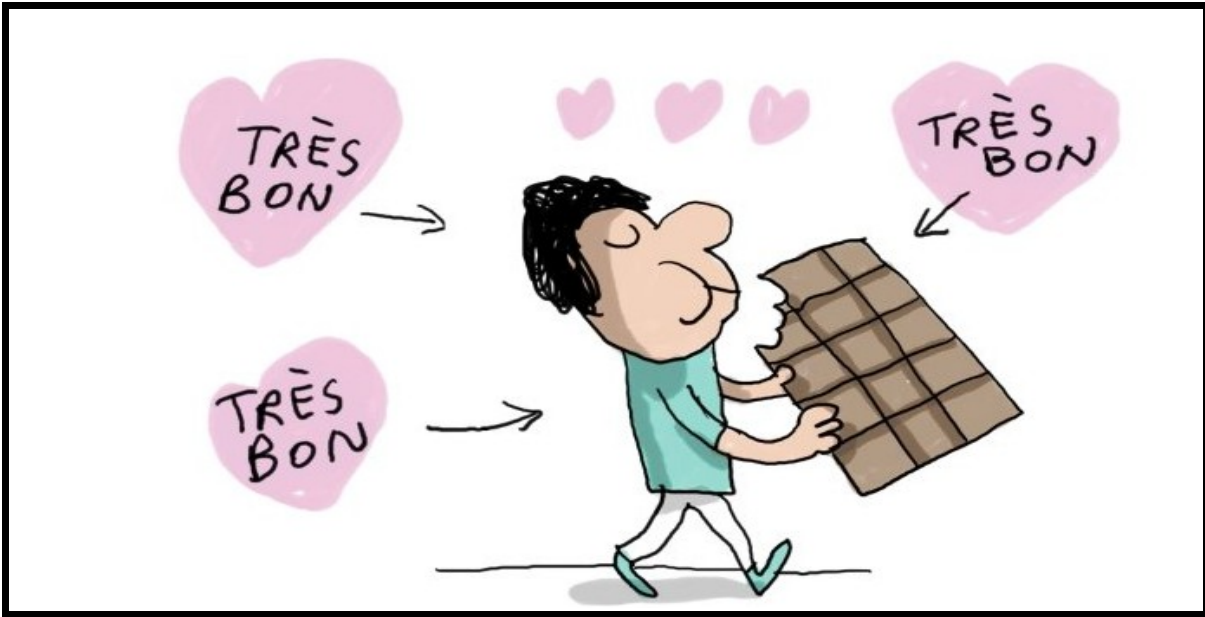


Comment fabrique-t-on le chocolat ?



Je te propose une nouvelle activité ! Cela change des « simples exercices » mais cela demande une concentration pour comprendre et se souvenir des informations que la vidéo te donne ... car tu vas devoir répondre à des questions ! Et puis tu travailles la lecture et l'écriture ! C'est incroyable comme un simple exercice permet de faire travailler beaucoup de choses à la fois ! Bon visionnage !

<https://www.1jour1actu.com/info-animee/fabrication-chocolat>



Maintenant que tu as regardé la vidéo, tu peux répondre aux questions !

a) Combien de kilos de chocolat un français consomme-t-il en moyenne en une année ?

b) Comment s'appelle l'arbre d'où provient le chocolat ?

c) Comment son fruit s'appelle-t-il ?

d) Que trouve-t-on à l'intérieur de la cabosse ?

e) En quoi la graine de cacao se transforme-t-elle ?

f) À combien de degrés les fèves de cacao sont-elles rôties ?

g) Quel autre ingrédient faut-il ajouter à la poudre de cacao et au sucre pour obtenir du chocolat au lait ?

h) Qu'est-ce qui crée des déséquilibres alimentaires ?

i) Quel est le « meilleur » chocolat à consommer pour sa santé ?
Attention les gourmands ! Ce n'est pas une raison pour manger la
tablette en une seule fois !! :-)

Et toi, quel est ton chocolat préféré ???