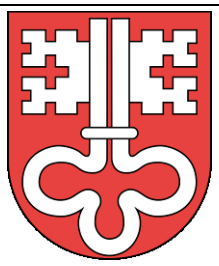
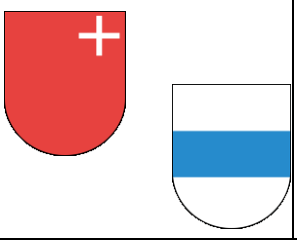
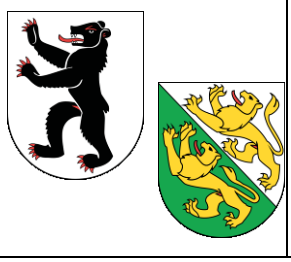
B5: Les sortes de pain

Fiche de travail

Armoiries du canton	Canton	Particularités	Pain
	Tessin	Le pain tessinois se compose de quatre ou six miches et comporte une entaille dans le sens de la longueur. Il ne se coupe pas au couteau mais se rompt à la main.	
	Glaris	Le pain glaronnais a une forme allongée et ovale, légèrement courbée dans le sens de la longueur. Il se distingue par une profonde entaille et par une croûte épaisse.	
	Jura	Le pain jurassien est plat et légèrement bombé. Il porte le «sceau cantonal» sur sa croûte.	
	Lucerne	Le pain lucernois, également appelé «Weggen», est pressé dans le sens de la longueur (et non entaillé) puis cuit à très haute température afin d'obtenir une croûte d'un brun foncé.	
	Valais	Le pain valaisan au gruau de seigle est rond et plat. Avant la cuisson, il est roulé dans le gruau de seigle. Étant donné qu'il est fabriqué avec du levain, il se conserve très bien.	
	Schaffhouse	Le pain schaffhousois se compose de deux miches collées l'une à l'autre et sa surface est très lisse.	

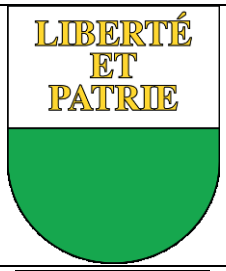
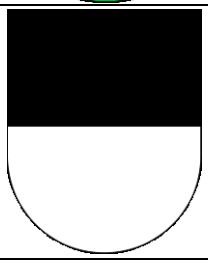
B5: Les sortes de pain

Fiche de travail

Armoiries du canton	Canton	Particularités	Pain
	Soleure	Le pain soleurois a de gros trous irréguliers dans sa mie. La miche déborde sur un côté, effet obtenu en repliant légèrement une moitié de la pâte sur elle-même.	
	Obwald	Le pain obwaldien est une baguette allongée qui n'a pas de croûte à l'une de ses extrémités car deux pains sont collés ensemble à la cuisson.	
	Nidwald	Le pain nidwaldien est rond au départ puis il est entaillé profondément en son centre avant la cuisson, ce qui lui donne une forme ovale.	
	Schwytz et Zoug	Ce pain, fabriqué dans les cantons de Schwytz et de Zoug, est aussi appelé «pain à tête» car l'une de ses extrémités est pressée puis glissée sous le reste de la miche.	
	Uri	Le pain uranais, également appelé «hälberli», se compose de deux miches collées ensemble. Une jolie petite déchirure se forme au point de contact.	
	Appenzell et Thurgovie	Ce pain, originaire des cantons d'Appenzell et de Thurgovie, est identique au pain saint-gallois, mais en plus gros.	

