

C'est la folie
dans
le poulailler !

Livret-jeux
pour les enfants
de 7 à 13 ans





C'est la folie dans le poulailler !

Gat's et ses amis reçoivent ce soir la star incontournable du poulailler, Gallus !

On met les petits plats dans les grands, on s'agite, on bat des ailes et on prépare la fête.

Ce soir, place aux spécialités culinaires du Gâtinais, c'est le moment d'utiliser le grand livre de recettes de cuisine transmis par Mère Cocotte.

Gat's a prévu une entrée, un plat principal, un dessert et une boisson pour arroser tout ça !

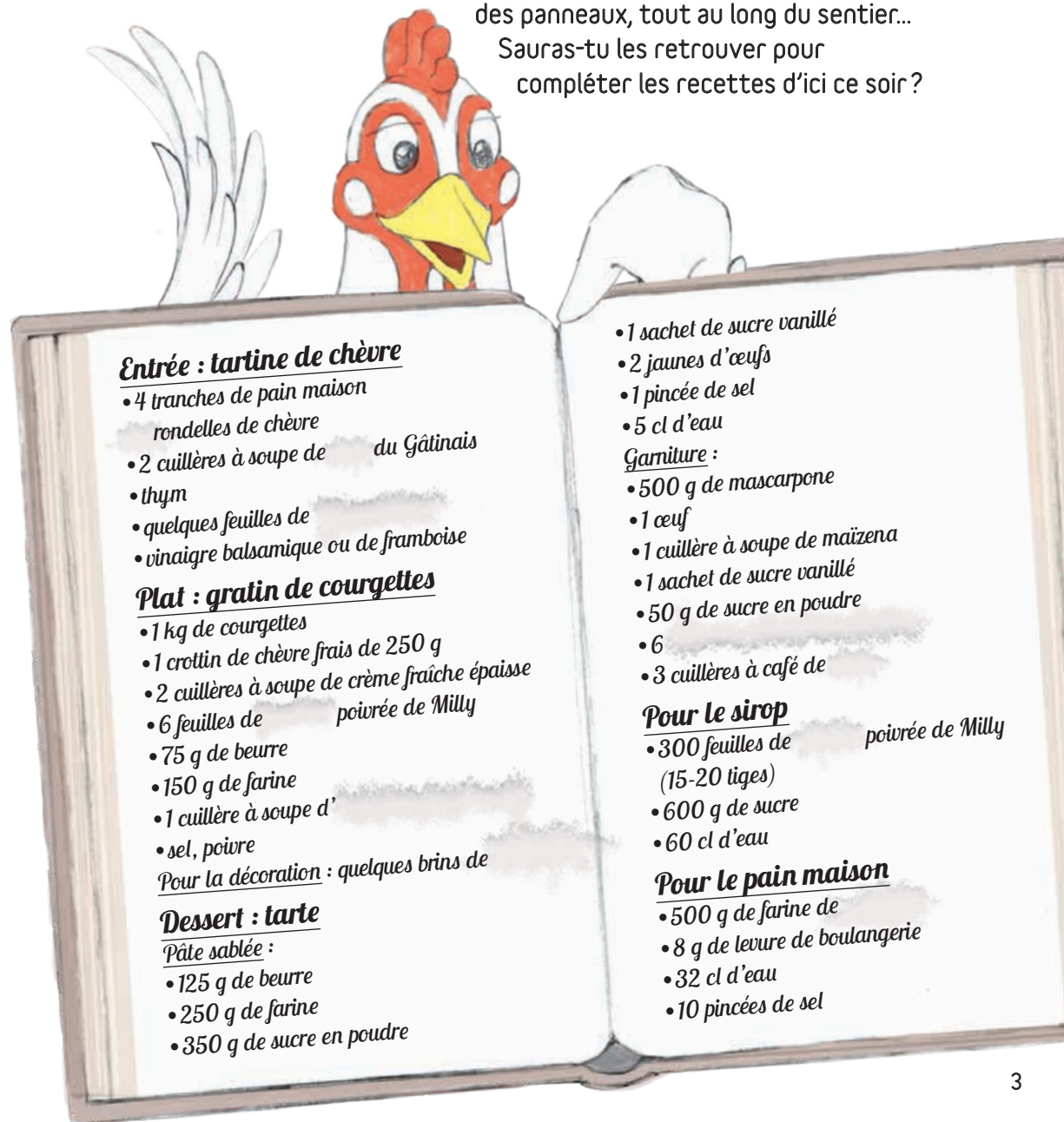
Catastrophe ! Les souris ont grignoté le livre !

