

## Correction des exercices du mardi 14 avril

### Grammaire

#### Exercice 2 :

- a. Manon habite là depuis deux ans.
- b. Sortez de la classe calmement.
- c. Ma cousine aime beaucoup les romans de science-fiction.
- d. Nous viendrons volontiers vous voir pendant les vacances.
- e. Nous nous promenons tranquillement sur la plage.

#### Exercice 4:

aimablement • timidement • étrangement • sagement •  
bizarrement • désagréablement • justement • véritablement •  
faiblement

#### Exercice 7 :

- a. Encore un peu de courage, nous sommes presque arrivés au sommet !
- b. Le boulanger se couche tôt car il se lève à 4 heures pour fabriquer le pain.
- c. Tu veux toujours avoir raison même quand tu as tort !
- d. J'ai cherché mes clés partout !
- e. Nous sommes installés confortablement dans le train.

### Grandeurs et mesures

#### Exercice 1 :

- a. Dans 1 m, il y a 10 dm.
- b. Dans 1 cm, il y a 10 mm.
- c. Dans 1 m, il y a 100 cm.
- d. Dans 1 m, il y a 1 000 mm.
- e. Dans 1 dm, il y a 10 cm.

#### Exercice 2 :

- a. 20 mm
- b. 3 000 mm
- c. 600 mm
- d. 9 m
- e. 5 m
- f. 700 cm

### Exercice 5 :

1 m = 100 cm = 1 000 mm

1 km = 1 000 m = 10 hm

1 cm = 10 mm

10 m = 1 dam = 1 000 cm

10 dm = 100 cm = 1 m

## Lecture

### L'histoire du chocolat Correction

**1/ Quel peuple a été le premier à consommer du cacao ?** Les aztèques ont été les premiers à apprécier le cacao.

**2/ Comment le consommaient-ils ?** Ils faisaient griller les fèves, les écrasaient et les mélangeaient au poivre, au piment, à la vanille et à l'eau. Ce breuvage servait aux rituels.

**3/ Quel nom donnaient les mayas au cacaoyer ?** Ils lui donnaient le nom d'arbre de vie.

**4/ Comment le cacao est-il arrivé en Europe ?** Il est arrivé en Europe grâce aux voyages des grands explorateurs comme Christophe Colomb ou des conquistadors comme Cortès.

**5/ Numérote dans l'ordre les étapes de la fabrication du chocolat ?**

1 Le fruit (cabosse) est fendu avec une machette et vidé de ses fèves et sa pulpe.

2 Les fèves de cacao sont nettoyées, concassées et torréfiées.

3 Les graines de cacao sont fermentées puis séchées au soleil.

4 Les fèves sont broyées pour obtenir la pâte de cacao.

5 En malaxant cette pâte de cacao à laquelle on ajoute divers ingrédients, on obtient du chocolat.

**6/ Que peut-on faire avec de la pâte de cacao ?** On peut soit faire du beurre de cacao soit de la poudre de cacao.

**7/ Que signifie le terme torréfier ?** Cela signifie griller.

**8/ Peut-on trouver des cacaoyers en Afrique ? Pourquoi ?** On peut trouver des cacaoyers en Afrique car ce sont des pays chauds. D'ailleurs, la côte d'ivoire est le premier producteur de fèves de cacao.

**9/ Pourquoi les cacaoyers sont-ils taillés à 6 m dans les plantations ?** Ils sont taillés pour faciliter la récolte des cabosses.

**10/ Quel climat convient le mieux au cacaoyer ?** Le meilleur climat est équatorial et tropical.