|  |
| --- |
| L’histoire du chocolatCorrection  |

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 à du poivre, du piment, de la vanille et de 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. Les fèves sont broyées pour obtenir la pâte de cacao.
2. Les graines de cacao sont fermentées puis séchées au soleil.
3. Les fèves de cacao sont nettoyées, concassées et torréfiées.
4. En malaxant cette pâte de cacao à laquelle on ajoute divers ingrédients, on obtient du chocolat.
5. Le fruit (cabosse) est fendu avec une manchette et vidé de ses fèves et sa pulpe.

6/ Que peut-on faire avec la pâte de cacao ?

On peut faire du beurre de cacao soit de la poudre de cacao.

7/ Que signifie le terme torréfié ?

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 1ier producteur de fèves de cacaoyers.

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.