



## Boisson aztèque au chocolat

**Matières** Sciences humaines, nutrition

**Niveaux** 6-7

### Description sommaire

Les élèves visionnent en classe la vidéo d'animation « Xocolatl » (Chocolat) puis font une boisson au chocolat en mettant en pratique la recette aztèque. Activité complémentaire : Les élèves identifient un design maya, olmèque ou aztèque dans la base de données du musée et le reproduisent sur une tasse en styromousse, pour ensuite y boire la boisson au chocolat.

Cette activité peut avoir lieu après que la classe ait complété l'exercice « Chasse au trésor – trouvez les chocolats! ».

**Mise en garde au sujet des allergies** : Certaines personnes sont allergiques au chocolat, et bien plus encore sont allergiques aux noix. Le chocolat est souvent conditionné avec des noix. Ne pratiquez pas cette activité si vous avez des inquiétudes au sujet des allergies de vos élèves.

### Objectifs d'enseignement

Les élèves apprennent à :

- Identifier comment les anciens Aztèques faisaient leurs boissons chocolatées
- Comparer l'utilisation que les anciens faisaient du chocolat avec son usage moderne

### Mots clés

Chocolat, maya, aztèque, olmèque, aliments, agriculture ancienne, recette

### Matériaux requis

- accès au site Web *¡Hola Canada! Les collections latino-américaines du Musée d'archéologie et d'ethnologie de l'Université Simon Fraser*
- ordinateur muni de haut-parleurs

Multipliez ces quantités par le nombre d'élèves participants :

- 1 once de chocolat de pâtissier non-sucré
- 2/3 de tasse d'eau bouillante
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- un soupçon de chili ou de poivre
- un bol
- tasse et cuillères à mesurer
- pilon à pommes de terre
- cuillère
- mélangeur

Activité complémentaire :

- tasses en mousse de polystyrène (Styrofoam)
- stylos à encre indélébile pour la mousse de polystyrène

## Leçon

Demandez aux élèves de visionner en classe la vidéo d'animation « Xocolatl », puis discutez comment les anciens peuples olmèques, maya et aztèques utilisaient le chocolat. Au cours de la discussion, les questions suivantes pourraient être soulevées :

- Pourquoi les Mayas, les Olmèques et les Aztèques consommaient-ils du chocolat ?
- La consommation du chocolat était-elle réservée à certaines personnes ?
- Existe-il des aliments prestigieux dans notre culture qui peuvent s'y comparer ?
- Quelles sont les différences entre la façon dont les anciens consommaient le chocolat et la façon dont il est utilisé actuellement ?

Préparez ensuite une boisson chocolatée à la manière aztèque pour les élèves. L'enseignant voudra peut-être la préparer à l'avance, ou inviter quelques élèves à la préparer devant toute la classe, ou encore faire participer tous les élèves à la préparation du chocolat. Rappelez aux élèves que les anciens peuples ne consommaient pas autant de sucre que nous le faisons maintenant, et que les élèves risquent de trouver la recette aztèque trop amère. Ils peuvent également être désagréablement surpris par la texture granulaire de la consommation. Si c'est le cas, ce peut être l'amorce d'une discussion sur l'évolution des habitudes alimentaires et sur les habitudes actuelles de consommation d'aliments transformés et sucrés.

Recette de boisson aztèque au chocolat :

Multipliez ces quantités par le nombre d'élèves participants :

- 1 once de chocolat de pâtissier non-sucré
- 2/3 de tasse d'eau bouillante
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- Un soupçon de chili ou de poivre

Râper le chocolat dans un bol. L'humecter d'un peu d'eau bouillante. Utiliser le pilon pour former une pâte épaisse. Transférer la pâte dans le mélangeur. Ajouter l'extrait de vanille et ce qui reste d'eau. Bien mélanger jusqu'à ce que la mixture soit mousseuse. Ajouter un peu de chili ou de poivre, au goût.

Laisser le chocolat refroidir. Fouetter pour mousser à nouveau et servir immédiatement.

Activité complémentaire :

Demandez aux élèves de trouver dans la base de données du site Web une image olmèque, maya ou aztèque qui corresponde à un design qui leur plait (par exemple, sur une poterie, une stèle en pierre, un glyphe, ou autre représentation). Les élèves dessinent leur interprétation de cette image sur leur tasse en styromousse.

## Évaluation

Les élèves sont notés en fonction de leur participation à la discussion et, s'ils ont participé à la préparation de la boisson, leur degré de précision quant aux mesures et leur aptitude à suivre les consignes de la recette.