Le livre de recettes délaissé depuis longtemps a fait le bonheur des souris...! Quel désastre... il manque des noms d'ingrédients, des quantités...



Et ces souris sont coquines !

Elles ont caché des indices au fil des panneaux, tout au long du sentier... Sauras-tu les retrouver pour compléter les recettes d'ici ce soir ?



Entrée : tartine de chèvre

- 4 tranches de pain maison
- rondelles de chèvre
- 2 cuillères à soupe de [redacted] du Gâtinais
- thym
- quelques feuilles de [redacted]
- vinaigre balsamique ou de framboise

Plat : gratin de courgettes

- 1 kg de courgettes
- 1 crottin de chèvre frais de 250 g
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 feuilles de [redacted] poivrée de Milly
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à soupe d' [redacted]
- sel, poivre

Pour la décoration : quelques brins de [redacted]

Dessert : tarte

Pâte sablée :

- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 350 g de sucre en poudre

- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 5 cl d'eau

Garniture :

- 500 g de mascarpone
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre en poudre
- 6 [redacted]
- 3 cuillères à café de [redacted]

Pour le sirop

- 300 feuilles de [redacted] poivrée de Milly (15-20 tiges)
- 600 g de sucre
- 60 cl d'eau

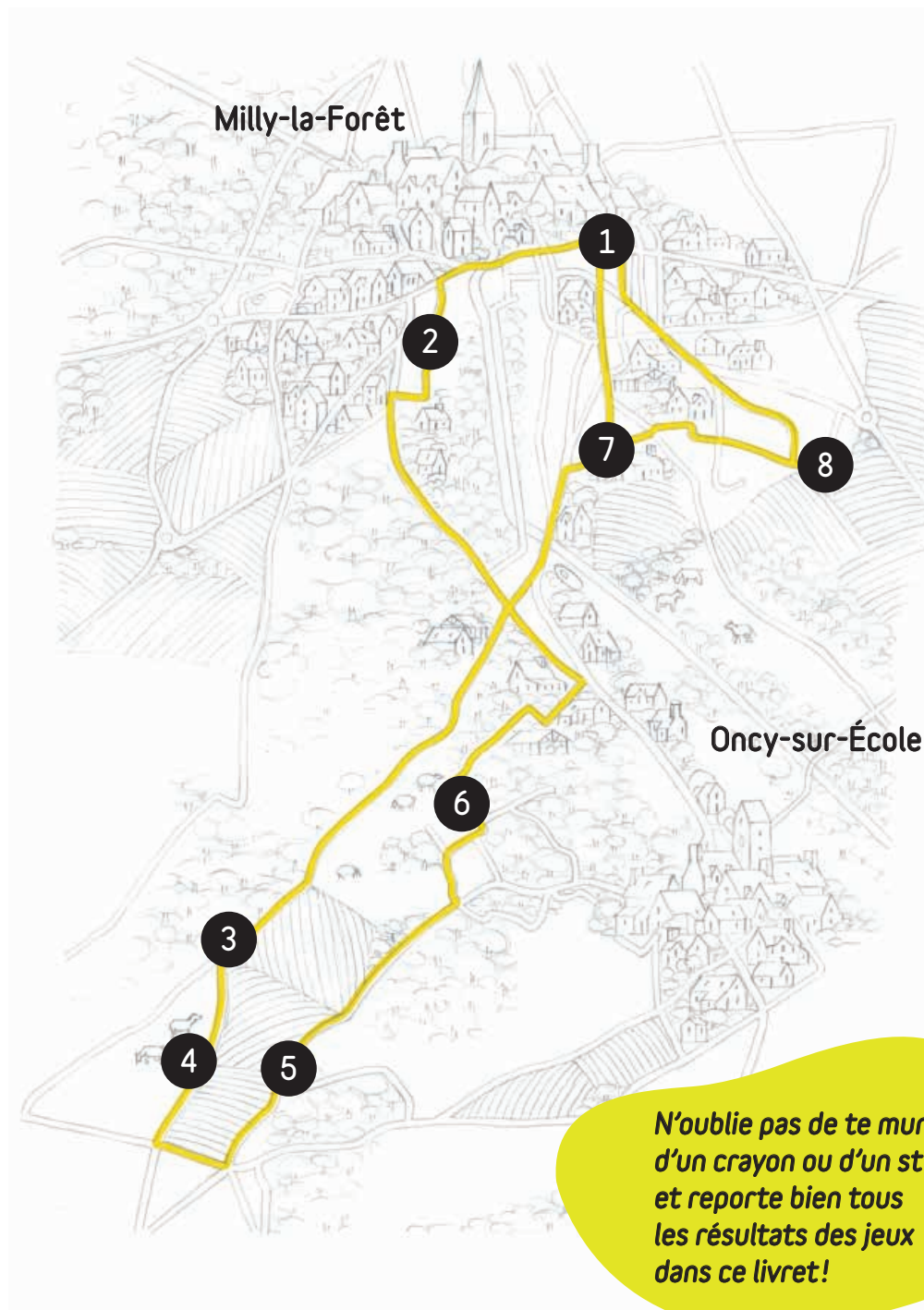
Pour le pain maison

- 500 g de farine de [redacted]
- 8 g de levure de boulangerie
- 32 cl d'eau
- 10 pincées de sel

Aide Gat's et ses amis!

