
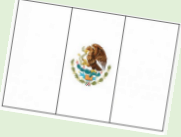


Et dans le monde ?

Découvre différents pains à travers le monde.
Colorie correctement les drapeaux à côté de chaque pays.

Mexique
La **tortilla** est une galette de maïs ronde dont la pâte n'a pas fermenté. Elle se mange chaude et est toujours présente sur la table des Mexicains. Parfois, on la roule ou on la plie et on la garnit d'aliments, on l'appelle alors **taco**.




France
Le pain français le plus célèbre est la **baguette**, caractérisée par sa forme allongée, sa couleur dorée, sa mie aérée et sa croustillance. Les Belges en mangent aussi beaucoup !

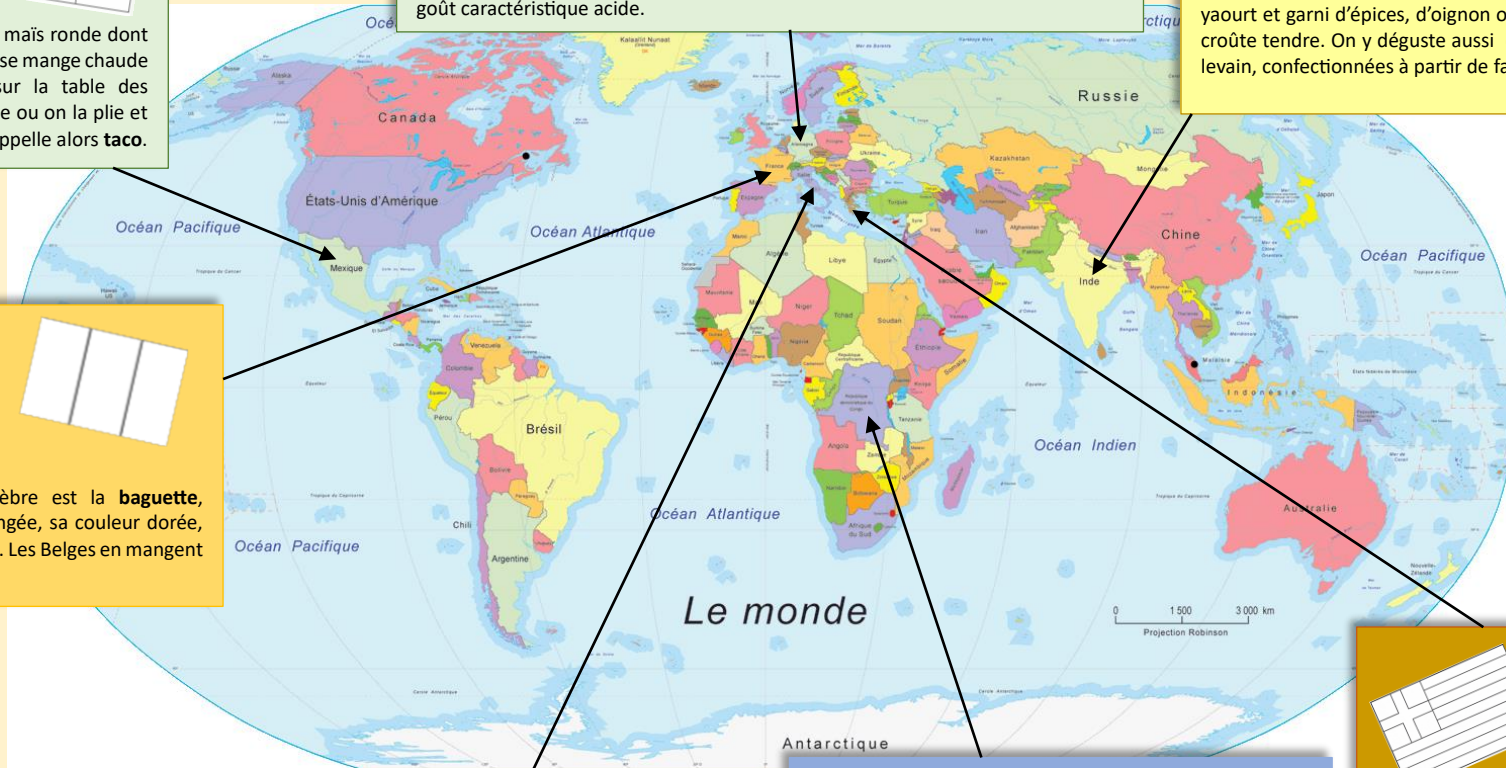



Allemagne
Le pain allemand par excellence est le **Pumpernickel**, fabriqué à partir de farine de seigle et cuit à la vapeur dans un moule pendant au moins 16 heures. Facilement reconnaissable par sa couleur noire et par l'absence de croûte, ce pain possède un goût caractéristique acide.





Inde
Le **naan** est un pain levé cuit au four, fabriqué à partir de farine et de yaourt et garni d'épices, d'oignon ou d'ail. Il est léger et possède une croûte tendre. On y déguste aussi des **chapatis**, galettes plates sans levain, confectionnées à partir de farine complète.


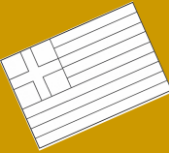





Italie
La **Ciabatta** est appréciée pour sa légèreté. C'est un pain levé qui contient de l'huile d'olive.
La **Focaccia**, est un pain plat à croûte fine, parfumé à l'huile d'olive et aux herbes aromatiques, parfois agrémenté de tomates, d'olives...




La République Démocratique du Congo
La **Chikwangue**, également nommée bâton de manioc, est un pain à base de farine de manioc. Il est cuit à l'eau dans des feuilles de bananier. C'est également dans ces feuilles qu'il est conservé. Il est consommé par les Congolais ainsi que par beaucoup d'autres Africains pour accompagner leurs plats de tous les jours.

Grèce
Le plus connu des pains grecs est la **Pita**, que l'on retrouve dans tous les pays du Moyen-Orient. Ce pain blanc est creux pour pouvoir y introduire de la viande ou des légumes.