



Les bonbons

Prénom :

Essaie de répondre aux questions du tableau ci-dessous avant et après avoir visionné le documentaire intitulé "Les secrets des bonbons". Compare tes réponses à celles de tes camarades.

	Avant d'avoir vu le documentaire...			Après avoir vu le documentaire...				
	Je pense que c'est...	Dans la classe...		Je pense que c'est...	Dans la classe...			
① Des animaux entrent dans la composition de nombreux bonbons.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
② Le sucre des bonbons attaque directement l'émail des dents.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
③ Les Français sont le peuple européen qui mange de plus de bonbons.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?

Complète le questionnaire suivant au fur et à mesure de ton visionnage. Les nombres cerclés indiquent le moment où la réponse est apportée.

③ Que signifie "*Trick or treat !?*", que prononcent les enfants aux États-Unis chaque 31 octobre, lors de la fête d'Halloween ?

- « Un bonbon ou un mauvais sort ? »
- « Un bonbon ou j'appelle un fantôme ! »

④ Quelle quantité de sucre l'**Organisation Mondiale de la Santé** conseille-t-elle de pas dépasser chaque jour, dans l'alimentation des enfants ?

- 10 g (2 "carrés" de sucre)
- 25g (5 carrés)
- 50 g (10 carrés)
- 100g (20 carrés)

⑦ Colorie de la même couleur chacun de ces lieux et la confiserie traditionnelle correspondante :



- violette
- bêtise
- pastille
- bonbon à la sève
- nougat
- praline
- berlingot
- bergamote

NB : les 5 derniers ne sont pas cités.

⑧ Il existe plus de spécialités régionales de bonbons en France.

⑩ L'émail des dents est attaqué par l'acide que produisent les de notre bouche en présence de sucre.

⑪ Notre corps stocke l'excès de sucre sous forme de, ce qui provoque de l'..... Celle-ci favorise le diabète, les maladies cardiaques ou encore les

⑪ Lors de la fabrication des bonbons, le sirop de glucose...

- favorise la cristallisation du sucre.
- empêche la recristallisation du sucre.

⑬ De quelles plantes le sucre utilisé en confiserie est-il extrait ? le manioc le bambou la betterave sucrière la canne à sucre

⑬ La molécule du sucre de confiserie est le...

⑮ Le **sucre inverti** permet aux bonbons...

- de rester moelleux.
- de rester durs et secs.

⑮ D'où la gélatine généralement utilisée dans la fabrication des bonbons provient-elle ?

⑮ La technique consistant à injecter de l'air dans un aliment s'appelle le foisonnement soufflage.

⑮ La **cochenille**, un insecte, est utilisée pour colorer en de nombreux bonbons.

⑮ On trouve l'acide en particulier dans le citron et l'acide dans le raisin.

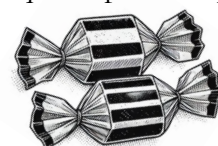
⑮ La spiruline est utilisée pour colorer en

⑮ Le goût des bonbons provient des...

- colorants arômes dont ils sont constitués.

⑮ Un bonbon au goût de fraise contient forcément de la fraise. vrai faux

⑮ La gomme des chewing-gums actuels est essentiellement fabriquée à partir de pétrole. V F



⑮ Quel ingrédient peut remplacer la gélatine animale dans la fabrication des bonbons ?

- le pili-pili l'agar-agar le goulou-goulou



Les bonbons

Essaie de répondre aux questions du tableau ci-dessous avant et après avoir visionné le documentaire intitulé "Les secrets des bonbons". Compare tes réponses à celles de tes camarades.

	Avant d'avoir vu le documentaire...			Après avoir vu le documentaire...				
	Je pense que c'est...	Dans la classe...		Je pense que c'est...	Dans la classe...			
Vrai ① Des animaux entrent dans la composition de nombreux bonbons.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
Faux ② Le sucre des bonbons attaque directement l'émail des dents.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?
Faux ③ Les Français sont le peuple européen qui mange de plus de bonbons.	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?	<input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> ?	vrai	faux	?

