





LA RACINE

La réglisse est une plante qui pousse à l'état sauvage dans le bassin méditerranéen et peut atteindre 1m de haut. La réglisse est utilisée en médecine depuis l'Antiquité, les médecins en utilisaient l'extrait pour soigner l'estomac, les bronches, et les rhumes.





90% de la production mondiale de badiane provient de la province du Jiangxi en Chine, où elle fait vivre 10 millions de personnes. Le reste est produit au Viêt Nam, au Cambodge, au Laos, au Japon et aux Philippines.



Cette affiche s'intitule "Napoléon, feu de bivouac". On pense que l'auteur fait référence à une des grandes batailles de Napoléon : La bataille

Napoléon aimait les douceurs et affectionnait particulièrement la

Solutions des jeux 5 CANNE A SUCRE ET BETTERAVE

Le sais-tu? Dans un paquet de 30gr de TAGADA il y a 114 calories, et si tu pratiques 20 minutes de vélo tu dépenses au moins 125 calories. Alors n'oublie pas, le sucre est un élément essentiel à notre organisme mais pour être en forme toute la journée. Dépense-toi bien!

DÉCERNÉ A: .....

6 GELATINE

Les bonbons gélifiés sont un mélange de sirop de glucose pour la transparence, de sucre et de dextrose et de gélatine pour la matière "gomme". A cela on ajoute des concentrés de fruits et de plantes pour les colorants naturels, des arômes, de l'amidon et un peu d'acide

Il ne reste plus que les bonnes proportions et petites astuces de fabrication: mais là c'est du top secret.



Pourquoi le coq était-il le symbole de la marque Zan? Les hypothèses sont nombreuses, serait-ce pour représenter son attachement au patrimoine français symbolisé par un coq, ou serait-ce alors un rappel des vertus symboliques associées à Esculape, dieu guérisseur, pour le "trésor du larynx et de la poitrine"?...

8 FLORENT-AVIGNON; CAR-MOUSSAC; ZAN-UZES; LORETTE-MARSEILLE

La société HARIBO a racheté toutes ces réglisseries lorsqu'elle s'est installée en France.

9 DE LA GUIMAUVE

Cette machine électrique battait la pâte pour la rendre plus tendre. De nos jours la technique s'est modernisée mais la pâte est toujours aérée par battage en plus d'être poussée par une filière à trous.

10 L'ETUVE

DIPLÔME DU

MUSÉE DU BONBON HARIBO

HARIBOY, OURS D'OR ET TOUS LES MEMBRES DU GRAND JURY DES BONBONS CERTIFIENT QUE

TU AS PASSÉ AVEC SUCCÈS TOUTES LES ÉPREUVES DU JEU DE PISTE À LA DÉCOUVERTE DES SECRETS DES BONBONS

MUSÉE DU BONBON: PONT DES CHARRETTES 30 700 UZÈS - WWW.HARIBO.COM

FAIT À UZÈS LE \_\_\_\_\_

Une étuve est un local fermé ou l'on stocke les bonbons pour séchage. La température, l'hydrométrie, et le temps de séchage sont contrôlés et varient en fonction des bonbons.

## 

**Cagne**<sup>\*</sup> 1 an de bonbons!

Nom	.ge
Adresse	
CPVille	
Tel	

= janvier	= mai	= septembr
= février	= juin	= octobre
= mars	= juillet	= novembr

\*Passe l'année 2012 avec HARIBO en recevant chaque mois à ton domicile 2 kg de bonbons! Tu pourras faire plein d'heureux autour de toi! Tirage au sort du gagnant le 1er décembre 2011 Pour détails voir le règlement du concours affiché au Musée du Bonbon HARIBO



Une pincée de sucre, de belles racines, une dose d'amour et beaucoup de passion... C'est le début de l'histoire d'Haribo et de

Alors bonne visite, tu vas te régaler...