B5: Les sortes de pain

Fiche de travail

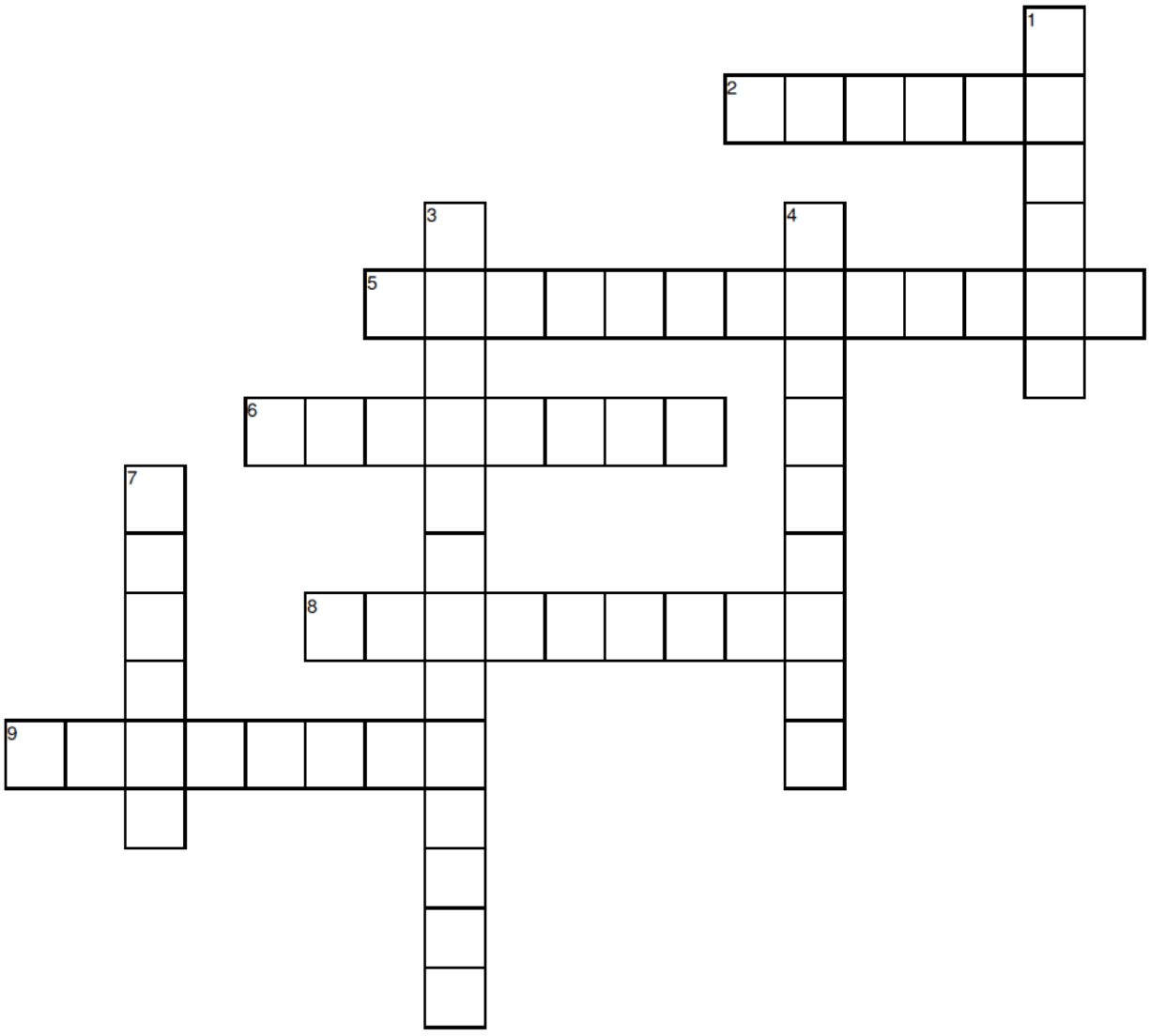
Armoiries du canton	Canton	Particularités	Pain
	Berne	Le pain bernois est entaillé très profondément et enduit d'eau chaude après la cuisson. Il est apprécié dans tout le pays.	
	Neuchâtel	Le pain neuchâtelois est formé de deux miches collées ensemble qui sont ensuite vendues séparément. Sa pâte est très molle et sa croûte est foncée et brillante.	
	Vaud	Le pain vaudois à la croix est saupoudré de farine puis pressé en forme de croix à l'aide d'un rouleau en bois. Il est très croustillant.	
	Fribourg	Le pain fribourgeois est rond et plat avec un motif de grille à sa surface. Ce dernier est réalisé avant la cuisson à l'aide d'une baguette.	
	Zurich	Le pain zurichois, aussi appelé «pain long», est le pain le plus vendu en Suisse. Il est entaillé trois à cinq fois et a une forme allongée.	

B5: Les sortes de pain

Fiche de travail

Pains cantonaux

Devoir:	Résous la grille de mots-croisés. Les chiffres doivent être écrits en toutes lettres (2=deux). Les réponses en plusieurs mots doivent être écrites sans espace (pain tessinois=paintessinois).



Horizontalement (de gauche à droite)

2. Combien de pains se composent de deux miches collées ensemble?
5. Quel pain est décoré avec le sceau cantonal?
6. Comment appelle-t-on le pain le plus vendu en Suisse?
8. Le pain des Grisons est en forme de couronne afin qu'on puisse le …?
9. Quel est le deuxième nom du pain uranais?

Verticalement (de haut en bas)

1. Quel est l'autre nom du pain lucernois?
3. Quel pain rompt-on à la main plutôt que de le couper au couteau?
4. Quel est l'autre nom du pain des cantons de Schwytz et de Zoug?
7. Quel motif y a-t-il sur le dessus du pain fribourgeois?