Récupère chaque morceau manquant du livre pour nous aider à compléter les recettes, à réussir notre repas et accueillir Gallus comme il se doit!

Suis le parcours du sentier agricole, observe bien les panneaux et regarde autour de toi, à chaque étape tu découvriras un chiffre ou un ingrédient te permettant de compléter les recettes : grâce à toi, la fête sera réussie!



N'oublie pas de te munir d'un crayon ou d'un stylo, et reporte bien tous les résultats des jeux dans ce livret!

Ça y est, tu es devant le panneau 2?

Cherchons l'un des ingrédients phare de notre dessert... comme tu t'en doutes c'est un fruit, eh oui, nous sommes devant des potagers et des vergers !

Ils sont nombreux dans le Gâtinais, et ici, au bord de la rivière École, les légumes, les fruits et les fleurs profitent d'un sol riche et humide : ça pousse bien !

Tu entends l'eau couler ? La rivière est au fond, derrière les potagers, près des grands arbres.

Quel est ce fruit ?

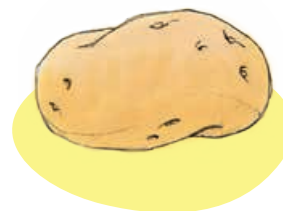
Revenons à notre dessert....

Je sais qu'il nous faut 6... oui, mais 6 quoi ?

Observe bien le panneau et repère les arbres fruitiers.... Tu trouveras ainsi le fruit dont on a besoin pour notre recette !

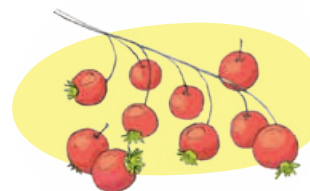
Inscris ici le nom du fruit :

Voici quelques fruits et légumes qui poussent ici... les reconnais-tu ?



On l'appelle la « Grosse du Gâtinais ». Elle doit son drôle de nom à sa taille, c'est une variété ancienne, ferme et riche en fécule, produite en grande quantité !

