



Candie's World

Mensuel N°1-Novembre 2010

Rédacteur en chef: Clémence.D
Journalistes: Manon.C--b Joffrey.F
Maquettiste:Brice.L

Le chocolat:Bon ou Mauvais?

Longtemps considéré comme étant riche en calorie et mauvais pour les dents, le chocolat a toujours fait polémique. Mais aujourd'hui, on sait que le bon chocolat, le vrai, n'a rien de calorique. Au contraire ! Il est bon pour la santé et protège des caries. (Voir suite page 4)



Edito

Quel est le rapport entre la friandise et la culture ? La friandise a-t-elle une place dans la culture d'un pays ? D'où nous vient la friandise ? A travers les différents articles de notre journal, la friandise est présentée comme une récompense, un petit plaisir que l'on s'accorde de temps en temps. Elle ne peut pas être considérée comme un aliment car la gourmandise est un des sept péchés capitaux. Depuis la nuit des temps, le fait de manger quelque chose pour notre plaisir personnel est considéré comme étant un péché d'après la Bible. La question que tout le monde se pose c'est, la friandise est-elle dangereuse pour la santé ? Car aujourd'hui, la plupart des friandises sont des bonbons chimiques comme la fraise Tagada qui d'ailleurs, occupe un article de notre journal. Pourtant, aujourd'hui, on essaye de rendre une image positive, bienfaitrice du bonbon. Certains disent que la friandise est bonne pour la santé, d'autres disent qu'il s'agit d'une addiction. Malgré tout, qui n'aime pas les friandises ? Etant enfant, nos parents nous offraient un bonbon

Vichy VS Fourmi Miel

La pastille Vichy a longtemps été considérée comme la friandise préférée des Français. C'est pour cela que nous avons choisi de la confronter à une autre friandise très célèbre elle aussi.. mais chez les aborigènes ! La fourmi miel contre la pastille Vichy : *Qui va gagner ?* (Voir suite page 2)



SOMMAIRE	
Histoire de la Friandise	p2
Vichy vs Fourmis Miel	p3
Chocolat:bon ou mauvais?	p4
interview	p5
Tagada	p5
Jeux	p6
Brèves	p3-p5

Histoire

Il était une fois la Friandise

Comment les friandises, qu' on aime tant, sont devenus les friandises que l'on connaît aujourd'hui? Les friandises sont connues et consommées

Certainement, la première friandise a été le "roseau qui donne du miel sans le secours des abeilles" consommée par les Perses vers l'an 600 avant JC. Au XIIème siècle, les Croisés font découvrir à l'Europe la canne à sucre : c'est le début de la confiserie.

Une confiserie est un produit à base de sucre. Pendant longtemps le sucre est considéré comme un remède ce qui le rend très cher : seuls les plus riches peuvent s'offrir du sucre. Les premiers fruits confits et marmelades font leur apparitions un peu plus tard.

Fin du XIVème siècle, le commerce du sucre se développe, se qui s'en suit par le développement de la confiserie. Plus tard avec l'arrivée des Papes à Avignon, les dragées, nougats et pralines font leur apparitions. Les "drageries", aussi appelées "épices de chambres", friandises offertes à la fin des repas, se multiplient. Le rôle de l'église a également été très



important dans l'histoire de la confiserie : les bonbons de l'Abbaye de Flavigny, les sucres d'orge des religieuses de Moret, ainsi que les confiseries faites à base de liqueur : grande chartreuse, Bénédictine, ont marquées plus ou moins l'histoire.

A partir du XVIIème siècle, pastilles, marrons glacés apparaissent. Ce n'est qu'à partir du XIXe siècle que le sucre devient accessible à tout le monde grâce à l'apparition du sucre de betterave. Depuis les confiseurs se sont énormément développés et ont créé énormément de friandises dont certaines sont encore présentes aujourd'hui.

Canada

The maple syrup is a syrup made from the sap or maple water early spring. The maple syrup is eat a lot with pancakes, waffles, yogurt, ice cream, apple pie or pear for the Canadian. The Canadian love put some warm maple syrup on fresh snow and they eat it with a large spoon when it snowed. That's a tradition.

Confrontation Français Aborigène

Small greedy insect.

The honeys ants (or honet-pot ants) live in the dry region of North América, Africa and Australia. Although they don't produce really honey but rather a honeydew. They accumulate the honeydew harvested by the worker ants who come back at the nest. Well as the tanks, they keep in their abdomen this high sugar food, which be used each the days of dearth. The honey ants are sought by some peoples. The Australian Aborigines love these ants, *Camponotus inflatus*, and dig the ground looking to precious nectar, to taste very sweet. Mexico also, in some region, with other insect, they are part their customs culinary called entomophagy. Entomophagous : consumption of insect by the human.

