

Richesses de la nature

1009

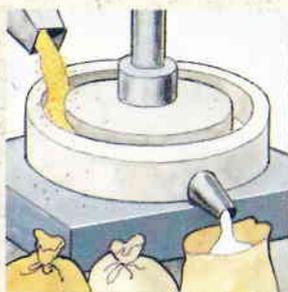
Je découvre les aliments

*Un jeu d'observation et de mémoire
pour 2 à 4 joueurs de 5 à 8 ans.
Jeu Ravensburger® N° 24 150 7*

Auteur: Bertram Kaes

Illustration: Jean-Michel Paillé

*Contenu: 35 cartes illustrées
7 rondelles de bois de couleur
1 règle du jeu avec livret
explicatif sur les aliments*



Ravensburger

®



Bonjour les enfants!

Vous mangez régulièrement du pain, du miel, du fromage ou du chocolat, vous buvez du jus de pomme: mais savez-vous d'où ils viennent? Comment ils sont produits?



But du jeu

Réunir le plus de rondelles de bois possible en constituant les séries de cartes: chaque série de cartes «aliment» a une couleur correspondant à une rondelle.

Chaque carte est numérotée de 1 à 5: une série est constituée dès lors que les 5 cartes sont placées dans l'ordre croissant, à droite de la rondelle de bois correspondante.

Préparation du jeu



- détacher les 35 cartes «aliment» de la planche pré-découpée
- mélanger toutes les cartes et les poser face cachée sur la table
- aligner verticalement les rondelles de bois, l'une au dessous de l'autre.





Règle du jeu

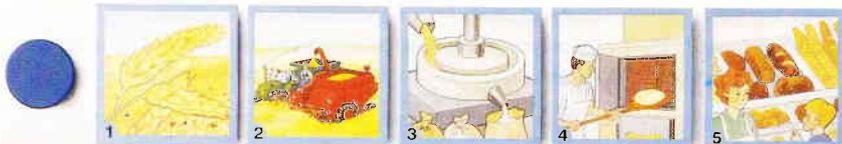
Chaque joueur retourne à tour de rôle une carte. Les autres joueurs observent l'illustration qui est représentée.

Lorsqu'une carte portant le numéro 1 est retournée, le joueur la place à droite de la rondelle de bois de même couleur. Il a le droit de retourner une nouvelle carte.

Si celle-ci porte le numéro 2 de la même série ou le numéro 1 d'une autre, ce joueur peut à nouveau la placer.

Il peut continuer à jouer tant qu'il retourne une carte qu'il peut placer en complément d'une des séries.

Le joueur qui place la dernière carte d'une série (donc une carte portant le numéro 5), prend la rondelle de bois correspondante. C'est au tour du joueur suivant de retourner une carte.



Fin du jeu

Le jeu se termine lorsque les 7 séries sont constituées. Le gagnant est celui qui possède le plus de rondelles de bois.



Conseil à l'adresse des jeunes enfants

Vous pouvez réduire le nombre de cartes utilisées. Le jeu sera plus facile et la durée d'une partie plus courte.

Pour mieux connaître les 7 aliments :

Les 5 cartes de chaque série symbolisent les grandes étapes de fabrication des aliments, depuis leur origine dans la nature jusqu'à leur présentation à la consommation.

Du champ de céréales au pain

C'est en mars que les paysans sèment les semences de céréales qui seront récoltées en août. Les petits germes verts sont à présent devenus des tiges d'un jaune doré, qui portent de lourds épis (1). On moissonne alors les céréales et on détache les grains des épis, ce qui s'appelle «battre» les céréales.



Aujourd'hui, ce travail est effectué par la moissonneuse-batteuse (2). Au moulin, le meunier moule les grains pour obtenir de la farine (3), dont le boulanger se sert pour faire la pâte à pain. Il mélange la farine avec de l'eau, du sel, de la levure ou du levain; de grands pétrins mécaniques l'aident à pétrir la pâte. Les morceaux de pâte sont ensuite pesés et doivent lever encore quelques heures au chaud, avant d'être cuits au four (4). Selon les types de céréales et de farines, il existe différentes sortes de pains, par exemple le pain blanc, le pain aux céréales complètes, le pain de seigle et le pain de froment. Chaque pays possède ses propres spécialités de pain.

Du lait au fromage

Le fromage peut être fabriqué à partir de toutes les sortes de laits, qu'il s'agisse du lait de vache, de brebis, de chèvre ou même du lait de chameau ou de renne.

Si le fromage est fait à partir du lait de vache, il faut commencer par traire les vaches (1). Puis, dans la fromagerie, le lait est «caillé», c'est-à-dire qu'on le chauffe et y ajoute une présure.



La présure est une enzyme extraite du suc gastrique des veaux. On chauffe ensuite le «caillé» (c'est ainsi qu'on appelle le lait coagulé), pour en faire sortir le liquide nommé «petit lait» (2). La pâte à fromage ainsi obtenue est alors pressée dans un moule à fromage (3) et stockée dans la cave à fromage, jusqu'à ce que le fromage mûrisse et prenne son goût typique (4). Ici, il est salé et constamment retourné. Suivant les sortes de fromages, on les stocke plus ou moins longtemps avant de les mettre en vente (5).

