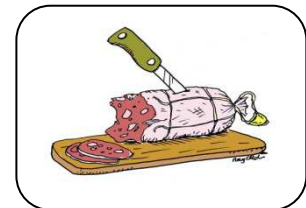
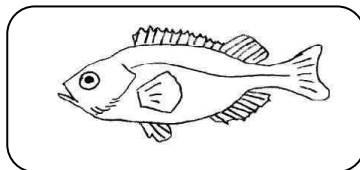
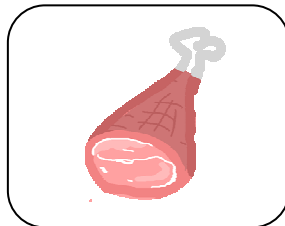


Prénom :

# Nourriture d'autrefois, nourriture d'aujourd'hui.

1) Observe les dessins :



2) Relie ce qui va ensemble :

- Morue (poisson) séchée ●
- Poissons surgelés ●
- Jambon fumé ●
- Olives salées ●
- Crème glacée ●
- Saucisson sec ●
- Confiture ●
- Plat cuisiné surgelé ●
- Miel ●
- Cassoulet en conserve ●

- Aliments d'autrefois et de toujours
- Aliments d'aujourd'hui

Prénom : .....



### La conservation des aliments

Depuis 200 ans, des nouvelles techniques ont été inventées pour conserver les aliments. Avant, certains aliments étaient conservés dans le sel, ou séchés, ou fumés. En 1826, on a inventé la boîte de conserve. En même temps, on a inventé la stérilisation : chauffer très fort un aliment pour supprimer les microbes.

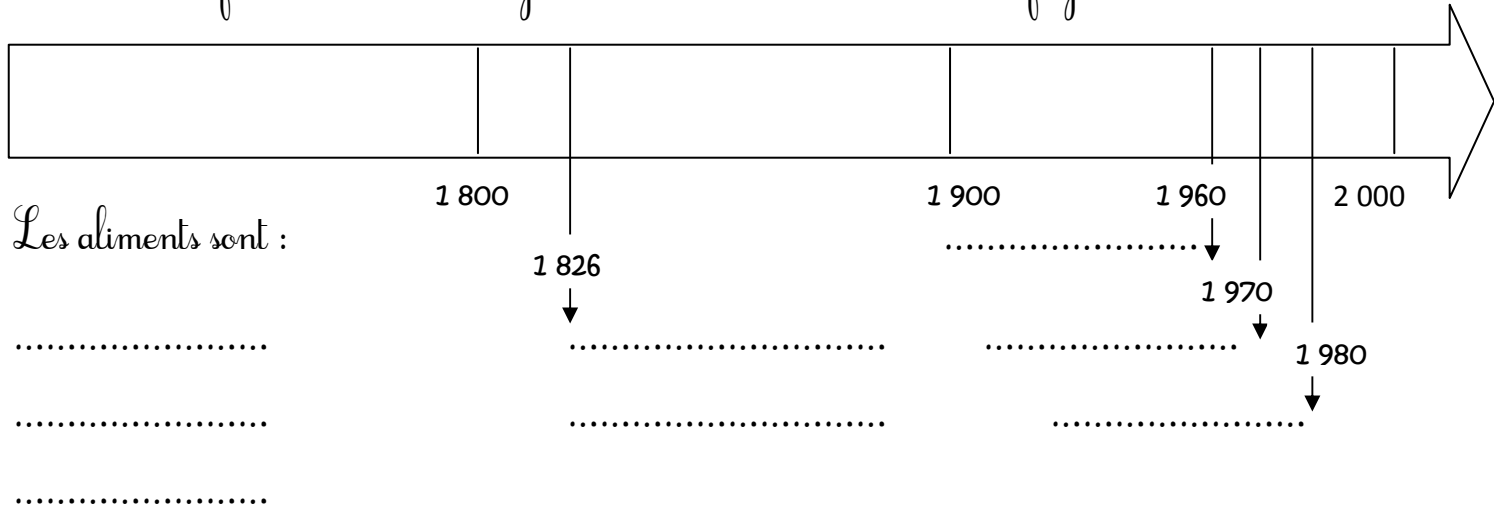
En 1960, les réfrigérateurs ont équipé les cuisines.

En 1970, les produits surgelés se sont développés.

A partir de 1980, on trouve des aliments sous-vide.

3) En t'aidant du texte, lis et écris au bon endroit les mots :

salés - fumés - séchés - surgelés - en boîte de conserve - au réfrigérateur - sous-vide



4) Entoure les aliments que tu prends au petit déjeuner. Colorie ensuite en jaune les aliments qui se conservent au réfrigérateur.

