

La Reine Bonbon



Il était une fois une reine exquise, délicieuse, qui avait la passion des friandises. Elle se régalaient de berlingots et de sucettes, de kilomètres de réglisse aux parfums enchanteurs ; pour la gourmandise de cette reine, il n'avait pas d'heure.

La Reine Bonbon habitait un palais de sucre candi ; elle dormait sur un lit de guimauve, prenait des bains de miel, se brossait les dents avec de la pâte d'amande. Sa majesté des Pralines avait la vie douce au savoureux Château de la Bonbonnière.

Les confiseurs de la Reine travaillaient sans trêve. Des bêtises de Cambrai aux loukoums à la rose, ils avaient les recettes des meilleurs bonbons du monde. Ils inventaient chaque jour de nouvelles saveurs pour combler de bonheur leur reine adorée.

Comme elle était très généreuse, la Reine

Bonbon parcourait son royaume pour distribuer aux enfants d'innombrables gâteries. Ce qui faisait la joie des petits gourmands et la fortune des dentistes.

Mais un jour, une sorcière, jalouse de la popularité de la Reine Bonbon, eut une très vilaine idée. C'était la sorcière Ronchon et elle détestait les bonbons.

138
143
161
167
175
183
192
195

8
16
23
28
34
41
49
57
65
74
82
86
93
101
109
116
123
126
133

Lecture fluence : Nombre de mots correctement lus en
une minute

1 2 3 4

Charlie et la chocolaterie



Charlie, Mike, Veruca et Violette ont gagné un ticket leur permettant de visiter la chocolaterie de Willy Wonka. Ils visitent l'usine en bateau.

CHARLIE – Regarde, grand-papa ! Il y a une porte dans le mur ! Dessus, il est écrit « Salle des crèmes : crème fraîche, crème fouettée, crème violette, crème de café, crème d'ananas, crème de vanille et ... crème de beauté ? »

MIKE – De la crème de beauté ? Mais ça ne se mange pas de la crème de beauté !

WILLY WONKA – Continuez à ramer ! Nous n'avons pas le temps de répondre à des questions stupides !

Le bateau continue d'avancer.

CHARLIE – Regardez ! Une autre porte ! La salle des fouets !

8

15

24

31

40

46

52

60

61

70

77

81

90

92

97

103

105

VERUCA – Des fouets ? Qu'est ce que vous faites avec des fouets ?

112

116

WILLY WONKA – C'est pour fouetter la crème évidemment ! Comment voulez-vous fouetter de la crème si vous n'avez pas de fouet ? La crème fouettée, ce n'est pas de la crème fouettée si elle n'est pas fouettée avec un fouet, comme un œuf poché n'est pas un vrai œuf poché s'il n'a pas été conservé dans une poche pendant un certain temps ! Allez, ramez, je vous prie !

122

127

138

147

156

166

177

183

187

CHARLIE – La salle des graines ! Graine de cacao, graines de café, graines de vanille et mauvaises graines !

193

201

203

VIOLETTE – Mauvaises graines ?

205

WILLY WONKA – Oui, comme toi. On n'a pas le temps de discuter ! Ramez plus vite ! Plus vite !

213

220

221

Lecture fluence : Nombre de mots correctement lus en une minute

1 2 3 4

Le chocolat



Avant de déguster du chocolat, il faut produire du cacao. Le cacaoyer est un arbre de 10 à 15 mètres de haut, difficile à cultiver. Il aime la chaleur humide. Sur cet arbre, fleurissent de nombreuses petites fleurs blanches toute l'année mais elles fanent en deux jours. Résultat : une seule fleur sur 500 donne un fruit : la cabosse.

Les cabosses ressemblent à des petits ballons de rugby qui poussent directement sur le tronc et les grosses branches. Deux fois par an, à l'heure de la récolte, les cultivateurs coupent les pédoncules des cabosses, puis les ramassent par terre. Il n'y a pas de machine pour faire ce boulot-là.

Après la récolte vient l'écabossage. Avec une machette, on ouvre les cabosses dont on extrait 30 à 50 graines de cacao. Ces graines vont fermenter dans de grandes caisses en bois pendant une semaine, c'est cette étape

qui donne son bon arôme au chocolat.

Après un bain de soleil de quinze jours pour les sécher, les graines deviennent des fèves de cacao et prennent la direction de la ville. Les fèves sont alors achetées par les chocolateries où elles sont nettoyées, puis passées au four à 140°C : c'est la torréfaction.

Débarrassées de leur enveloppe, elles sont ensuite broyées, puis on extrait d'un côté une huile qui deviendra le beurre de cacao et de l'autre une galette de cacao. En broyant cette galette, on obtient la poudre de cacao qu'on mélange avec du sucre dans du lait chaud pour se faire un bon chocolat chaud, miam !

