



Le manioc

Mince ! Nous avons oublié de donner un titre aux différents textes ! Aide-nous en **collant** au-dessus de chaque texte le titre qui convient.



Colle



Lis



Le manioc est une **plante vivace** qui vient d'Amérique du sud ! Il est arrivé chez nous, en Europe, en 1500 ! Ce sont les portugais qui l'on rapporté. Il a ensuite été cultivé en Amazonie par les indiens.

Il existe deux types de manioc :
-le manioc doux, celui que l'on mange
-le manioc amer qui n'est pas très comestible !



Pour cultiver du manioc, il faut couper des petits morceaux de tiges. Il faut ensuite les planter et attendre ! On récolte la manioc quand les feuilles jaunissent et tombent.



Tout n'est pas comestible dans le manioc ! On peut manger les racines. Les feuilles sont comestibles aussi, on s'en sert pour préparer des sauces.



Attention ! On ne doit pas manger le manioc cru car il est toxique ! Il contient une substance toxique qui disparaît une fois que le manioc est cuit.

On peut cuisiner le manioc à la vapeur mais aussi en friture, comme la pomme de terre ! On peut aussi faire des gâteaux et des desserts avec.

À RETENIR!

Une plante vivace est une plante qui peut vivre plus de deux ans.



Comment cuisine-t-on le manioc ?

Plusieurs types de manioc

L'origine du manioc

La culture du manioc

Qu'est-ce qui est comestible ?

Attention c'est toxique !