

La magie du pain frais

Histoire sur un métier • 3/4 ans



Maman est une boulangère

La petite Léa adorait se promener dans la rue principale de son village. Elle adorait particulièrement l'odeur du pain frais qui venait de la boulangerie. Elle aimait imaginer que des petits lutins y travaillaient pour fabriquer ces délicieux pains.

Un jour, Léa décida de demander à sa maman comment on faisait du pain. Sa maman lui expliqua que pour faire du pain, il fallait mélanger de la farine, de l'eau, du sel et de la levure. Elle ajouta qu'il fallait pétrir la pâte pour qu'elle soit prête à être mise au four. Léa songea alors que sa maman était une sorte de magicienne qui pouvait transformer des ingrédients simples en une délicieuse baguette.

Le lendemain, Léa accompagnait sa maman à la boulangerie. Elle était très excitée à l'idée d'en apprendre plus sur le métier de sa maman. Elle observait attentivement chaque geste de sa maman, les mains dans la farine, pétrissant la pâte, façonnant les boules de pain. Elle était épatée par la dextérité de sa maman. Cette dernière, concentrée sur son travail, ne prêtait pas attention à sa fille.

Léa décida alors de jouer un tour à sa maman. Elle se glissa discrètement derrière elle et lui pinça la fesse. La maman, surprise, sursauta et se mit à rire. Elle comprit que sa fille voulait attirer son attention. Elle se mit à lui expliquer toutes les étapes pour fabriquer du pain.

Léa découvrit avec émerveillement les différents types de farine, la manière de peser les ingrédients, le rôle de la levure, le temps de cuisson, etc. Sa maman lui montra également comment faire des croissants, des brioches et des baguettes. Léa en avait l'eau à la bouche !

Léa comprit que sa maman était une boulangère très talentueuse et qu'elle adorait son travail. Elle aimait voir la satisfaction des clients qui venaient chercher leur pain chaque jour. Elle aimait également le contact avec les enfants, qui adoraient les petits pains au chocolat.

Léa se mit alors à rêver du jour où elle serait assez grande pour travailler aux côtés de sa maman. Elle espérait apprendre tous les secrets de la fabrication du pain et peut-être en inventer de nouveaux. Elle se dit qu'elle pourrait même devenir la meilleure boulangère du monde.

La maman et la fille rentrèrent à la maison, heureuses de cette journée passée ensemble. Elles dégustèrent leur pain frais avec du beurre et de la confiture. Le soir, Léa s'endormit avec l'image de sa maman en train de travailler, les mains dans la farine, et se promit de l'aider à la boulangerie dès que possible.

Le quizz : as-tu bien compris l'histoire ?

1) Qu'est-ce que Léa aimait particulièrement sentir lorsqu'elle se promenait dans la rue principale ?

- L'odeur du fromage
- L'odeur du pain frais
- L'odeur des fleurs
- L'odeur de la viande

2) Quels sont les ingrédients nécessaires pour faire du pain ?

- Farine, eau, sucre et levure
- Farine, oeufs, sel et levure
- Farine, eau, sel et levure
- Farine, lait, sel et levure

3) Quel est le métier de la maman de Léa ?

- Boulangère
- Docteur
- Avocate
- Professeur

4) Quel est le tour que Léa joue à sa maman pour attirer son attention ?

- Elle lui tire les cheveux
- Elle lui donne une tape sur la main
- Elle lui pince la fesse
- Elle lui fait un bisou sur la joue

5) Que se promet Léa à la fin de l'histoire ?

- De devenir la meilleure actrice du monde
- De devenir la meilleure chanteuse du monde
- De devenir la meilleure boulangère du monde
- De devenir la meilleure danseuse du monde

Bonnes réponses :

1) L'odeur du pain frais 2) Farine, eau, sel et levure 3) Boulangère 4) Elle lui pince la fesse 5) De devenir la meilleure boulangère du monde

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Levure: Un ingrédient utilisé dans la fabrication du pain pour faire gonfler la pâte

Dextérité: La capacité à faire des gestes précis et habiles

Brioche: Une sorte de petit pain sucré

Confiture: Un mélange sucré de fruits cuits

Baguette: Un pain long et mince

Croissants: Une viennoiserie en forme de croissant, souvent consommé pour le petit déjeuner

Farine: Une poudre obtenue en broyant des céréales comme le blé, le seigle ou le maïs

Pétrir: Travailler la pâte en la malaxant avec les mains pour la rendre homogène

Boulangerie: Un magasin où sont vendus du pain et des viennoiseries