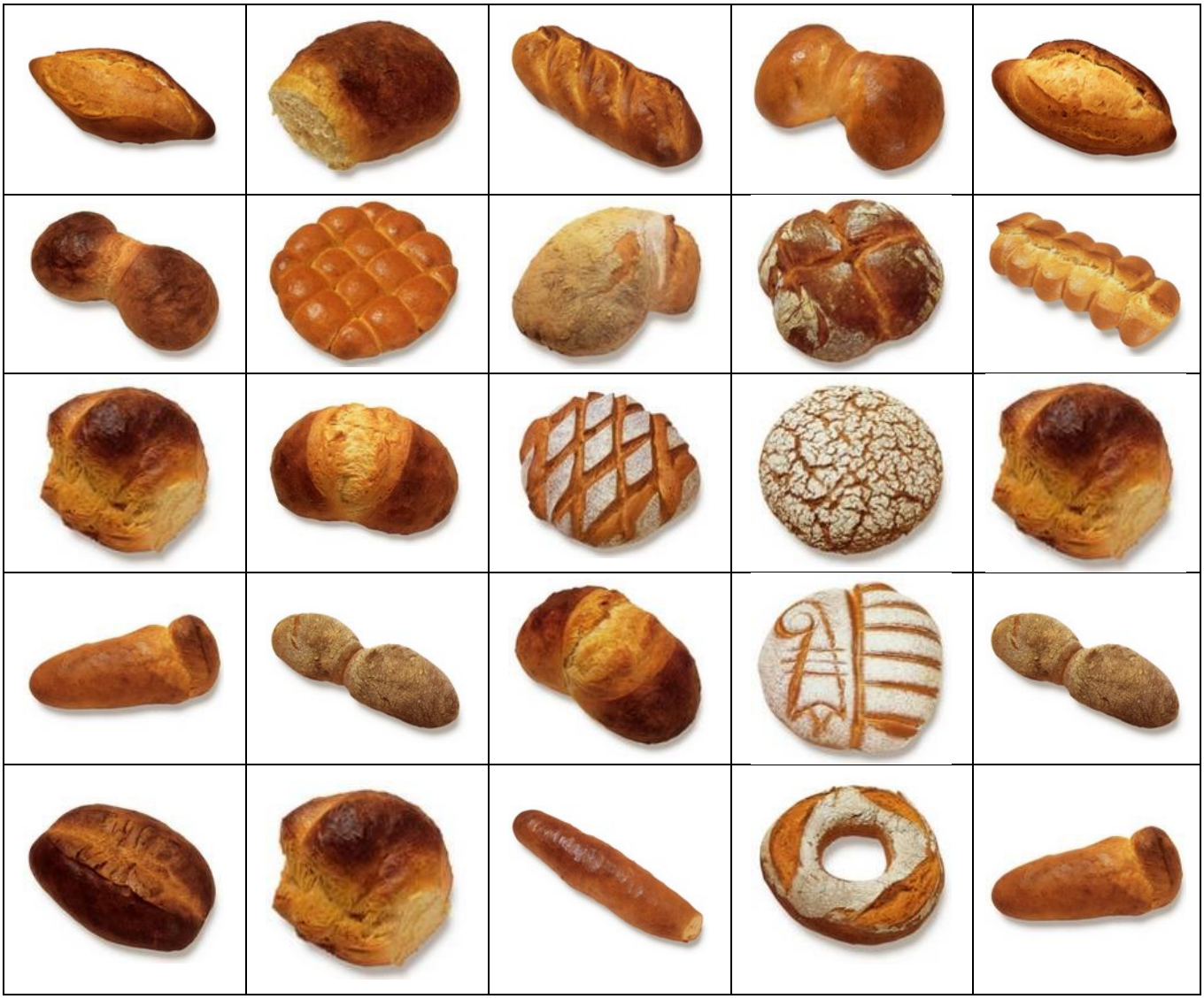
B5: Les sortes de pain

Fiche de travail

Connais-tu les cantons et leur pain?

Devoir:

1. Découpe les pains et colle-les sur le canton correspondant de la carte en annexe.
   (S'il n'y a pas suffisamment de place, tu peux aussi coller le pain à côté de la carte et le relier à son canton par un trait.)
2. Écris le nom des cantons.



