

SCIENCES 2 – LE CHOCOLAT

Séance 1 : Dégustation et comparaison

Tu vas goûter différents chocolats.

Entre chaque dégustation, bois une gorgée d'eau pour rincer ta bouche.

1) Remplis le tableau en t'aidant de tes sens.

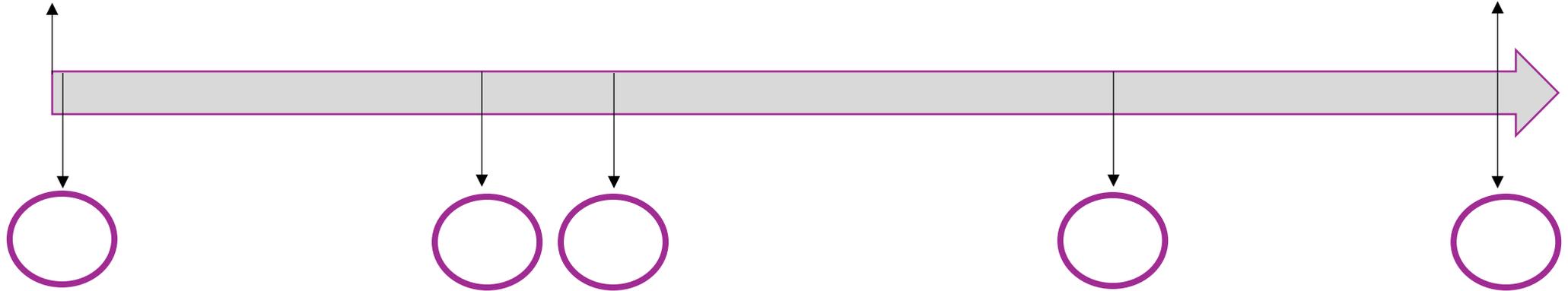
		Couleur (vue)	Aspect (toucher)	Odeur (nez)	Goût (bouche)
1	Chocolat blanc				
2	Chocolat au lait 38%				
3	Chocolat au riz soufflé 30%				
4	Chocolat 69%				
5	Chocolat noir 100%				

Vocabulaire pour t'aider

- **Aspect** : mat, lisse, rugueux
- **Goût** : pas sucré, peu sucré, très sucré, fort, doux, lacté, amer = astringent
- **Couleur** : blanc, marron, noir, jaune, clair, foncé
- **Odeur** : lactée, sucrée, forte ... (l'odeur du chocolat est la plus difficile à qualifier).

2) Classe les chocolats en fonction de leur amertume.

+ sucré
- amer



- sucré
+ amer

Bilan : Nous avonset différents chocolats.

Nous avons observé que écrit sur les tablettes est

....., **plus** le chocolat est

Il est donc plus et

Il est aussi plus

Au contraire, écrit sur les tablettes est

....., **moins** il y a de cacao.

Le chocolat est donc plus et plus