

La Boulangerie Magique

Histoire sur un métier • 9 ans et plus



Chapitre 1 : La Boulangerie

Léna était une femme dynamique et passionnée par son métier de boulanger. Elle avait grandi en France, où elle avait appris les secrets de la boulangerie artisanale. Elle avait travaillé dans plusieurs boulangeries avant de décider de créer sa propre entreprise. C'était une petite boulangerie en plein cœur de la ville, où elle vendait du pain et des pâtisseries fraîches tous les jours.

Un matin, alors qu'elle sortait les croissants du four, elle entendit la sonnette de la porte de la boulangerie. Elle s'essuya les mains sur son tablier et alla ouvrir la porte. C'était deux enfants du quartier, Tim et Sophie.

« **Bonjour Léna !** » dirent-ils en chœur.

« **Bonjour Tim et Sophie, que puis-je faire pour vous ?** » demanda Léna.

« **Euh, on voulait juste voir comment tu fais le pain !** » dit Tim.

« **Oui, ça sent tellement bon ici !** » ajouta Sophie.

Léna sourit et leur proposa de venir dans la cuisine pour voir comment elle fabriquait son pain.

Chapitre 2 : La Fabrique de Pain

Léna les emmena dans la cuisine, où elle leur montra la farine, l'eau et la levure qu'elle utilisait pour fabriquer son pain. Elle leur expliqua comment elle mélangeait les ingrédients et pétrissait la pâte à la main. Les enfants étaient fascinés et posaient des questions sur chaque étape du processus.

« **Et comment fais-tu pour que le pain ait cette jolie croûte dorée ?** » demanda Sophie.

Léna sourit et leur montra comment elle vaporisait de l'eau sur le pain avant de le mettre au four. Elle expliqua que cela créait de la vapeur, ce qui donnait cette belle croûte croquante.

« **Et maintenant, nous allons mettre la pâte dans le four !** » dit-elle en ouvrant la porte du four.

Les enfants étaient émerveillés en voyant les pains gonfler et prendre une belle couleur dorée. Léna sortit le pain du four et le mit sur une étagère pour qu'il refroidisse.

Chapitre 3 : Les Pâtisseries

Après avoir montré aux enfants comment elle fabriquait son pain, Léna leur proposa de préparer des pâtisseries ensemble. Les enfants étaient ravis et commencèrent à fouiller dans les placards pour trouver les ingrédients dont ils avaient besoin.

Ils décidèrent de faire des cupcakes au chocolat et des cookies aux pépites de chocolat. Léna les guida à chaque étape, leur montrant comment mesurer les ingrédients et les mélanger ensemble. Les enfants étaient très concentrés et suivirent chaque étape avec soin.

Une fois les pâtisseries prêtes, Léna les mit au four. Les enfants étaient impatients de les goûter, mais ils savaient qu'il fallait attendre qu'elles refroidissent d'abord.

Chapitre 4 : L'Heure de la Dégustation

Enfin, les pâtisseries étaient prêtes à être dégustées. Léna sortit les cupcakes et les cookies du four et les mit sur une assiette. Les enfants étaient excités et impatients de les goûter.

« **Mmm, c'est délicieux !** » dit Tim en mangeant un cookie.

« **Oui, et ces cupcakes sont incroyables ! Merci Léna !** » dit Sophie avec un grand sourire.

Léna était ravie de voir les enfants si heureux. Elle avait adoré partager sa passion avec eux et leur apprendre comment elle fabriquait son pain et ses pâtisseries.

« **Vous êtes toujours les bienvenus ici, les enfants !** » dit-elle en leur donnant chacun un pain frais à emporter.

Les enfants s'en allèrent, heureux et avec l'odeur du pain frais dans les narines. Léna était heureuse de voir les enfants si heureux et impatiente de partager sa passion avec d'autres enfants de la ville.

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

1) Quel est le métier de Léna ?

- A - Elle est professeur
- B - Elle est boulanger
- C - Elle est médecin
- D - Elle est avocate

2) Comment Léna fabrique-t-elle son pain ?

- A - Elle utilise une machine
- B - Elle le fait à la main
- C - Elle l'achète déjà fait
- D - Elle demande à ses clients de le faire

3) Que préparent Tim et Sophie avec Léna ?

- A - Des pizzas
- B - Des hamburgers
- C - Des pâtisseries
- D - Des sandwichs

4) Comment Léna fait-elle pour que le pain ait une belle croûte dorée ?

- A - Elle le laisse trop cuire
- B - Elle ajoute du colorant
- C - Elle vaporise de l'eau sur le pain avant de le mettre au four
- D - Elle ne fait rien

5) Que donne Léna à Tim et Sophie avant qu'ils ne partent ?

- A - Des bonbons
- B - Des fruits
- C - Des légumes
- D - Du pain frais

Bonnes réponses :

1) B - Elle est boulanger 2) B - Elle le fait à la main 3) C - Des pâtisseries 4) C - Elle vaporise de l'eau sur le pain avant de le mettre au four 5) D - Du pain frais

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Boulangerie artisanale: Une boulangerie où le pain est fait à la main avec des ingrédients simples et naturels

Croquante: Qui est croustillant et qui se casse facilement sous la dent

Farine: Une poudre fine qui est utilisée pour faire du pain et des pâtisseries

Levure: Une substance qui aide le pain à lever et à devenir moelleux

Pétrir: Mélanger et malaxer la pâte pour la rendre lisse et élastique

Vapeur: Un gaz qui se forme quand de l'eau est chauffée et qui est utilisé pour donner une belle croûte au pain