Du nectar de fleur au miel

Sans abeille, il n'y aurait pas de miel. Chaque colonie d'abeilles vit dans sa propre ruche construite par l'apiculteur (1). Une colonie d'abeilles comprend une reine qui veille à la reproduction, quelques centaines de mâles, ou faux bourdons, et plusieurs dizaines de milliers d'ouvrières (femelles stériles). Une de leurs tâches principales consiste à collecter (butiner) le nectar et le pollen des fleurs. À l'aide de sa trompe, l'abeille aspire le nectar de la



fleur (2). Elle stocke le pollen dans ses pattes postérieures où est fixée la corbeille à pollen. À son retour dans la ruche (3), le nectar est devenu miel dans son estomac. Elle l'emmagasine dans un rayon de miel qu'elle referme avec de la cire. Quand tous les rayons sont remplis, l'apiculteur les retire et gratte la couche de cire. Le miel est extrait à l'aide de la centrifugeuse (4). Puis le miel est filtré et mis en pot pour la vente (5). Le goût du miel dépend des fleurs que les abeilles ont butinées. Il existe du miel de sapin, du miel de lavande et bien d'autres sortes encore.

De la rizière au plat de riz

Le riz est une céréale comme le froment ou le seigle, mais il ne pousse que dans un pays au climat chaud et humide. À partir des semences, se développent au bout d'un mois de jeunes pousses (1). On les repique dans une autre rizière où elles auront assez de place pour grandir. Comme le riz demande beaucoup d'eau, on inonde les rizières. Là, les plantes poussent en grosses touffes (2). Chaque tige porte une panicule remplie de grains. Au bout de 6 mois environ, les tiges sont devenues jaunes et peuvent être récoltées. On assèche



alors la rizière, on coupe les tiges (3) et on procède au battage: on frappe les épis contre un tambour de pierre pour en faire sortir les grains (4). On piétine ensuite ces grains jusqu'à ce que les glumelles (enveloppes) éclatent et que les grains de riz tombent. Le riz qu'on obtient ainsi est du riz complet. Si l'on veut du riz blanc, il faut encore détacher la fine capsule qui le recouvre.

Avant de pouvoir manger le riz, il faut le cuire pour l'attendrir.

De la betterave sucrière au sucre morceaux

Le sucre est tiré soit de la canne à sucre soit de la betterave sucrière. Comme la canne à sucre ne pousse que dans les pays tropicaux, on cultive la betterave à sucre. Les semences ont lieu fin mars. Les betteraves poussent dans la terre. Leurs grosses feuilles vertes les aident à emmagasiner l'énergie pour produire le sucre contenu dans la racine, et favorisent leur croissance (1). Fin septembre, les betteraves sont mûres et on procède à leur récolte (2).



Elles sont ensuite transportées en camion ou en train jusqu'à l'usine (3). Là, elles sont nettoyées et coupées en petits morceaux, dont on extrait le jus. On fait évaporer l'eau jusqu'à obtenir un sirop épais, puis une masse cristalline (la mélasse). Le sucre brut est roux. Pour devenir blanc, il doit être raffiné. L'usine où est fabriqué le sucre, s'appelle une raffinerie de sucre (4). Les cristaux de sucre peuvent être pressés en différentes formes, par exemple en morceaux carrés (5).

Du cacaoyer au chocolat

Le cacaoyer ne pousse que dans les pays tropicaux (1). Sur ses grosses branches poussent toute l'année les cabosses (gousses de cacao). Quand les fruits ont pris une teinte rougeâtre, ils peuvent être récoltés (2). Chaque gousse contient 30 à 40 fèves : on les recouvre après la récolte de feuilles de bananiers puis on les laisse un certain temps, pour leur permettre de fermenter et de prendre une couleur brune. C'est alors qu'elles ont développé leur arôme typique. A présent, on les laisse sécher au soleil en les retournant constamment



(3). Puis on les transporte par bateau en Europe ou en Amérique du Nord (4) où se trouvent les usines de chocolat (chocolateries). Là, les fèves sont nettoyées, torréfiées et finement broyées. Ensuite, le cacao est mélangé avec de la graisse, du lait, du sucre et réchauffé. Le chocolat liquide peut alors être versé dans des moules (5). Avant l'emballage, il doit encore refroidir et durcir.

Du pommier au jus de pomme

En automne, quand les pommes sont mûres (1), commence la récolte. Le paysan cueille les pommes sur l'arbre et ramasse celles qui sont par terre (2), car les fruits tombés servent à faire le jus de pomme. Le paysan apporte les pommes à la fabrique de jus (3). Là, les pommes sont lavées et pressées dans un grand pressoir à fruits d'où sort un jus de pomme naturel (4). On doit encore le filtrer pour en enlever la pulpe. Le jus commence au bout de



quelques jours déjà, à fermenter, c'est-à-dire à produire de l'alcool. Pour empêcher cette fermentation, on pasteurise le jus en le chauffant. Enfin, on le verse dans des bouteilles ou des brics de carton aluminisé pour le vendre dans les magasins.

© 1993 by Otto Maier Verlag Ravensburg