Un peu d'histoire..

C'est en 1820 que deux ingénieurs du Corps Royal des Mines, Messieurs Berthier et Puvi demandèrent l'autorisation d'extraire les sels dissous dans l'eau de Vichy. Cette autorisation a été refusé par Monsieur Lucas, médecin-inspecteur, qui l'accorde cinq ans plus tard à Monsieur Darcet. Jean-Pierre-Joseph Darcet, chimiste et médecin de profession originaire de Vichy Bartillat, est à l'origine des pastilles.

En effet, c'est en 1825 que le chimiste trouve le moyen d'extraire les principes actifs des eaux de source de Vichy. Au départ, le médecin voulait trouver un médicament capable d'aider la digestion et qui puisse être accessible à tous. La marque « Pastille Vichy » fut déposée par les frères Brosson en 1833, gérant de la Compagnie fermière de l'établissement thermal de Vichy. Les premières pastilles Vichy étaient faites uniquement avec du bicarbonate, utilisé pour ses effets sur la digestion. Au moment de leur création, les pastille de vichy ont été mise assez rapidement en vente, et elles étaient à la porté des moyens de tous. Très appréciées de l'impératrice Eugénie qui en faisant une grande consommation, elles furent reconnues pour leur originalité par décret impérial en 1862. C'est ainsi que débuta la renommée de cette pastille aux prétendus bienfaits digestifs et rafraîchissants.

À partir de 1875, le bicarbonate a été remplacé par les sels extraits de l'eau minérale pour obtenir un équilibre minéral « naturel ». La pastille garde les sels minéraux de l'eau minérale de Vichy dont les vertus seraient surtout digestives. Certain d'entre vous connaissent la pastille vichy pour l'avoir goûter chez nos grand-mères, celles-ci les utilisent pour leurs bienfaits naturels. Grâce à leurs goûts et à leur texture, les pastilles Vichy sont toujours au top.

Mais la mode a changé, ainsi que la medecine, on suce toujours ces pastilles, mais surtout pour le plaisir du palai et pour leur fraîcheur. Dans nos pharmacie, on trouve des pastilles Vichy à l'aspartam, les "vichy forme", qui sont moins riche en sels minéraux, mais ne contiennent pas de sucre.

Polémique



Le chocolat

Bon ou mauvais

En 1585, il fût importé en Espagne mais il était âcre, amer et piquant ! Mais aujourd'hui, il accompagne notre quotidien. Est-ce bien ou mauvais pour nous ?

Les bons côtés du chocolat

Le chocolat est une véritable source d'énergie. Il contient des lipides, des glucides et des protides qui seront transformés en énergie. Le chocolat contient également des substances améliorant les performances musculaires du corps humain. Tous ces éléments se situent principalement dans la pâte de cacao, dans le beurre ou dans le sucre du chocolat. Cette sucrerie se place parmi les dix éléments les plus énergiques à côté du saucisson, des rillettes et des chips. le chocolat est aussi en anti-dépressif car ils ont des éléments psycho-stimulants et leurs effets sont comparables à ceux des amphétamines mais sans les conséquences nocives. Le chocolat fait baisser le taux du mauvais cholestérol et augmente le bon cholestérol. Malgré les idées reçues, le chocolat est bon pour les dents car il contient des propriétés anticaries. Enfin il prolonge la durée de vie.

Malgré tout les bons côtés du chocolat, celui-ci à aussi de **mauvais côtés**. Le chocolat peut être rendu responsable de certaines allergies, elles sont dues soit au cacao présent lors de sa fabrication ou aux protéines auxquelles il est associé . Il existe de vrai accros au chocolat,les propriété psycho-stimulants font effets de produits thérapeutiques contre le stress qui amène à une certaines dépendance, mais qui n'a aucun rapport avec les drogues. Les femmes, à l'approche de leurs règles qui est parfois une période de stress, devienne un peut accros au chocolat.Le chocolat ne doit pas être dégusté à tout moment de la journée, ce n'est pas un aliment de grignotage,il doit être consommé sans exagération. Il est préférable de le consommer en fin de repas, ou alors à l'heure du goûter.Mieux vaut opter pour un chocolat de préférence noir, riche en cacao (environ 70%) donc pauvre en sucre.Si votre préférence va au chocolat au lait, il vaut mieux en choisir un peu sucré. Dans 100 g de chocolat se trouve 1,2 mg de Tyramine.Cette substance ne peut provoquer des migraines, donc les migraineux doivent faire attention à la fréquence de leur consommation ainsi que à leur quantité.Le chocolat est certes un aliment très énergétique(500kcal/100g), mais il ne fait pas grossir quand il est consommé dans une alimentation équilibrée!