B5: Les sortes de pain

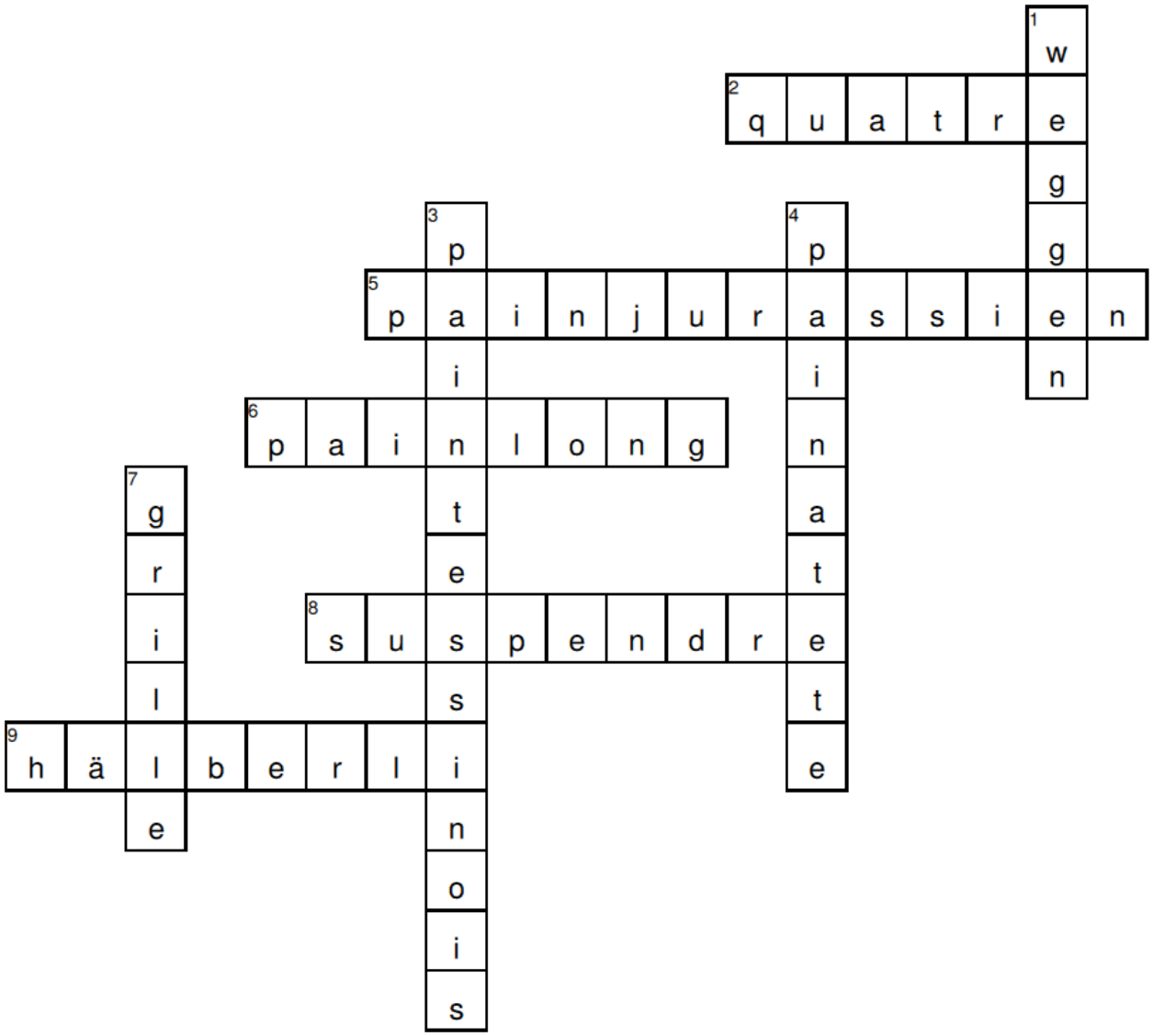
Fiche de travail

Connais-tu les cantons et leur pain?

B5: Les sortes de pain

Solution

Solution: Mots-croisés sur les pains cantonaux



Horizontalement (de gauche à droite)

2. Combien de pains se composent de deux miches collées ensemble? (**quatre**)
5. Quel pain est décoré avec le sceau cantonal? (**pain jurassien**)
6. Comment appelle-t-on le pain le plus vendu en Suisse? (**pain long**)
8. Le pain des Grisons est en forme de couronne afin qu'on puisse le …? (**suspendre**)
9. Quel est le deuxième nom du pain uranais? (**hälberli**)

Verticalement (de haut en bas)

1. Quel est l'autre nom du pain lucernois? (**weggen**)
3. Quel pain rompt-on à la main plutôt que de le couper au couteau? (**pain tessinois**)
4. Quel est l'autre nom du pain des cantons de Schwytz et de Zoug? (**pain a tete**)
7. Quel motif y a-t-il sur le dessus du pain fribourgeois? (**grille**)

B5: Les sortes de pain

Solution

Solution: Connais-tu les cantons et leur pain?