7

15

25

33

38

46

54

59

66

73

81

90

97

107

112

120

127

136

143

151

158

167

174

183

190

196

205

211

220

229

238

147

256

263

Lecture fluence : Nombre de mots correctement lus en
une minute

1 2 3 4

Les galettes pur beurre



du Petit Chaperon Rouge

On peut les cuire en quantité, si bien qu'on en a toujours à en donner... C'est ce qui arrive à la maman du Petit Chaperon Rouge qui vient de sortir du four des dizaines de biscuits dorés. Elle demande alors à sa fille de traverser la forêt chargée d'un joli panier : « Va porter à ta grand-mère ces galettes et ce petit pot de beurre ! »

- Battez l'œuf à la fourchette dans un bol.
- Dans un saladier, mélangez à la cuillère le beurre mou, le sucre et l'œuf battu. Incorporez progressivement la farine en écrasant tous les grumeaux.
- Laissez reposer la pâte en boule dans un endroit frais pendant une heure, puis étalez-la au rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle fasse environ 5 millimètres d'épaisseur.

- Découpez les galettes dans la pâte à l'aide d'un emporte-pièce, d'un petit bol ou d'un verre.
- Préchauffez le four à 150°C.
- Disposez les galettes sur la plaque du four légèrement beurrée ou recouverte de papier sulfurisé. Dorez les biscuits au jaune d'œuf avec un pinceau avant de les enfourner.

Enfourner 10 minutes dans le haut du four. Sortez la plaque du four quand les galettes sont très légèrement dorées.

Lecture fluence : Nombre de mots correctement lus en
une minute

1 2 3 4

www.tktcacahuete.wordpress.com

11

22

30

38

46

54

63

68

77

84

93

98

102

110

116

124

131

132

139

149

153

159

166

171

178

187

188

195

203

208

La couleur des émotions



Voici le monstre des couleurs.

Aujourd'hui il s'est levé du mauvais pied. Il se sent bizarre, perdu, désorienté. Dans sa tête et son cœur, tout s'embrouille et se bouscule !

« Mais qu'est-ce que tu fabriques ? lui dit son amie la petite fille. Te voici tout barbouillé. Tu t'es encore emmêlé les pinceaux ? Regarde-moi cette pagaille ! Tes émotions sont sans dessus dessous ! Ton cœur est un vrai fourre-tout. Comment veux-tu t'y retrouver ? Je vais te donner un conseil : tes émotions, commence par les séparer, puis range-les chacune dans un flacon étiqueté. Ainsi tu y verras plus clair.

Si tu veux, je peux t'aider à les reconnaître et à y mettre de l'ordre pour que tu retrouves ton bien-être. D'accord ?

Commençons par la JOIE.

La joie est contagieuse, merveilleuse. Elle

brille comme le soleil, et fait vibrer le cœur telle une abeille. Quand tu es joyeux, tu as envie de rire, de sauter, de jouer, de danser ! Et tu veux partager ta gaieté avec ceux que tu aimes, avec le monde entier !

La TRISTESSE

La tristesse nous accable. Immense comme la mer, mélancolique comme un jour de pluie, elle refroidit notre cœur et l'engourdit. Quand tu es triste, tu n'as envie de rien. Si quelqu'un te manque, tu te sens seul, abandonné. Parfois des larmes coulent de tes yeux. »

5

10

17

26

36

45

52

59

67

76

82

89

97

100

111

121

126

130

136

145

154

163

172

178

180

187

194

202

214

222

228

Lecture fluence : Nombre de mots correctement lus en une minute

1 2 3 4

Avoir le cœur gros

Le cœur, c'est un gros muscle qui est dans la poitrine et qui pompe sans arrêt le sang qu'il envoie partout dans le corps. C'est lui qui nous fait vivre. On dit qu'il bat. Comme on peut le sentir battre, on a pensé que c'était là, dans la poitrine, que nos émotions existaient. Si on dit « j'ai le cœur gros », c'est simplement qu'on est triste et on a l'impression que le cœur se gonfle et occupe tout l'espace, qu'il empêche de respirer. On dit aussi qu'on a le cœur serré.

Le mot « cœur » sert à des dizaines d'expressions, et pour montrer qu'on est triste, il y a aussi « en avoir gros sur le cœur », comme si un gros poids appuyait sur ce cœur en le serrant. Et voilà ce cœur à la fois serré et gros, ce qui est bien bizarre.

Quand tu as le cœur gros, tu as besoin d'être consolé, mais ton vrai cœur n'est pas malade,

11
21
30
40
50
57
68
76
85
94
102
109
117
127
136
147
154
165
174

c'est déjà quelque chose qui rassure. Mets ta main sur ton cœur, à gauche ; tu vas le sentir battre. Si tu serres un peu ton poignet, tu sentiras aussi le battement du sang que le cœur envoie : cela s'appelle le pouls, qui est une pulsation, mais qu'on prononce « pou ». Encore un drôle de mot.

183
193
202
210
219
226
231

Lecture fluence : Nombre de mots correctement lus en
une minute

1 2 3 4