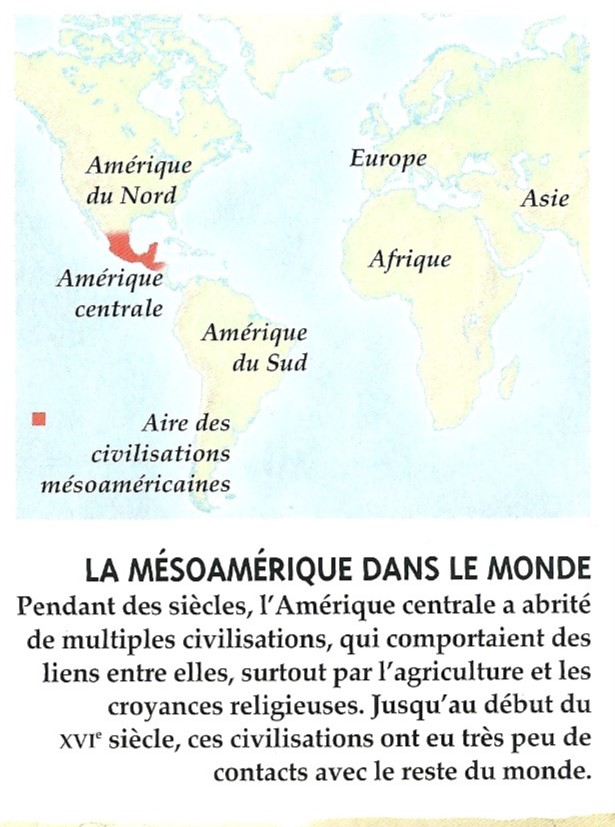
**PETITES INFORMATIONS SUR LE GUATEMALA** . ( ça fait voyager dans nos têtes , on apprend aussi comme ça en lisant, en fabriquant, en cuisinant !!!!)

1. **Le Guatemala , c’est où ?**

C’est dans une région qu’on appelle l’Amérique Centrale, c’est la région où l’Amérique du Nord et celle du Sud se rejoignent. Elle regroupe plusieurs pays : le Mexique, le Guatemala, le Honduras, le Salvador, le Belize , le Nicaragua et le Costa Rica.

En 3 mille ans elle a abrité de grandes civilisations , dont les Olmèques, les Mayas, les Toltèques et les Aztèques !

Puis ces civilisations furent conquises par les Espagnols ( nous allons voir ça dans le prochain livre d’ailleurs, vite vite il faut finir celui en route !!!!)



1. **Petites informations sur la vie de famille à cette époque là , au temps des Mayas, des Aztèques :**

Parlons cuisine un peu !!!! Ils utilisaient beaucoup les épices. Ils cuisinaient aussi des tortillas , je vais te donner la recette , si tu en as envie et les ingrédients tu pourras aussi voyager avec tes papilles !!!!

Ah et puis petit brin d’humour à destination d’Augustin , c’est Cortès qui nous a ramené le chocolat de ces contrées lointaines !!!!

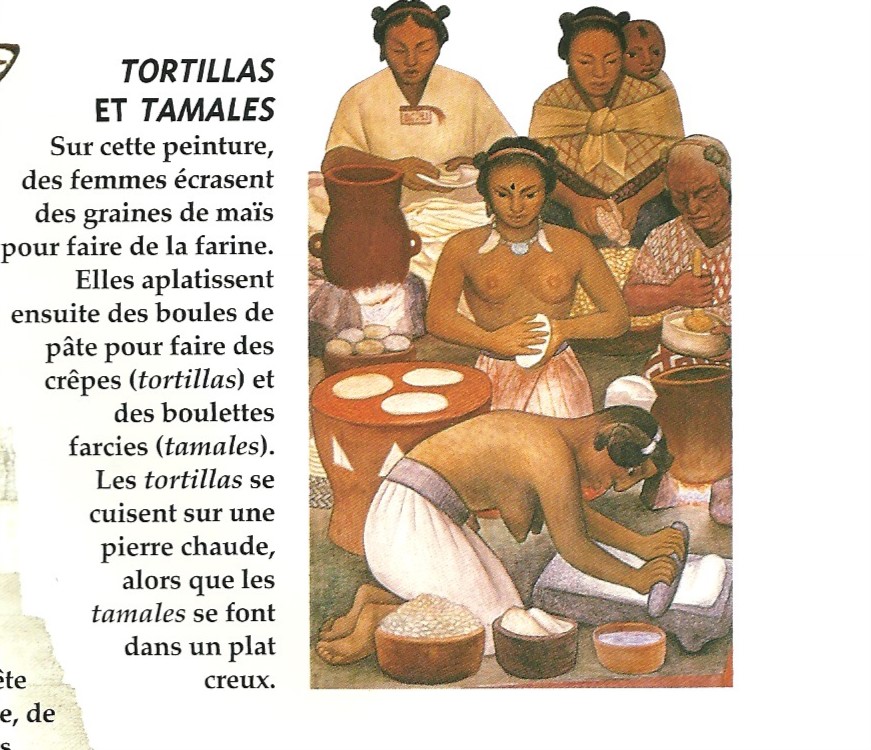


**Les tortillas :**

Ingrédients : 225 g de farine de blé ou de maïs ( Maïzena) , sel, 40 g de beurre, 120 ml d’eau froide , un peu de farine pour pétrir et fariner , beurre ou huile .

1. Pèse les ingrédients. Si tu n’as pas de Maïzena ( ce qui à priori va le mieux) fais avec de la farine de blé ( la cuisinière aztèque devait elle-même moudre sa farine !!!)
2. Mélange farine et sel dans un saladier, frotte le beurre entre tes doigts pour le réduire en miettes au dessus du mélange et verse l’eau.
3. Pétris le tout avec tes mains pour obtenir une boule de pâte souple.
4. Pétris au moins 10 mn pour que tout soit lisse , si ça colle saupoudre avec un peu de farine.
5. Pose la pâte sur une planche farinée , divise là en boules de la taille d’un œuf avec les mains ou un couteau , tu vas pouvoir en obtenir selon la recette une douzaine.
6. Saupoudre la planche et un rouleau à pâtisserie de farine pour que la pâte ne colle pas. Aplatis pour former une belle crêpe.
7. Demande à un adulte de t’aider pour cuire les tortillas dans une poêle, il faut cuire une minute de chaque côté , tu peux mettre du beurre pour ne pas que ça colle.
8. Tu peux les manger à la mode aztèque avec des haricots rouges et des tomates ( quoique ce n’est pas la saison des tomates !!!) moi je pense y mettre des tomates pelées en conserve avec un œuf au plat peut peut être ….Dis moi si tu as d’autres idées !!!

Bon appétit , j’espère que ça va mieux marcher pour toi que pour moi hier la cuisine !!! J’ai testé ma machine à pain, un désastre !!! Il est moche mon pain !!! je vais tenter les tortillas , ça marchera mieux peut être !!!!



Reparlons ( je sais que ça va enchanter Augustin !!! et beaucoup d’autres !!!) du chocolat, enfin ici du cacao !!!

Les cabosses de cacao se récoltaient dans toute l’Amérique centrale , broyées on mélangeait les fèves avec de l’eau pour confectionner du chocolat.

Fort prisée ( tu chercheras dans le dictionnaire ;) ) cette boisson était réservée aux nobles. On pouvait la sucrer avec du miel, ou l’aromatiser avec de la vanille ; par contre à cette époque pas de chocolat en tablette !

 une cabosse.