

Petits Exercices sur les pronoms:

Vous aimez le Chocolat? Mais le saviez-vous?

Niveau des élèves : Tous niveaux.

Auteur : Nicolas Piaia

Mettez les pronoms relatifs qui conviennent (qui, que, dont, où):

LE CACAOYER

Le cacaoyer est un arbre, les graines, ou fèves, fournissent le cacao. C'est un arbre donne plusieurs récoltes par an. Il était cultivé à l'origine en Amérique du sud et il a été introduit en Afrique au XVI^e siècle il pousse essentiellement aujourd'hui. Le cacaoyer atteint 6 mètres de hauteur et a de petites fleurs roses fleurissent sur son tronc et sur ses grosses branches. Seulement 30 roses produisent des fruits on appelle "cabosses" et ont la forme d'un petit ballon de rugby. Il contient de 30 à 40 fèves violettes.

Placez les pronoms compléments qui conviennent (le, la, les, lui, leur, y, en):

FABRICATION DU CHOCOLAT

On fabrique tout d'abord une pâte de cacao.

Il faut mélanger avec beaucoup de sucre, à divers parfums et au lait en poudre. Ensuite on écrase pour dissoudre les grumeaux.

On passe à l'étape suivante où onmet dans des cuves. La pâte est pétrie. Cette opération peut durer environ 2 jours. Pendant ce temps on rajoute du beurre de cacao. Le liquide chaud se refroidit et on peut ajouter des fruits, des noisettes...

Quand tout ça a été effectué onverse un peu dans des moules, on laisse se solidifier puis on emballe.

Placez les pronoms qui conviennent:

DEGUSTATION:

Si vous dégustez de bons chocolats, faites-..... dans de bonnes conditions. Détendez-vous. Ouvrez la boîte. Regardez cette palette de formes, de couleurs, de textures. Sentez également l'odeur, a commencé à envahir l'espace, et laissez monter l'envie. Laissez-vous surprendre, et choisissez un chocolat au hasard. Croquez les chocolats en deux. Regardez-....., pour voir le détail de leur intérieur, et dégustez-..... comme bon vous semble. Respirez, pour faire passer les arômes jusqu'à votre odorat. Et laissez le chocolat vous raconte son histoire.

La température de dégustation se situe aux alentours de 18 à 20°C.

Pour pleinement apprécier le chocolat, je vous conseille de le déguster lorsque vous avez encore faim. Il peut très bien se déguster avant un repas, les sens du goût et de l'odorat sont vraiment en éveil, et les sensations seront les plus intenses. Traditionnellement, il accompagne une fin de repas avec le café. Entre deux chocolats, un simple verre d'eau est la boisson idéale pour bien ressentir deux parfums différents.