

LES SUCRERIES DES CHANTEURS

Notre classe et celle de Mme Plasse participons à un projet musique avec la participation du groupe Minibus. Avec ces artistes, nous allons écrire une chanson et nous allons nous produire sur scène lors du festival du TambourinIS le samedi 24 juin 2017.



Lors de la première séance, Evelyne Menaucourt nous a fait écouter la chanson des bonbons de Minibus « Donne-moi des bonbons » et nous avons décidé de créer une affiche sur cette chanson qui nous plait énormément car on adore les bonbons.

Vous pouvez écouter cette chanson sur le site du groupe Minibus :

<http://www.minibus-music.com/videos.html>



Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des.
Donne-moi des bon...
Donne-moi des bonbons.

} 4 fois

Donne-moi des bonbons.
Des berlingots et des sucettes.
Offre-moi du Toblerone et des pastilles à la violette.
Recouvre-moi de dragibus et de glace au citron.
Oui, ce soir, ce soir, c'est la fête.
Allez, donne-moi des bonbons.



Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des.
Donne-moi des bon...
Donne-moi des bonbons.

} 2 fois

Donne-moi des bonbons.
Du cacao, des picorettes.
Ce soir, yeu veux des carambars à en perdre la tête.
Régalons-nous de roudoudous et de blancs calissons.
Oh ! Ce soir, ce soir, c'est la fête.
Allez, donne-moi des bonbons.



Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des.
Donne-moi des bon...
Donne-moi des bonbons.

} 2 fois

Donne-moi des bonbons.
Bergamotte de Nancy.
Anis de Montargis.
Cachou de Lajaunie.
Sucre d'orge de Vichy.



Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des.
Donne-moi des bon...
Donne-moi des bonbons.

Donne-moi des bonbons.
Anis de flavigny.
Des sucettes à l'anis.
Caramel d'Isini.
Des pralines de Paris.



Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des.
Donne-moi des bon...
Donne-moi des bonbons.

Donne, donne, donne, donne

Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des bonbons.
Donne-moi des.
Donne-moi des bon...
Donne-moi des bonbons.

} 2 fois

POUR EN SAVOIR PLUS SUR LES BONBONS

Pour en savoir plus sur les bonbons, nous avons visionné « C'est pas sorcier les bonbons c'est si bon » et nous y avons trouvé plein de renseignements sur les bonbons que nous allons partager avec vous.

Les fruits confits sont les ancêtres des friandises : ce sont des **fruits enrobés de sucre** ; ce qui permettait de les **conserver plus longtemps** car il n'y avait pas de frigo à cette époque au XVIIe siècle.



Le mot bonbon a été inventé par des enfants à la cour du roi Henri IV qui en goûtant ses sucreries rapportées d'Italie par la reine Marie De Médicis se sont exclamés : « **hum c'est bon bon !** ».

Au XIXe siècle, les bonbons se rependent partout dans le monde car on développe l'industrie du sucre de betterave moins cher que le sucre de canne. Aujourd'hui, il existe **600 spécialités régionales** en France comme les bêtises de Cambrai nommées de cette façon car un apprenti confiseur s'est trompé dans la recette.



Il existe 3 sortes de bonbons :

- Les **bonbons dragéifiés** (comme les dragibus) qui sont entourés de sucre dur.
- Les **pâtes aérées** (comme les guimauves) dans lesquelles on injecte de l'air.
- Les **bonbons gélifiés** (comme les crocodiles) qui sont mous, élastiques et qui ne collent pas



Pour faire briller les bonbons, on les recouvre de cire de carnauba qui est une plante tropicale.



Certains bonbons peuvent être fourrés de chocolat ou de la pulpe de fruits.



Avant les bonbons étaient fabriqués de manière artisanale avec des produits naturels. De nos jours, les bonbons se font de manière industrielle avec beaucoup de produits chimiques.

Par exemple, les chewing-gums qui étaient fabriqués à partir de la sève de Sabotier contiennent maintenant un dérivé du pétrole.

Les chewing-gum sont nés au Mexique en 1869 et sont arrivés en France avec la 2nd guerre mondiale et les soldats américains. Ils échangeaient le chewing-gum contre des bisous.



En France, on mange 230 600 tonnes de bonbons par an ce qui représente 3,8 kg de bonbons par personne et par an. Mais attention, trop de sucre n'est pas bon à la santé (poids, dents). On a le droit de manger des bonbons en vrai sucre mais pas souvent ; par exemple, lors d'un anniversaire ou d'une autre fête.

Et maintenant, pour vous remercier d'avoir lu cet article et pour vous mettre l'eau à la bouche, voici la recette des sucettes au citron à faire chez vous.

Sucettes

360g de sucre (de fondant).

120g de sirop de glucose (facultatif).

60 g d'eau.

Arôme de citron naturel (ou autre selon votre envie).

1 demi-bouchon de colorant alimentaire.

Cuire le tout à 150 °C jusqu'à obtention d'une pâte (le sucre doit être dissous et l'eau évaporée).

Verser la pâte dans des moules à sucette sans oublier le bâton.

Laisser refroidir pendant 30 minutes.

Puis Savourer !!!