Complète le questionnaire suivant au fur et à mesure de ton visionnage. Les nombres cerclés indiquent le moment où la réponse est apportée.

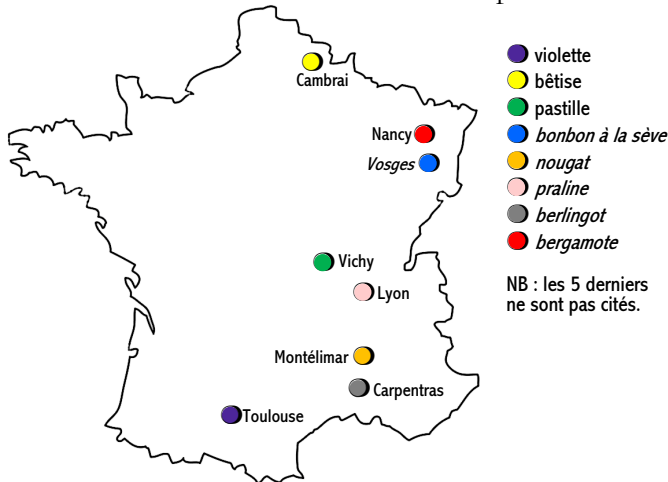
③ Que signifie "Trick or treat !?", que prononcent les enfants aux États-Unis chaque 31 octobre, lors de la fête d'Halloween ?

- « Un bonbon ou un mauvais sort ? »
- « Un bonbon ou j'appelle un fantôme ! »

④ Quelle quantité de sucre l'Organisation Mondiale de la Santé conseille-t-elle de pas dépasser chaque jour, dans l'alimentation des enfants ?

- 10 g (2 "carrés" de sucre) 25g (5 carrés)
- 50 g (10 carrés) 100g (20 carrés)

⑦ Colorie de la même couleur chacun de ces lieux et la confiserie traditionnelle correspondante :



⑧ Il existe plus de 500 spécialités régionales de bonbons en France.

⑩ L'émail des dents est attaqué par l'acide que produisent les bactéries de notre bouche en présence de sucre.

⑪ Notre corps stocke l'excès de sucre sous forme de gras, ce qui provoque de l'obésité. Celle-ci favorise le diabète, les maladies cardiaques ou encore les cancers.

⑪ Lors de la fabrication des bonbons, le sirop de glucose...

- favorise la cristallisation du sucre.
- empêche la recristallisation du sucre.

⑬ De quelles plantes le sucre utilisé en confiserie est-il extrait ? le manioc le bambou la betterave sucrière la canne à sucre

⑬ La molécule du sucre de confiserie est le...

Saccharose.

⑮ Le sucre inverti permet aux bonbons...

- de rester moelleux.
- de rester durs et secs.

⑮ D'où la gélatine généralement utilisée dans la fabrication des bonbons provient-elle ?

De peaux d'animaux

⑮ La technique consistant à injecter de l'air dans un aliment s'appelle le foisonnement soufflage.

⑮ La cochenille, un insecte, est utilisée pour colorer en rouge de nombreux bonbons.

⑮ On trouve l'acide citrique en particulier dans le citron et l'acide tartrique dans le raisin.

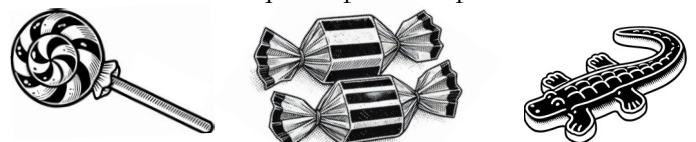
⑮ La spiruline est utilisée pour colorer en bleu.

⑮ Le goût des bonbons provient des...

- colorants arômes dont ils sont constitués.

⑮ Un bonbon au goût de fraise contient forcément de la fraise. vrai faux

⑮ La gomme des chewing-gums actuels est essentiellement fabriquée à partir de pétrole. V F



⑮ Quel ingrédient peut remplacer la gélatine animale dans la fabrication des bonbons ?

- le pili-pili l'agar-agar le goulou-goulou