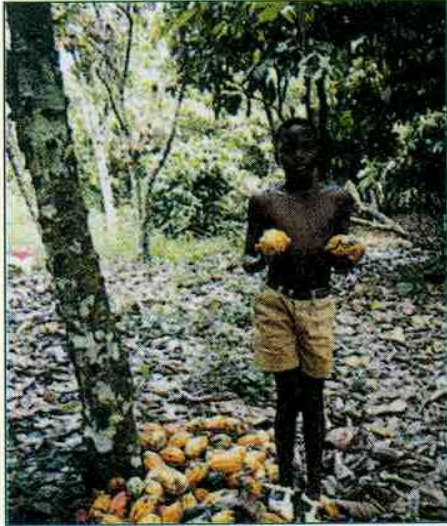


Le chocolat, c'est quoi ?

On fabrique le chocolat à partir d'un arbre, le cacaoyer.



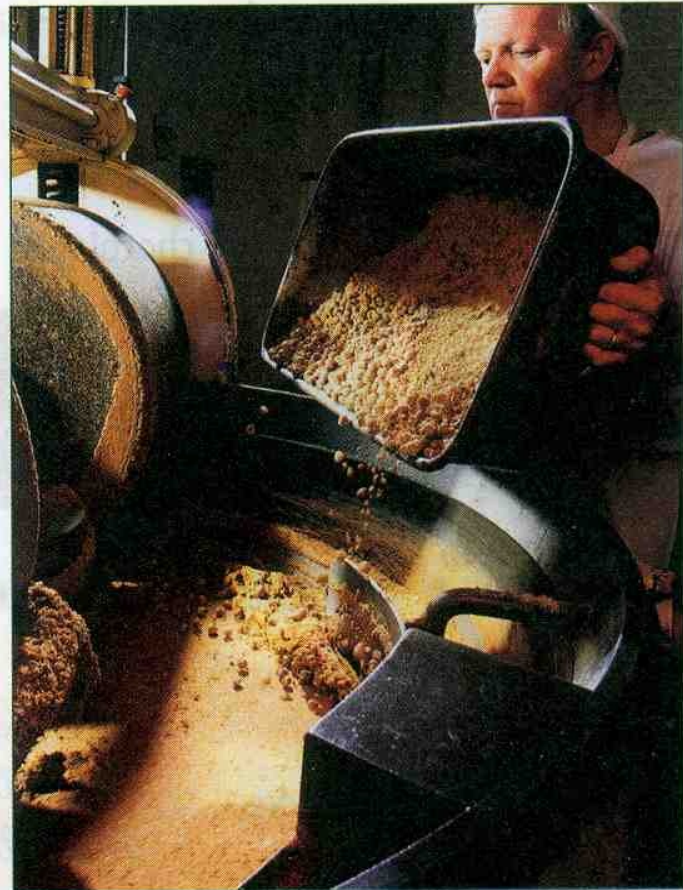
Le cacaoyer pousse dans les pays chauds d'Afrique et d'Amérique du Sud.



On cueille les fruits (les cabosses).
On les ouvre pour prendre les fèves à l'intérieur.



On fait sécher les fèves au soleil pendant 10 jours. Les fèves de cacao séchées sont envoyées à la chocolaterie : c'est une usine où on les écrase pour en faire une pâte brune appelée le beurre de cacao. Pour faire du chocolat noir, on ajoute au beurre de cacao du sucre et un peu de vanille. Parfois, on ajoute des noisettes ou du lait. On remue ce mélange pendant 2 jours.



Enfin, on verse le chocolat dans des moules pour faire des tablettes, des bonbons, des œufs... Alors on peut se régaler au petit déjeuner, au dessert ou au goûter !

Je coche ce qui est vrai.

Le cacaoyer, c'est :

- un fruit.
- une boisson.
- un arbre.

Le fruit du cacaoyer, c'est :

- le café.
- la carambole.
- la cabosse.

On envoie les fèves de cacao :

- dans une pâtisserie.
- dans une chocolaterie.
- dans un supermarché.

Avec les fèves, on fait :

- une pâte blanche.
- une pâte brune.
- une poudre brune.

Au beurre de cacao, on ajoute :

- du sel.
- de la farine.
- du sucre.

On mélange le cacao avec le sucre :

- pendant deux minutes.
- pendant deux heures.
- pendant deux jours.

J'observe les dessins et je complète les phrases.

œufs - poudre - tablette - boîte - crème.

1 Une de chocolats

2 Des en chocolat

3 Une de chocolat

4 De la au chocolat

5 Du chocolat en



1



2



3



4



5

Je coche les ingrédients utiles pour cette recette.

- du chocolat blanc
- du fromage blanc
- du chocolat en poudre
- du vin blanc sec
- des raisins secs
- une banane
- du lait
- des céréales
- du sucre
- une tomate
- du miel

Le choco-muesli

Dans un bol, mélange du fromage blanc avec un peu de chocolat en poudre et une cuillère de miel.

Ajoute la moitié d'une banane coupée en rondelles, une poignée de céréales, quelques raisins secs.

Mélange bien le tout.

Saupoudre d'un peu de chocolat. C'est prêt !