Les friandises sont sujets à de grande dispute entre parent et enfant. Nous avons rencontré Valérie, mère d'une fille de 11 ans qui a une grande addiction pour les sucreries.

Comment avez-vous découvert l'addiction de votre fille ?

Valérie : J'ai beaucoup de mal à expliquer à ma fille qu'il ne faut pas que les bonbons deviennent un aliment pour elle. Étant sujet à un grand nombre de carie, je l'emmène souvent chez le dentiste pour soigner ses dents. Mais cela ne change rien. Elle continue à manger des bonbons en grande quantité. J'ai essayé beaucoup de stratagème pour qu'elle arrête cette addiction à ces cochonneries . Chaque soir, je suis obligée de regarder dans son sac d'école pour voir si elle ramène des bonbons. Je range sa chambre avec elle. Car elle a cherché un grand nombre de cachette. Par exemple, sous son oreiller, dans l'armoire, dans son sac à main, un peu partout à vrai dire. Mais j'ai trouver ces cachettes en rangeant la maison et au fur et à mesure, ma fille n'a plus trouver de cachette. Les bonbons qu'elle ramène de chez son père sont dans un placard dans la cuisine que je surveille au quotidien.

Quelle moyen avez-vous trouver pour que son addiction cesse ?

Valérie : Pour qu'elle arrête de manger des bonbons, j'ai essayer de la dégouter en lui expliquant les méfaits des sucreries. Pour cela, je lui est montré la composition chimique de ces friandises. Je lui est aussi montré se qui se passe quand on met une pièce de 1€ dans du Coca-Cola. Je lui est expliquer que les produits chimiques présents dans la boisson sont en grande partie les mêmes que dans les bonbons. Cela n'a rien changer. Mais j'ai trouvé la solution. Elle avait besoin d'un appareil dentaire mais je refusais de lui en payer un si elle n'arrêtait pas les bonbons et qu'elle ne se lavait pas les dents de façon plus régulière et plus approfondi. Au bout de quelque mois, ma fille a enfin pris conscience de l'importance qu'elle arrête de manger des bonbons aussi régulièrement et en aussi grande quantité. Elle est venue me voir pour me dire qu'elle était prête à avoir un appareil dentaire. J'ai conclu quelle avait changé.

Quand la fraise devient Tagada

Certain aime le chocolat, d'autre aime les pastilles Vichy et une grande partie de pré-adolescent et d'adolescent apprécie ce petit bonbon rouge. Il est en effet, présent lors de fête d'anniversaire. On peut les

tagada tsoin tsoin. Son nom de "fraise" vient de sa forme, sa couleur et son goût qui imitent celui de la fraise. En France, la fraise Tagada est une des plus connues mais aussi la plus imitée. En effet, un grand nombre de marque de confiserie qui ont créé leur propre imitation de la fameuse Fraise Tagada malgré le fait que les recettes soit jalousement tenues secrètes par les maitres confiseurs de la société Haribo, à tel point que l'usine d'Uzès, qui produit les fraises Tagada, refuse toute visite. La vente de fraise Tagada atteint un milliard d'unité par an. En mars, Haribo sortira un gamme de Chamallows et de Dragibus au goût de la célèbre fraise ! La Fraise Tagada à une petite sœur, la Tagada pink, qui pétille dans la bouche, et qui contrairement à son aîné, est rose ! Certaines recettes ont comme ingrédients cette friandise, telle que les Macarons Tagada, la crème anglaise aux fraises Tagada, tiramisu aux fraises Tagada. Le succès de la fraise Tagada à déjà rencontré plus de 30 ans de succès et même aujourd'hui la fraise Tagada reste au top 10 des bonbons préférés des adolescents.

