



SUPPLEMENT PEDAGOGIQUE MENSUEL - N° 933 du vendredi 1er avril 2011

LE CHOCOLAT

Vous avez lu le dossier mensuel ? Vous pouvez à présent réaliser les activités suivantes.

1. Replacez les étapes suivantes dans l'ordre logique (voir l'article de la page 2).

- a. Extraction des fèves. b. Apparition des fruits. c. Mise en sacs. d. Maturité des fruits.
- e. Fermentation des fèves. f. Expédition vers les importateurs. g. Plantation du cacaoyer.
- h. Ouverture des cabosses. i. Apparition des fleurs. j. Séchage des fèves. k. Récolte des fruits.
- l. Transformation en chocolat. m. Nouveau tri des fèves. n. Tri des fèves.

Étapes

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.

2. Le texte suivant a été découpé en 10 morceaux, que l'on a mélangés.
Reconstituez ce puzzle

Le chocolat

A- que je suis une drogue,

B- recouvre tout d'une

C- dit souvent de moi que

D- compagne des pleurs

E- Je suis un liquide amer ou sucré qui

F- j'ai un caractère vigoureux.

G- couche voluptueuse ! Fondant ou

H- On prétend aussi

I – et des chagrins.

J – cassant, je suis aimé ou détesté, car on

Le bon ordre :

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

3. Rendez à chacun sa région:

- | | |
|---------------------|---------------|
| 1. Les Aztèques | A. Espagne |
| 2. Fry and Sons | B. France |
| 3. Louis XIII | C. Afrique |
| 4. Charles Quint | D. Mexique |
| 5. Hernando Cortez | E. Angleterre |
| 6. La Côte d'Ivoire | F. Autriche |

4. Calculs.

En partant des chiffres donnés en page 1, calculez combien de grammes de chocolat sont consommés en moyenne chaque jour par un Belge.

.....

En partant des chiffres donnés en page 2, calculez combien de kilos de fèves de cacao sont produits par hectare.

.....

5. Dans cette grille se cachent 10 mots synonymes de ceux de la liste ci-dessous. Ils sont tirés de la première colonne de l'article « Une histoire belge » en page 3. On peut les lire de haut en bas et de gauche à droite. Repérez-les et écrivez-les à côté de leur synonyme.

W	F	Y	K	L	M	R	S	B	A
U	R	Y	H	P	A	Y	S	X	R
T	A	U	X	S	D	C	U	A	T
I	I	K	N	E	G	O	G	J	I
L	S	O	E	V	W	N	T	O	S
I	O	A	D	C	L	N	Z	Z	A
S	N	I		F	R	U	I	T	N
E	S	M	O	N	D	E	R	Q	S
N	A	E	P	Y	R	J	Q	A	D
T	R	I	E	E	S	C	V	J	X

1. réputée :
2. univers :
3. motifs :
4. apprécie :
5. emploient :
6. sélectionnées :
7. nations :
8. pourcentages :
9. fabricants :
10. résultat :

6. Complétez le plan de l'article « Miam, le bon chocolat » en page 3 par des NOMS.

- I. T..... des fèves : attention ! Ni trop chaud, ni trop froid.
- II. D..... de l'écorce
- III. C..... : p..... de grué
é..... des dernières pelures
- IV. B.....
- V. O..... de la poudre : p..... de la pâte
- VI. F..... du chocolat : a..... d'ingrédients
- VII. A..... de la texture
- VIII. C..... : chauffer et malaxer
- IX. S..... de chocolats

Le prochain dossier mensuel du JDE paraîtra le 6 mai et sera consacré à l'histoire du cinéma.
Corrigé disponible pour les enseignants sur simple demande auprès de votre consultant régional ou via l'adresse suivante : sylvie.colin@lavenir.net
(Merci de préciser le nom et la localité de votre école).

Supplément pédagogique
réalisé par Bernard Marlière

JDE - Route de Hannut 38 - 5004 Bouge
Tél. : 081/24.89.82 – Fax : 081/23.12.62 - E-mail : jde@lavenir.net