



Les anciennes civilisations : l'Égypte



Je m'appelle : _____

La date : _____

La nourriture

On raconte à Catherine et à sa mère qu'il y a plusieurs étapes pour transformer le blé en farine. En premier, on doit enlever l'enveloppe, aussi appelée la balle, de chaque grain de blé. On laisse souvent les boeufs et les chevaux marcher à travers le blé pour faire ce travail. On entrepose ensuite les grains pour la cuisson du pain.



Aimes-tu le pain chaud qui sort du four?

Les Égyptiens ne cultivent pas juste des céréales. Ils pratiquent aussi la culture des fruits comme le melon, les figues, les grenades, les dattes et le raisin. Ils consomment aussi beaucoup de légumes, surtout les poireaux, les haricots, les radis, le concombre, les lentilles, la laitue, l'oignon et l'ail.

La viande préférée en Égypte ancienne est le boeuf mais ils mangent aussi du mouton, du canard, de l'oie, du lièvre, de la gazelle et du poisson. Ils fabriquent aussi du fromage. En plus de boire de l'eau, du lait et de la bière, les Égyptiens boivent du vin qu'ils fabriquent à partir de leur récolte de raisins. À cette époque, on ne connaît pas le sucre. C'est le miel qui est utilisé.

Identifie ces trois fruits et ce légume.
Les réponses sont dans le texte.