Cette plante profite d'une « culture forcée », c'est-à-dire qu'elle pousse au-dessus d'une couche de fumier en décomposition qui dégage de la chaleur : cela permet aux maraîchers de la faire pousser même pendant les périodes froides de l'année.



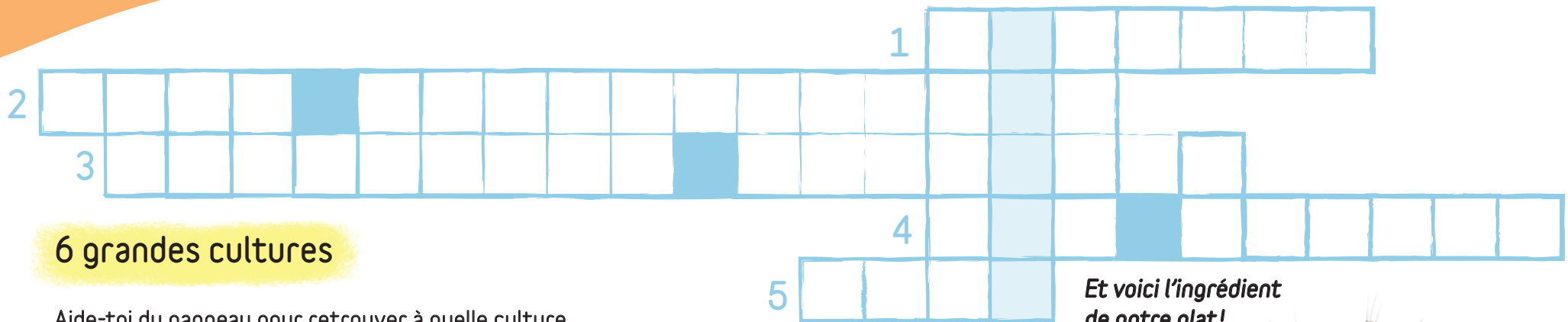
C'est un fruit rouge qui pousse en grappe, à la même période que les fraises, les framboises et la rhubarbe... On en fait de la confiture, des tartes... Plus facile à cueillir que la mûre, son goût est acidulé... délicieux !

Quelles découvertes ! Et si j'achetais aussi quelques graines pour faire pousser ces variétés dans mon jardin ?

Nous voici arrivés devant le panneau 3!

Nous avons déjà fait une belle balade, nous avons longé la forêt, et nous voici devant des champs... C'est ici que nous allons trouver un ingrédient servant à cuisiner notre plat principal... J'espère que nous sommes à la bonne saison!

Le panneau parle de 6 grandes cultures que l'on peut trouver dans ces champs...



Et voici l'ingrédient de notre plat!

6 grandes cultures

Aide-toi du panneau pour retrouver à quelle culture correspond chaque définition et reporte-la dans la grille! Tu trouveras ainsi le nom de l'ingrédient manquant.

1. Cette culture est utilisée comme paillage, litière et isolant de construction. Elle sert aussi pour la fabrication d'huile et l'alimentation des oiseaux.
2. Cette culture est utilisée comme alimentation animale.
3. Grâce à sa racine, on produit le sucre!
4. Avec ses grains, on obtient de la farine, qui sert à faire du pain, des gâteaux... miam!
5. Cette culture est transformée en malt et entre dans la composition de la bière! Elle est également utilisée comme alimentation animale.



Une seule des 6 grandes cultures n'apparaît pas dans le jeu... C'est pourtant avec cette plante qu'est fabriqué notre ingrédient!

Tu as trouvé?

Écris son nom ici :



Te voilà au panneau 4!

Sais-tu que dans ces champs, d'une année sur l'autre, les cultures diffèrent? On appelle ça la rotation des cultures. Cela donne des couleurs époustouflantes! Le jaune du colza, le vert du pois et du chanvre, le doré des blés... Tu peux y passer 5 fois, tu verras un paysage différent!

Il manque une culture!

Sur le panneau, observe bien l'exemple de rotation des cultures et retrouve ces plantes dans la grille.

