

Réponses au questionnaire enfants 10-14 ans

1^{er} NIVEAU :

1) **Les fruits du cacaoyer poussent à la fois sur les branches et sur le tronc**, ce qui en fait sa particularité.

Le cacaoyer peut vivre entre 25 et 50 ans.

2) Les cacaoyers ont besoin **d'humidité et de chaleur** pour pousser.

Ce climat est un climat tropical.

3) Trois variétés de cacao : **le Criollo, le Forastero et le Trinitario.**

4) Aujourd'hui, le plus grand producteur de cacao est **la Côte d'Ivoire**, située sur le continent africain.

5) A l'époque des pré-Olmèques, des Mayas et des Aztèques le cacao était consommé **sous forme de boisson.**

6) Les Codex étaient faits à **base d'écorce d'arbres et de feuilles de cactus.**

7) Le dieu maya et aztèque qui était représenté sous les traits d'un jaguar s'appelle **Quetzalcoatl, aussi connu sous le nom du dieu Serpent à Plumes.**

8) Le nom des commerçants aztèques était « **les Pochteca** ».

9) Les Aztèques pratiquaient les sacrifices humains parce qu'ils **espéraient qu'en donnant au Dieu Soleil une offrande, le soleil se lèverait de nouveau à l'aube.** Ce peuple avait peur de la fin d'une vie sur terre.

10) La pâte de cacao était obtenue **en écrasant les fèves de cacao sur le metate, à l'aide du mano.**

11) Les ingrédients ajoutés à la boisson cacaotée sont les suivants : le piment, le poivre, la vanille, le rocou, le magnolia mexicain, les fleurs en forme d'oreille. Les Mayas et les Aztèques appréciaient la mousse.

2^e NIVEAU :

12) Le navigateur espagnol qui ramène la boisson cacaotée en Espagne est **Hernan Cortez, dans les années 1520.**

13) Les ingrédients qui apparaissent dans la recette espagnole sont :
le sucre, la cannelle, les clous de girofle, l'amande, la noisette.

Les ingrédients qui disparaissent sont :

le piment, le magnolia mexicain, les fleurs en forme d'oreille

14) La boisson chocolatée est arrivée en France **grâce aux mariages de princesses espagnoles avec des rois français, au début des années 1600.**

On lit souvent que des juifs Portugais l'auraient amenée de l'Espagne à Bayonne en 1609. Mais cette date n'est appuyée sur aucun document.

15) La reine française qui s'était fait faire un service de tasses à chocolat de couleur bleue est **Marie-Antoinette.**

16) On reconnaît une chocolatière grâce :

- **le trou dans le couvercle** pour faire passer le mousoir.

- **le bec verseur placé très haut** afin de pouvoir verser de la mousse dans la tasse.

- **une anse placée à l'horizontale sur le côté à 90° du bec verseur.**

La mancerina est une tasse placée, par un anneau fixé, sur la sous-tasse qui l'empêche de se renverser.

La trembleuse est une tasse posée dans un creux au milieu de la sous-tasse pour la même raison.

17) **Napoléon III** a supprimé la taxe sur le chocolat.

18) Le chocolat a commencé à se consommer sous sa forme solide **au début du 19^{ème} siècle.**

Grâce à **Van Houten** on peut désormais séparer le cacao en beurre de cacao et les solides (poudre de cacao).

- Cela permet d'ajouter du beurre de cacao à la masse.

- En se solidifiant le beurre de cacao rétracte, ce qui permet de démouler des barres ou tablettes de chocolat.

19) En 1875, Daniel Peter a produit **le premier chocolat au lait à croquer.**

20) La praline belge a été inventée par **Jean Neuhaus** en 1912

3^e NIVEAU :

21) Les trois différents chocolats sont **le chocolat Noir, le chocolat au Lait et le chocolat Blanc.**

22) Le chocolat blanc **est aussi du chocolat parce qu'il contient du beurre de cacao.**

23) Le nom du seul producteur de chocolat encore belge est : **Belcolade.**