

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



CHOCOLAT
à croquer



papier d'étain



papier transparent



UN MORCEAU DE
PAPIER D'ÉTAIN

1 LE CHOCOLAT EST BIEN PROTÉGÉ

berre de chocolat des corées de chocolat une « bouchée »

2 LES DIFFÉRENTES FORMES DU CHOCOLAT

DU CHOCOLAT FONDU DU CACAO

3 DU CHOCOLAT FONDU

4 DU CACAO

5 LE CACAOYER ET SON FRUIT

fruits graines

• I - LE CHOCOLAT EST BIEN PROTÉGÉ ①

Sous le papier d'emballage, qui porte la marque et le poids de la tablette, on trouve :

- une mince **feuille de papier** ; on peut lire au travers ; quel est l'objectif qui convient ?
- une **feuille brillante**, qui crisse lorsqu'on la froisse. Son éclat nous fait songer à celui d'une plume neuve. C'est du **papier d'étain**. L'étain est un métal avec lequel on peut faire des feuilles très minces.

Pourquoi le chocolat est-il si soigneusement enveloppé ? Pour répondre à cette question, observons un morceau de chocolat qui a été laissé quelques jours hors de son emballage : sa couleur n'est plus la même, et il est plus mou. La feuille de papier d'étain, la feuille de papier transparent, le papier d'emballage enfin assurent une bonne conservation du chocolat.

• II - LES PROPRIÉTÉS DU CHOCOLAT

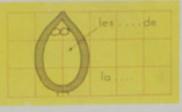
Rappelons, en nous aidant des figures du livre, les différentes formes sous lesquelles se présente le chocolat ②. Cessons un morceau de chocolat. Voit-on des petits cristaux ? Le chocolat est fait d'une **pâte solide**. Chauffons du chocolat dans une petite casserole. Il se ramollit et devient **pâteux**. Il **fond**, mais en fondant, devient-il aussi liquide que l'eau ③ ? 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 ④. 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** ⑤. 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

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



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

Le chocolat fond en devenant pâteux. C'est un aliment agréable et très nourrissant.

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