L'une d'entre elle n'apparaît pas dans la grille.... L'as-tu repérée? Nous en avons besoin pour fabriquer le pain indispensable pour notre entrée! Retrouve-la!

La seule culture qui ne figure pas dans la grille est :



B	L	I	O	R	D	Y	S	D	M
F	B	E	T	T	E	R	A	V	E
Z	C	I	R	O	M	T	E	R	O
R	A	B	L	U	I	D	I	C	R
N	U	L	E	F	A	M	I	G	G
L	C	U	T	E	H	M	U	R	E
V	A	R	P	C	O	L	Z	A	E
N	S	A	O	A	D	C	S	M	L
R	Y	D	I	S	U	F	N	P	O
L	P	O	S	S	L	R	N	U	P

Bravo! Je sens que cette soirée va être formidable, on a déjà récupéré trois fragments de nos recettes! Continuons notre route!

C'est beau par ici, quelle jolie vue!

C'est beau par ici, quelle jolie vue! Cette fois c'est une quantité que nous devons trouver. Je dois utiliser des rondelles de fromage de chèvre pour mon entrée, mais combien... peux-tu m'aider?

Observe bien

Pour cela, regarde bien et compare le dessin avec celui du panneau : combien trouves-tu de différences? C'est le nombre de rondelles dont nous avons besoin.

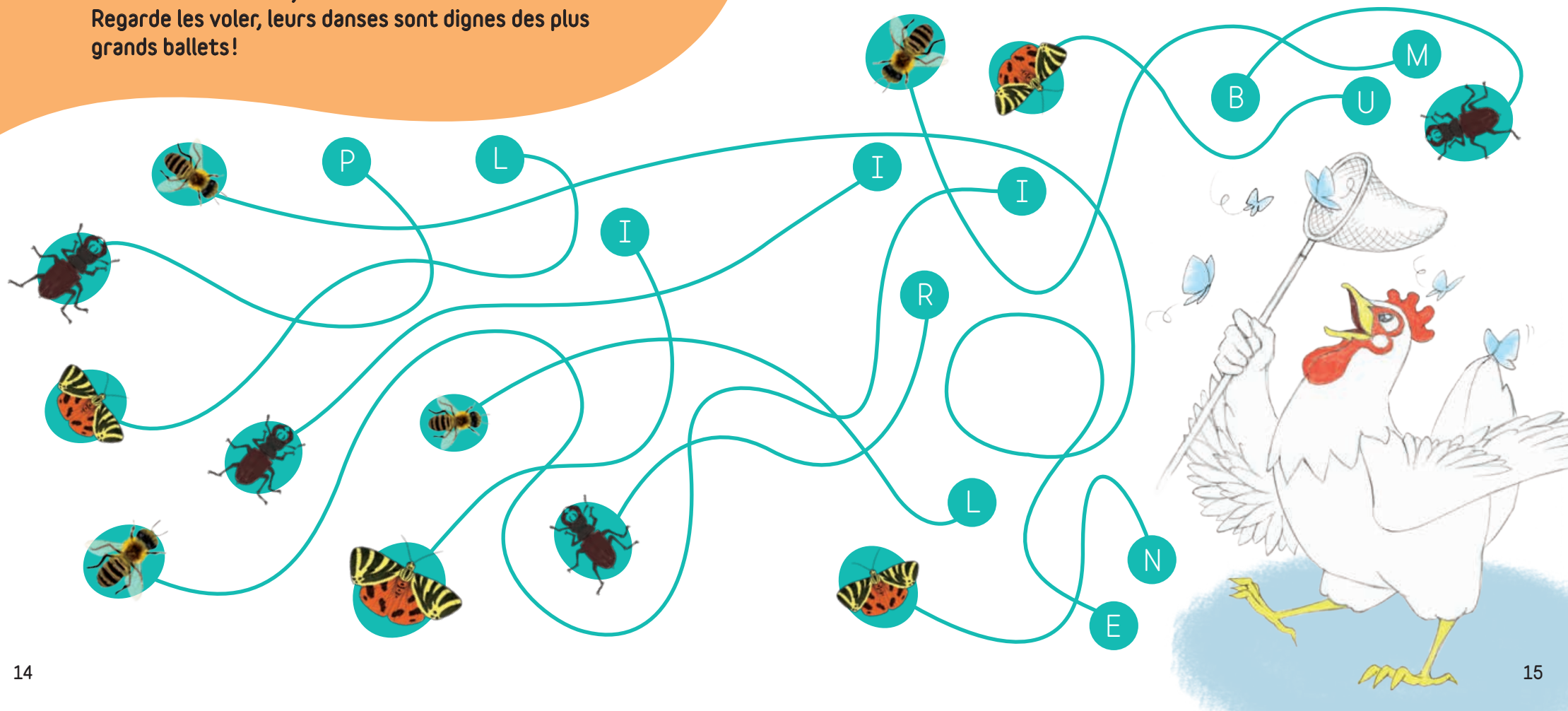
À toi de jouer!

