



# 16 OCTOBRE JOURNÉE MONDIALE DU PAIN

**Activité 1:** Voilà quelques expressions de la langue française contenant le mot « pain » et leur définition. Faites correspondre et trouver l'équivalent grec comme dans l'exemple.

| ex.<br>Pour une bouchée de pain               | pour presque rien                                                        | Για ένα κομμάτι ψωμί |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Ça part comme des petits pains                | mieux vaut avoir de quoi manger plutôt que de s'offrir un luxe superflu. |                      |
| Gagne-pain                                    | ça se vend rapidement et facilement                                      |                      |
| Mieux vaut pain en poche que plume au chapeau | avoir beaucoup voyagé                                                    |                      |
| Avoir mangé plus d'un pain                    | métier, travail rémunéré                                                 |                      |
| Avoir le pain et le couteau                   | situation pénible interminable, ennuyeux                                 |                      |
| Avoir du pain sur la planche                  | ne manquer de rien.                                                      |                      |
| Long comme un jour sans pain                  | priver quelqu'un de ce qui est nécessaire                                |                      |
| Oter le pain de la bouche                     | avoir beaucoup de travail à accomplir                                    |                      |





**Activité 2:** Entoure les mots appartenant au champ lexical du pain dans le texte suivant.

### La grande Histoire du pain

Le pain, dans sa forme la plus élémentaire, remonte à plus de 20 000 ans, à l'époque paléolithique. Cependant, le » pain » de l'époque ne serait pas reconnaissable dans les pains que nous mangeons aujourd'hui. Les premiers humains écrasaient les grains de céréales avec des roches pour enlever les enveloppes extérieures non comestibles, avant de les mélanger avec de l'eau pour créer une sorte de gruau. En laissant simplement sécher la pâte au soleil, une croûte de pain se formait. La plus grande percée dans le processus de panification a été la découverte de la levure et de son effet levant sur le pain. Les rapports diffèrent quant à savoir si la levure de boulangerie est un sous-produit de la brasserie, ou vice versa. Les techniques de levage étaient déjà connues et utilisées par les Egyptiens en 4000 avant JC. Avec les déplacements de population entre les continents, la connaissance du levage du pain s'est étendue à l'Asie et en Europe.

Les Romains et les Grecs avaient tous deux une tradition boulangère et des consommateurs réguliers de pains, levés et sans levain. Les Romains formèrent une guilde des boulangers en 168 av. J.-C. Ils fabriquaient une vaste gamme de types de pains – des pains au gland et au millet, les moins chers et les plus bruts, en passant par des pains plus riches et plus chers, avec du lait, du beurre, des œufs et du fromage. L'un des pains les plus répandus connus aujourd'hui est le pita qui provient de l'ancien empire grec.

<https://www.eco-pain.fr/histoire-du-pain-et-des-pains/>

**Activité 3:** Trouvez les dérivants des mots suivants

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>boulangier</b> |  |
| <b>pétrir</b>     |  |
| <b>cuire</b>      |  |
| <b>four</b>       |  |

