
Leçons de choses au cours élémentaire.

ATTENTION : CETTE COLLECTION EST TEMPORAIREMENT INDISPONIBLE À LA CONSULTATION. MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION

Numéro d'inventaire : 1977.07013.2

Auteur(s) : J. Lasalmonie

P. Fournier

Type de document : livre scolaire

Éditeur : Delagrave Librairie (Paris)

Imprimeur : crété

Période de création : 3e quart 20e siècle

Date de création : 1958

Description : couverture carton illustrée en couleur en p. 1 de couverture

Mesures : hauteur : 234 mm ; largeur : 184 mm

Notes : Auteurs : Inspecteurs de l'enseignement primaire. Ouvrage composé de 49 leçons (chaque leçon s'appuie sur un thème précis) s'adressant aux classes de cours élémentaire, illustré par de nombreux dessins et schémas légendés en couleur ainsi que des photographies (référence de la documentation photographique 1 p. non numérotée), les dessins et aquarelles sont de Merlet-Chabroulet. Extrait du catalogue de l'auteur 1 p. non numérotée, extrait du catalogue de l'éditeur en p. 4 de couverture.

Mots-clés : Leçons de choses et de sciences (élémentaire)

Filière : École primaire élémentaire

Niveau : Cours élémentaire

Utilisation / destination : enseignement

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 103

ill.

ill. en coul.



19 - Le cacao et le chocolat

1 LE CHOCOLAT EST BIEN PROTÉGÉ



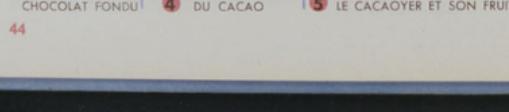
2 LES DIFFÉRENTES FORMES DU CHOCOLAT



3 DU CHOCOLAT FONDU



4 DU CACAO



5 LE CACAOYER ET SON FRUIT



Le chocolat est conservé soigneusement dans une feuille de papier d'étain, une feuille de papier transparent ou papier d'emballage.

II - LES PROPRIÉTÉS DU CHOCOLAT

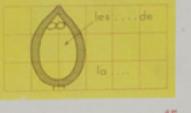
Rappelons, en nous aidant des figures du livre, les différentes formes sous lesquelles se présente le chocolat ①. Cessons un morceau de chocolat. Voit-on des petits cristaux ? Le chocolat est fait d'une pâte solide. Chaudons du chocolat dans une petite casserole. Il se ramollit et devient pâteux. Il fond, mais en fondant, devient-il aussi liquide que l'eau ② ? Pourquoi mange-t-on du chocolat ? Parce que son goût est agréable, mais aussi parce qu'il est nourrissant. Le chocolat est un aliment, comme le pain, la viande, les crufs. Manger trop de chocolat rend malade : il faut en manger modérément.

III - D'OU VIENT LE CHOCOLAT ?

Observons cette poudre brune ③. Goûtons-la : est-ce bon ? Ajoutons du sucre. Goûtons : le goût est plus agréable ; il rappelle celui du chocolat. Cette poudre est du cacao. Le cacaoyer est un bel arbre des pays chauds dont le fruit se nomme la cabosse ④. Les graines de la cabosse sont grillées, puis écrasées en poudre. On ajoute du sucre, un peu de vanille. On a ainsi de la pâte de chocolat. On la met dans des moules et on la laisse refroidir dans des caves.

EXERCICES COMPLÉMENTAIRES

- Connais-tu d'autres produits qui contiennent du cacao. Lesquels ?
- Reproduis et complète ce dessin de la cabosse du cacaoyer :
- La cire à cacheter fond comme le chocolat. Faisons fondre de la cire pour réaliser un cachet.



On fabrique le chocolat avec le cacao, tiré de la graine du cacaoyer.