J'ai trouvé _____ différences



Les champs au repos

Te voici devant des champs qui n'ont pas l'air cultivés... tu as remarqué? C'est ce qu'on appelle la jachère: les champs sont mis au repos, pour permettre à la terre de se régénérer. Place à la nature sauvage! Ici les fleurs s'en donnent à cœur joie et font le bonheur des insectes. Regarde les voler, leurs danses sont dignes des plus grands ballets!



Quel insecte ?

L'ingrédient manquant pour notre entrée et notre dessert est justement fabriqué par l'un de ces insectes. Regarde sur le panneau. Tu as trouvé?

Maintenant, cherche les lettres auxquelles il est relié, elles te donneront le nom de notre ingrédient!

L'ingrédient est : _____

La star du Gâtinais français

Nous voilà à mon endroit préféré, je sens d'ici la _____ qui est le sujet de notre arrêt, et l'un des ingrédients de nos recettes : on va en utiliser quelques feuilles pour notre plat principal, mais il va surtout être utile pour notre boisson!

Déchiffre le code

Il y a un autre ingrédient à trouver ici, il nous servira à réaliser l'entrée de notre menu, il va falloir être attentif!

Suis les consignes et aide-toi du panneau pour découvrir les 7 chiffres qui te serviront à décoder les 7 lettres du nom de l'ingrédient.

1. Quel est le numéro du panneau : _____
2. Additionne les chiffres de l'année à laquelle Armand Darbonne s'est installé à Milly : _____
3. Trouve le nombre de tonnes de menthe fraîche produites : _____
4. et 5. Combien faut-il de gramme(s) de menthe pour 15 cl d'infusion? _____
6. Quel est le nombre de producteurs de menthe qui exercent encore à Milly? _____
7. Trouve le nombre de coupes effectuées pour la récolte : _____

Tu as tous les chiffres? Utilise maintenant la grille pour trouver à quelles lettres ils correspondent.

1 S	2 N	3 O	4 M	5 J	6 T
7 C	8 B	9 K	10 U	11 Z	12 A
13 H	14 W	15 E	16 V	17 I	18 F
19 Q	20 D	21 P	22 L	23 G	24 R
25 Y	26 X				

L'ingrédient est : _____

Tu as réussi? Bravo! Tu obtiens donc les deux derniers morceaux du livre de recettes!

Si tu as le temps, suis le chemin jusqu'au Conservatoire des plantes puis reviens jusqu'ici. Tu pourras y récupérer un petit élément de décoration pour notre plat.

Si tu n'as pas le temps, libre à toi d'imaginer la déco qui te plaira! Dans ce cas, rendez-vous directement page 18 pour finaliser le parcours!



Que d'arômes!

Nous voici arrivés à la fin de notre parcours, nous avons fait une grande balade!

Encore un effort pour récupérer le dernier ingrédient. Nous sommes ici au royaume des plantes médicinales qui servent depuis toujours à guérir et soulager. Mais pas seulement... certaines ont un arôme si agréable que l'on peut également les cuisiner!

