

Texte 25

Conserver les aliments 1

CE2

Conserver les aliments

Les hommes sont inventifs.

Dès la Préhistoire, ils ont des idées pour conserver les aliments. Ils utilisent différentes techniques : ils sèchent et ils fument la viande, ils salent le poisson ; ils peuvent conserver aussi des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prend la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Texte 25

Conserver les aliments 1

Transpo.
CE2

De tout temps, les hommes ont été inventifs.

Dès la Préhistoire, ils ont eu des idées pour conserver les aliments. Ils ont utilisé différentes techniques : ils ont séché et ils ont fumé la viande, ils ont salé le poisson ; ils ont pu aussi conserver des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains ont transporté les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans ont surtout utilisé du sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France a pris la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Texte 25

Conserver les aliments 1

CE2

Conserver les aliments

Les hommes sont inventifs.

Dès la Préhistoire, ils ont des idées pour conserver les aliments. Ils utilisent différentes techniques : ils sèchent et ils fument la viande, ils salent le poisson ; ils peuvent conserver aussi des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prend la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Texte 25

Conserver les aliments 1

Transpo.
CE2

De tout temps, les hommes ont été inventifs.

Dès la Préhistoire, ils ont eu des idées pour conserver les aliments. Ils ont utilisé différentes techniques : ils ont séché et ils ont fumé la viande, ils ont salé le poisson ; ils ont pu aussi conserver des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains ont transporté les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans ont surtout utilisé du sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France a pris la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Conserver les aliments

Les hommes sont inventifs.

Dès la Préhistoire, ils ont des idées pour conserver les aliments. Ils utilisent différentes techniques : ils sèchent et ils fument la viande, ils salent le poisson ; ils peuvent conserver aussi des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prend la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Au temps des rois, dans le sol, on aménage des glacières pour conserver la glace qui sert à garder les aliments et à faire des sorbets. En hiver, on casse la glace des étangs, on y découpe des blocs. On transporte cette glace dans les glacières pour la garder jusqu'à l'été.

En 1795, Nicolas Appert place des légumes dans des bocaux en verre munis de bouchons. Il chauffe ces bocaux à une température élevée pour tuer les bactéries. Un peu plus tard, les Britanniques remplacent les bocaux en verre par des boîtes en fer.

Puis, les hommes réussissent à fabriquer du froid. Au début du 19^e siècle, plusieurs inventeurs créent des machines frigorifiques. En 1913, la société américaine met en vente les premiers réfrigérateurs domestiques.

Conserver les aliments

Les hommes sont inventifs.

Dès la Préhistoire, ils ont des idées pour conserver les aliments. Ils utilisent différentes techniques : ils sèchent et ils fument la viande, ils salent le poisson ; ils peuvent conserver aussi des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prend la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Au temps des rois, dans le sol, on aménage des glacières pour conserver la glace qui sert à garder les aliments et à faire des sorbets. En hiver, on casse la glace des étangs, on y découpe des blocs. On transporte cette glace dans les glacières pour la garder jusqu'à l'été.

En 1795, Nicolas Appert place des légumes dans des bocaux en verre munis de bouchons. Il chauffe ces bocaux à une température élevée pour tuer les bactéries. Un peu plus tard, les Britanniques remplacent les bocaux en verre par des boîtes en fer.

Puis, les hommes réussissent à fabriquer du froid. Au début du 19^e siècle, plusieurs inventeurs créent des machines frigorifiques. En 1913, la société américaine met en vente les premiers réfrigérateurs domestiques.

Texte 25

Conserver les aliments 1

Transpo.
CM

De tout temps, les hommes furent inventifs.

Dès la Préhistoire, les hommes eurent des idées pour conserver les aliments. Ainsi, ils utilisèrent différentes techniques : ils séchèrent et ils fumèrent la viande, ils salèrent le poisson ; ils purent aussi conserver des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportèrent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisèrent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prit la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Texte 25

Conserver les aliments 1

Transpo.
CM

De tout temps, les hommes furent inventifs.

Dès la Préhistoire, les hommes eurent des idées pour conserver les aliments. Ainsi, ils utilisèrent différentes techniques : ils séchèrent et ils fumèrent la viande, ils salèrent le poisson ; ils purent aussi conserver des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportèrent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisèrent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prit la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Texte 25

Conserver les aliments 1

Transpo.
CM

De tout temps, les hommes furent inventifs.

Dès la Préhistoire, les hommes eurent des idées pour conserver les aliments. Ainsi, ils utilisèrent différentes techniques : ils séchèrent et ils fumèrent la viande, ils salèrent le poisson ; ils purent aussi conserver des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportèrent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisèrent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prit la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.

Texte 25

Conserver les aliments 1

Transpo.
CM

De tout temps, les hommes furent inventifs.

Dès la Préhistoire, les hommes eurent des idées pour conserver les aliments. Ainsi, ils utilisèrent différentes techniques : ils séchèrent et ils fumèrent la viande, ils salèrent le poisson ; ils purent aussi conserver des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Les Romains transportèrent les poissons du Rhin vers Rome en les enveloppant dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisèrent surtout le sel pour conserver la viande. En 1341, le roi de France prit la décision de créer un impôt permanent sur ce produit: la gabelle.