

LES MÉTIERS

As-tu remarqué les pierres blanches et les ardoises des maisons et des châteaux ? Elles étaient aussi utilisées pour construire des bâtiments de travail.

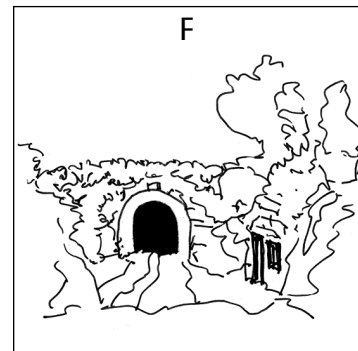
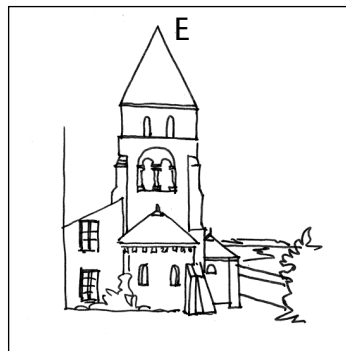
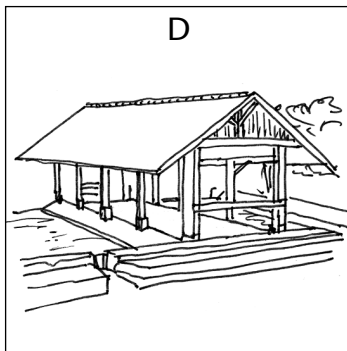
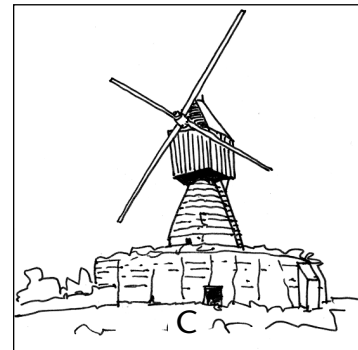
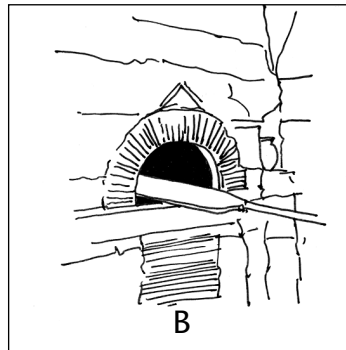
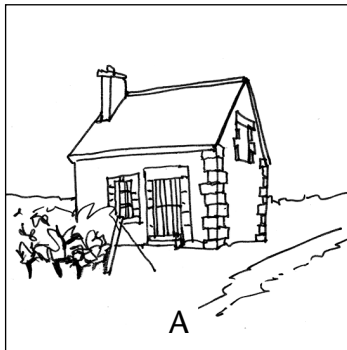


LES MAISONS DES MÉTIERS

Relie chaque personnage avec le bâtiment qu'il utilise.

Quels sont, selon toi, les métiers qui ont disparu ?

Demande à tes parents de t'expliquer les noms des métiers que tu ne connais pas.



Réponses : 1D : lavandière/lavoir - 2F : champignonnière/cave troglodytique
 3C : meunier/moulin - 4A : viculteur/loge de vigne
 5E : curé/église - 6B : boulanger/tour à pain

UN PEU DE CUISINE

Autrefois, pour voir si le four était assez chaud pour cuire le pain, on y jetait des petites boules de pâte : les fouées. Voici notre recette. Si tu es gourmand, tu peux la tester dans ton four avec l'aide de tes parents.



Il te faut 500 g de farine, 15 g de levure de boulanger, une cuillerée à soupe de sel, 25 cl d'eau tiède.



Mets 500 g de farine dans un saladier.



Verse l'eau tiède dans une tasse et ajoute la levure de boulanger. Mélange.



Verse la levure dans le saladier en brassant la farine.



Rajoute une cuillerée à soupe de sel.



Mélange les ingrédients progressivement, sans arrêter de brasser, jusqu'à ce que la pâte soit homogène...



... puis forme une boule ; laisse-la reposer dans le saladier pendant 2 heures.



Après avoir laissé la pâte reposer, fais une douzaine de boules...



... aplatiss-les avec la paume de la main puis avec le rouleau.

Fais-les cuire sur la plaque du four très chaud (220°C) pendant 6 mn. Déguste tes fouées chaudes fourrées de beurre, rillettes, fromage de chèvre...