

La conservation des aliments (CE2)

Les hommes préhistoriques conservaient déjà les aliments. Ils utilisaient différentes techniques : ils séchaient et ils fumaient la viande, ils salaient le poisson ; ils pouvaient conserver aussi des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Au temps des Romains, les hommes transportaient les poissons du Rhin vers Rome. Pour les garder frais, ils les enveloppaient dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisaient surtout le sel pour conserver la viande.

La conservation des aliments (CM1)

Les hommes préhistoriques conservaient déjà les aliments. Ils utilisaient différentes techniques : ils séchaient et ils fumaient la viande, ils salaient le poisson ; ils pouvaient conserver aussi des provisions en les mettant au fond de grottes gelées.

Au temps des Romains, les hommes transportaient les poissons du Rhin vers Rome. Pour les garder frais, ils les enveloppaient dans de la neige et de la glace.

Au Moyen Âge, les paysans utilisaient surtout le sel pour conserver la viande.

Au temps des rois, dans le sol, les hommes aménageaient des glacières pour conserver la glace, qui servait à garder les aliments et à faire des sorbets. En hiver, ils cassaient la glace des étangs, ils y découpaient des blocs. Ils les transportaient dans les glacières pour garder la glace jusqu'à l'été.