

Sophie la Boulangerie

Histoire sur un métier • 3/4 ans



Sophie est une grande dame souriante qui porte toujours un tablier blanc. Elle a les cheveux blonds et les yeux bleus. Sophie est une boulangère, elle prépare de délicieuses pâtisseries et du pain frais tous les jours.

Sophie se lève très tôt chaque matin pour préparer ses délicieuses pâtisseries. Elle commence toujours par mélanger la farine, le sucre, le sel et l'eau pour préparer la pâte à pain. Ensuite, elle la laisse reposer pendant un moment avant de la pétrir et de la façonner.

Sophie aime travailler avec de nombreuses formes différentes, elle fait des baguettes, des croissants, des pains aux raisins et bien d'autres choses encore. Elle a l'art de donner vie à la pâte à pain. Les enfants adorent venir à la boulangerie de Sophie pour admirer les formes et les couleurs des pâtisseries.

Un matin, un petit garçon nommé Lucas est venu chez Sophie pour acheter une baguette. Lucas était très curieux et a posé beaucoup de questions. Sophie a répondu patiemment à toutes ses questions.

Lucas : Bonjour Madame Sophie, comment faites-vous pour rendre la pâte à pain aussi moelleuse ?

Sophie : Bonjour Lucas ! C'est facile ! Je mélange tous les ingrédients dans un grand bol et je pétris la pâte pendant longtemps. Ensuite, je la laisse reposer pendant un moment pour qu'elle devienne moelleuse.

Lucas : Wow, c'est incroyable ! Et comment faites-vous pour donner toutes ces formes différentes aux pâtisseries ?

Sophie : Eh bien, c'est un peu comme jouer avec de la pâte à modeler. Je prends la pâte et je la façonne selon la forme que je veux. C'est un peu comme dessiner avec de la pâte à pain !

Lucas : C'est génial ! J'aimerais apprendre à faire ça un jour.

Sophie : Bien sûr, je serais ravie de vous apprendre. Vous pouvez venir me voir à la boulangerie dès que vous voulez.

Lucas est parti avec sa baguette sous le bras, rêvant déjà des merveilleuses choses qu'il pourrait faire avec de la pâte à pain.

Quelques jours plus tard, Lucas est revenu à la boulangerie de Sophie avec sa petite soeur, Zoé. Zoé était très curieuse et a posé beaucoup de questions à Sophie. Sophie, toujours souriante, a répondu patiemment à toutes ses questions.

Zoé : Bonjour Madame Sophie, comment faites-vous pour que les pâtisseries aient toutes ces couleurs différentes ?

Sophie : Bonjour Zoé ! C'est grâce à tous les ingrédients que j'utilise. Par exemple, pour les pains aux raisins, j'utilise des raisins secs que je fais tremper dans l'eau chaude pour qu'ils deviennent moelleux et sucrés. Et pour les croissants, j'utilise du beurre pour qu'ils soient bien dorés et croustillants.

Zoé : C'est passionnant ! Et est-ce que je peux essayer de faire quelque chose moi aussi ?

Sophie : Bien sûr ! Je vais vous montrer comment faire des petits pains aux raisins. Vous allez voir, c'est facile !

Sophie a montré comment faire la pâte, comment la pétrir et comment la façonner. Les enfants étaient ravis et ont participé avec enthousiasme à la préparation des petits pains aux raisins. Quelques heures plus tard, ils ont pu déguster leurs délicieuses créations.

Sophie était fière des enfants et de leur travail. Elle savait qu'ils allaient continuer à aimer la boulangerie et peut-être que Lucas ou Zoé deviendraient un jour des boulangers à leur tour.

À la fin de la journée, Sophie était épuisée mais heureuse. Elle avait aidé les enfants à découvrir sa passion pour la boulangerie et espérait qu'ils allaient continuer à aimer ses pâtisseries pour toujours.

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

1) Qu'est-ce que Sophie prépare tous les jours ?

- Des pizzas
- Du pain frais et des pâtisseries
- Des hamburgers
- Des hot-dogs

2) Qu'est-ce que Lucas a acheté chez Sophie ?

- Un hamburger
- Un hot-dog
- Une baguette
- Une pizza

3) Comment fait Sophie pour rendre la pâte à pain moelleuse ?

- Elle la laisse reposer pendant un moment
- Elle la met au congélateur
- Elle la cuit à haute température
- Elle la pétrit très rapidement

4) Comment fait Sophie pour donner différentes formes aux pâtisseries ?

- Elle les découpe avec un couteau
- Elle les peint
- Elle joue avec de la pâte à modeler
- Elle les jette dans les airs

5) Qu'est-ce que Sophie a appris aux enfants à faire ?

- Des hamburgers
- Des hot-dogs
- Des petits pains aux raisins
- Des pizzas

Bonnes réponses :

1) Du pain frais et des pâtisseries 2) Une baguette 3) Elle la laisse reposer pendant un moment 4) Elle joue avec de la pâte à modeler 5) Des petits pains aux raisins

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Pétrir: Travailler la pâte en la malaxant pour la rendre homogène

Formes différentes: Différentes apparences ou aspects

Curieux: Qui a envie de découvrir ou d'apprendre

Moelleuse: Qui est doux et souple

Pâte à modeler: Matière souple qu'on peut façonner et modeler

Croustillants: Qui est croquant ou qui a une texture croquante