

Activité de découverte



Compétences : Présenter un document, sélectionner des informations, croiser des documents, développer des méthodes et outils pour apprendre et se repérer dans l'espace.

Consigne : Lisez les questions.

A partir des documents proposés, **répondez en faisant des phrases**, aux questions et consignes ci-dessous pour découvrir le *commerce international au XVIIIème siècle*.

ORIGINE DU CANELE



Son nom provient du Gascon, langue parlée à Bordeaux jusqu'au 20e siècle. A son origine, les canelés sont fabriqués par des religieuses. Elles récupéraient sur le port le blé tombé des cales des bateaux ou de sacs éventrés, ainsi que les jaunes d'œufs dont les vigneron ne se débarrassaient (le blanc étant utilisés pour purifier le vin de son tanin).

Bordeaux était un grand port commercial où il était donc facile de se procurer du sucre, du rhum et de la vanille... Ces petites friandises étaient ensuite distribuées aux pauvres ou vendues à leur profit.

En 1790 elles furent chassées de leur couvent. « Plus de Canelats ! ». Heureusement la recette fut reprise (...) mais la petite pâtisserie ne perdura que sur quelques tables bourgeoises bordelaises.

Ce n'est qu'au début du 20e siècle que la recette est prise en main et améliorée par les professionnels. Le canelé retrouve alors sa place dans les bonnes pâtisseries bordelaises pour devenir un emblème de la ville.

Source : d'après www. <https://www.la-toque-cuivree.fr/histoire-du-canele/>

- 1- Présentez le document ci-dessus.....
.....
.....
- 2- De quelle ville le canelé est-il originaire ?.....
.....
- 3- Dans le document ci-dessous, soulignez les ingrédients de la recette du canelé au crayon de bois.
- 4- A l'aide de la vidéo et du texte, relevez les ingrédients pour compléter la recette du canelé. (Attention ne vous trompez pas ça pourrait vous servir un jour...)

50cl de lait, ½ gousse de....., 1 C. à S. de....., 100g de.....
250g de....., 50g de beurre, 1 pincée de sel, 2.....entiers, 2.....
- 5- Trouvez une façon pour classer ces ingrédients en fonction de leur origine. 

 <https://primaire.recitus.qc.ca/images/photos-centralisees/nouvelle-france-1745/CommerceTriangulairev2.png>

Activité de découverte



Compétences : Présenter un document, sélectionner des informations, croiser des documents, développer des méthodes et outils pour apprendre et se repérer dans l'espace.

Consigne : Lisez les questions.

A partir des documents proposés, **répondez en faisant des phrases**, aux questions et consignes ci-dessous pour découvrir le *commerce international au XVIIIème siècle*.

ORIGINE DU CANELE



Son nom provient du Gascon, langue parlée à Bordeaux jusqu'au 20e siècle. A son origine, les canelés sont fabriqués par des religieuses. Elles récupéraient sur le port le blé tombé des cales des bateaux ou de sacs éventrés, ainsi que les jaunes d'œufs dont les vigneron ne se débarrassaient (le blanc étant utilisés pour purifier le vin de son tanin).


Bordeaux était un grand port commercial où il était donc facile de se procurer du sucre, du rhum et de la vanille... Ces petites friandises étaient ensuite distribuées aux pauvres ou vendues à leur profit.

En 1790 elles furent chassées de leur couvent. « Plus de Canelats ! ». Heureusement la recette fut reprise (...) mais la petite pâtisserie ne perdura que sur quelques tables bourgeoises bordelaises.

Ce n'est qu'au début du 20e siècle que la recette est prise en main et améliorée par les professionnels. Le canelé retrouve alors sa place dans les bonnes pâtisseries bordelaises pour devenir un emblème de la ville.

Source : d'après www. <https://www.la-toque-cuivree.fr/histoire-du-canele/>

- 1- Présentez le document ci-dessus.....
.....
.....
- 2- De quelle ville le canelé est-il originaire ?.....
.....
- 3- Dans le document ci-dessous, soulignez les ingrédients de la recette du canelé au crayon de bois.
- 4- A l'aide de la vidéo et du texte, relevez les ingrédients pour compléter la recette du canelé. (Attention ne vous trompez pas ça pourrait vous servir un jour...)

50cl de lait, ½ gousse de....., 1 C. à S. de....., 100g de.....
250g de....., 50g de beurre, 1 pincée de sel, 2.....entiers, 2.....
- 5- Trouvez un moyen pour classer ces ingrédients en fonction de leur origine. 

 <https://primaire.recitus.qc.ca/images/photos-centralisees/nouvelle-france-1745/CommerceTriangulairev2.png>