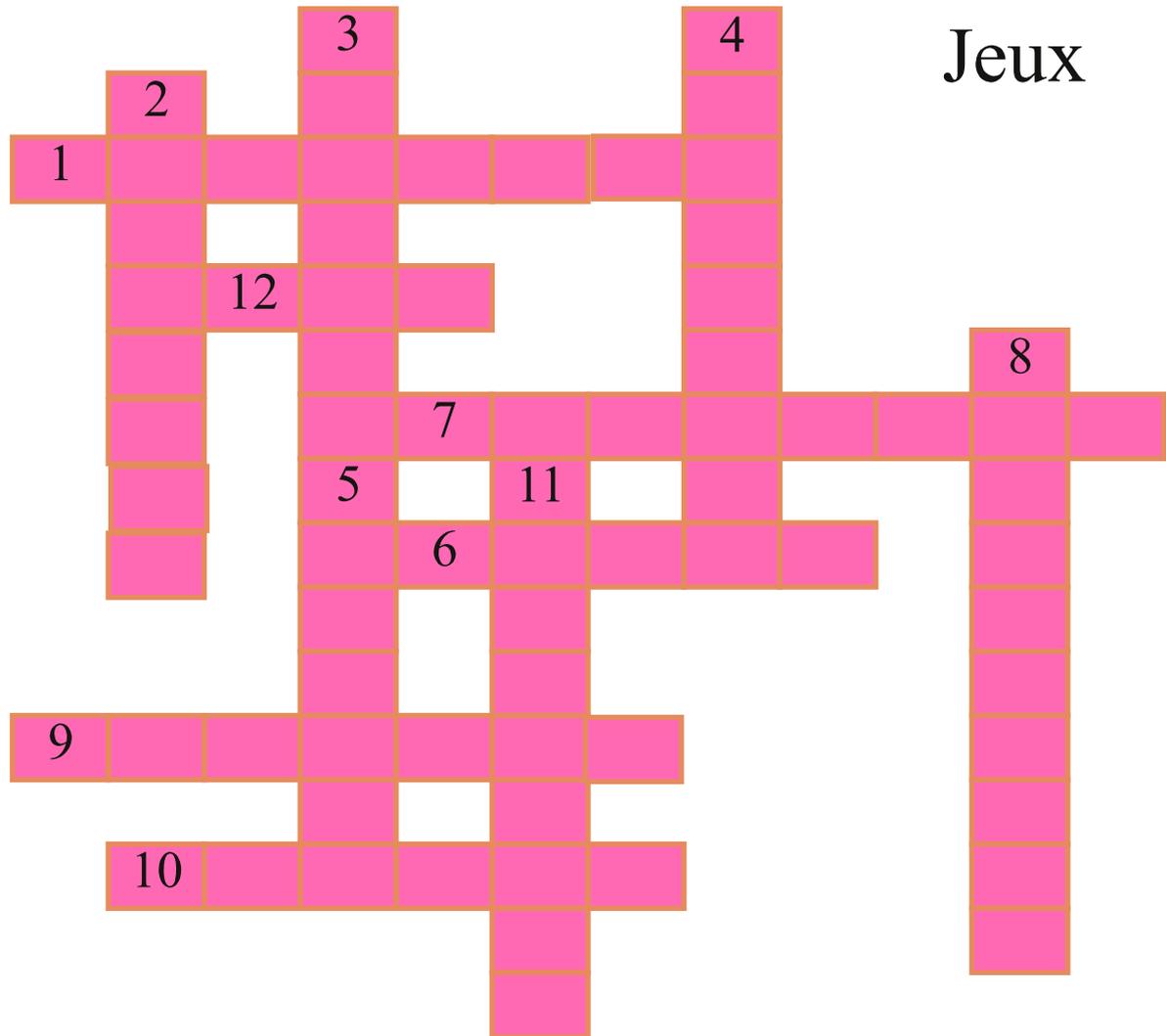
trouver dans les placards de nos cuisines mais aussi dans les sacs à dos. La fraise Tagada, c'est toute une histoire ! La fraise Tagada, friandise préféré de tant d'enfant mais aussi des adultes et des adolescents. Elle fut créé en 1969. Pour en trouver le nom, le directeur commercial de l'époque s'était, dit-on, inspiré d'un spectacle de music-hall où il avait entendu la ritournelle :



Afrique du sud

Mosbrood : a bread grape, candy summer made season grapes. The pulp of fresh grapes is mixed with bread and aniseed. The sweet bread is spreadable with homemade jam and served with coffee.

Jeux



à l'horizontale:

- 1) Aliment que l'on trouve en tablette
- 6) Gourmandise de l'ours
- 7) spécialité bretonne
- 9) Très grand fabricant de bonbon poids
- 10) les canadiens le mange dans la neige
- 12) Fabricant de biscuit souriant

à la verticale:

- 2) Les Japonais les font griller
- 3) ensemble des aliments sucrer
- 4) créer à Vichy
- 5) Petit animal qui peut porter trois fois son poids
- 8) Petit bonbon rouge
- 11) Aliment africain

<http://bonbonsindustriels.over-blog.com/>

<http://tpe-bonbon.over-blog.com/categorie-10710873.html>

<http://www.confiserie.org/html/tout.html>http://www.masantenaturelle.com/chroniques/question/question_chocolat.php

<http://www.linfo.re/-Bien-etre-/Le-chocolat-bon-ou-mauvais-pour-nos-enfants>

<http://www.chocoholic.free.fr/mordus/tpe.htm>

<http://www.aquadesign.be/actu/article-9591.php>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Pastille_de_Vichy

http://www.kimonte.com/fourmi_pot-de-miel.php

<http://fourmisdumonde.unblog.fr/fourmi-pot-de-miel/>

les bonbons les carnets gourmands de catherine amor

le chocolat les carnets gourmands de annie perrier-robert

<http://www.crocbonbon.com/images/29.jpg>