

Ma Gazette

Le petit dossier en pictos et en signes
par Makaton France

NUMÉRO 2



Le chocolat



C'est quoi,



le chocolat ?



Quoi ?



Quoi ?



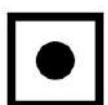
Quoi ?



Quoi ?

Signez avec moi





Dans le chocolat,

il y a...



Il y a



toujours du cacao



et du beurre de cacao



Il y a



du sucre,



ou



pas de sucre.



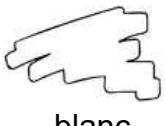
Il y a



du lait,



ou pas de lait.

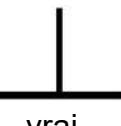


Le chocolat

blanc



n'est pas



un vrai



chocolat



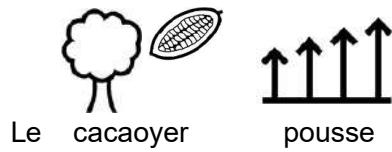
parce qu'il n'y a pas de cacao



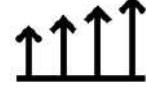
dans le chocolat



blanc.



Le cacaoyer



pousse



dans les pays



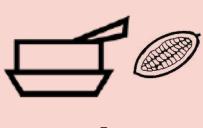
chauds.



Cacaoyer

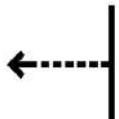


Cacao

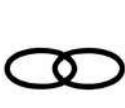
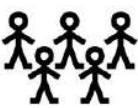


Beurre de cacao





Autrefois, les gens ne mangeaient pas de chocolat.



Autrefois, les gens

buvaient une boisson au cacao,

avec des épices.



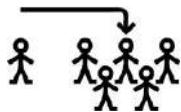
Un jour, des gens

ont ajouté du sucre

dans la boisson.



C'était bon !



D'autres personnes, ont écrasé des fèves de cacao,



ont ajouté du beurre de cacao.



ont mélangé, mélangé, mélangé...



Youpi ! C'était le chocolat !



Tu aimes le chocolat

un peu

beaucoup

pas du tout





Que peut-on cuisiner avec du chocolat ?



des gâteaux



des glaces



des bonbons



des mousses au chocolat



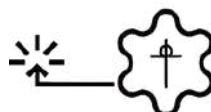
des chocolats chauds



On peut offrir du chocolat pour :



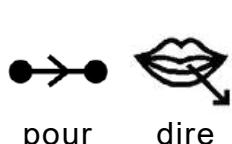
Noël



Pâques



un anniversaire



pour



dire



merci



pour



faire



plaisir



Et toi, qu'est-ce que tu en penses ?



Le chocolat est un cadeau

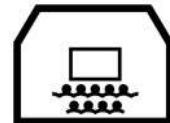
super ?



Le chocolat est un cadeau

nul ?





Le chocolat au cinéma



Tu aimes le cinéma ?



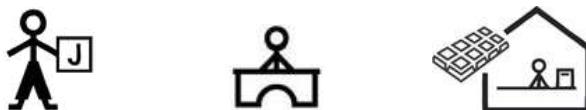
Tu aimes le chocolat ?



Tu aimes rire au cinéma ?



Tu connais cette histoire ?



Jean-René est le patron d'une chocolaterie.



Jean-René adore le chocolat.



Les chocolats de Jean-René ne sont plus bons.



Les gens ne veulent plus acheter les chocolats.



Angélique est la nouvelle chocolatière.



Angélique a une idée.



Angélique fait de nouveaux et de très bons chocolats.



Mais, Angélique est très timide.



Angélique a peur des gens.





Jean-René est amoureux d'Angélique.

Jean-René est très timide.



Parler du chocolat avec Angélique c'est facile.



Parler d'amour avec Angélique c'est difficile.



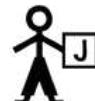
Jean-René a peur d'aimer Angélique.



Le psychologue aide Jean-René.



Angélique aime Jean-René.



Avant, Jean-René avait très peur, maintenant, il a moins peur !



Tu penses que Jean-René et Angélique vont se marier ?



Pour le savoir,



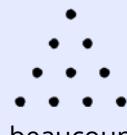
regarde le film de Jean-Pierre AMERIS



Tu vas au cinéma



un peu



beaucoup



pas du tout





Recette de Truffes au chocolat



Les ingrédients



200 g de chocolat noir



40 g de beurre



100 g de crème



100 g de chocolat noir

noir



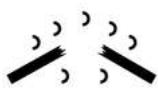
sans sucre



50 g de cacao en poudre sans sucre



La recette



Casser le chocolat dans une casserole

dans

une casserole

et

faire fondre le chocolat.



Ajouter le beurre

et

mélanger.



Verser dans un saladier.



Ajouter la crème

et

mélanger.





Mettre le saladier au réfrigérateur.



1



Attendre 1 heure.



Prendre le saladier.



2



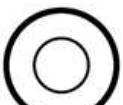
Faire des boules de chocolat avec

2

cuillères.



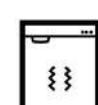
Mettre les boules dans une assiette



1

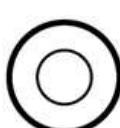


heure au réfrigérateur.

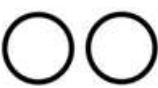


Faire fondre le chocolat sans sucre

dans une casserole.



Mettre le cacao en poudre dans une assiette.



Mettre les boules dans le chocolat fondu



et après, dans le cacao.



Ont participé à ce numéro :
Estelle, Flavy, Florence,
Marie-Pierre, Nolvenn, Vanessa,
pour le contenu.

Laure pour la mise en page.



Régalez-vous!