Quelle plante pour ma décoration ?

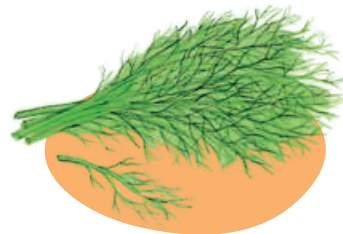
Une seule de ces plantes est citée dans le panneau : retrouve-la, c'est la plante qu'il nous manque pour décorer notre plat principal!

Entoure la bonne réponse!



La mélisse

Elle soigne les maux de ventre, et est parfaite en infusion!



Le fenouil

En infusion, il soigne l'indigestion.



Le basilic

Il peut par exemple soigner les coupures et les éraflures... Il accompagne aussi à merveille les tomates!

Le romarin
Il soigne les maux de tête et parfume toutes les recettes!

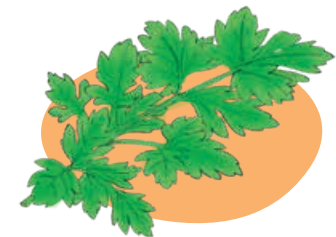


La sauge

Délicieuse dans les plats en sauce, elle est également utile pour soigner l'inflammation de la bouche et de la gorge.



Le persil
Utilisé pour parfumer les plats, il a aussi un pouvoir tonique et stimulant!



**Le parcours est fini, il est grand temps de rentrer et de commencer à préparer notre repas!
Tourne vite la page...**

Bravo! Grâce à toi nous avons récupéré tous les ingrédients manquants du livre.

Reporte toutes les réponses ici pour compléter les recettes.

À chaque page, je t'ai indiqué à quel plat correspond chaque ingrédient, à toi de jouer!



MENU

Entrée : tartine de chèvre

- 4 tranches de pain maison
- _____ rondelles de chèvre
- 2 cuillères à soupe de _____ du Gâtinais
- thym
- quelques feuilles de _____
- vinaigre balsamique ou de framboise



Plat : gratin de courgettes

- 1 kg de courgettes
- 1 crottin de chèvre frais de 250 g
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 6 feuilles de _____
poivrée de Milly



- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à soupe d' _____
- sel, poivre

Pour la décoration :
quelques brins

de _____



Dessert : tarte

Pâte sablée :

- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 350 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- 5 cl d'eau



Garniture :

- 500 g de mascarpone
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50 g de sucre en poudre
- 6 _____
- 3 cuillères à café de _____

Le sirop

- 300 feuilles de _____
- poivrée de Milly (15-20 tiges)
- 600 g de sucre
- 60 cl d'eau

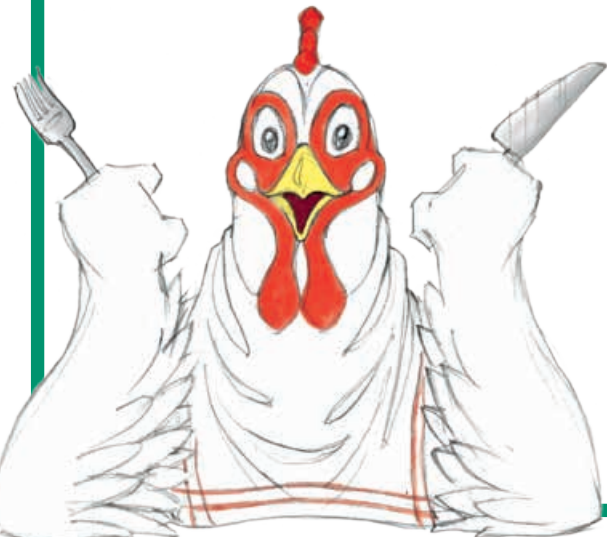


Le pain maison

- 500 g de farine de _____
- 8 g de levure de boulangerie
- 32 cl d'eau
- 10 pincées de sel



Une fois que tu as reporté toutes les solutions, rends toi vite à l'Office du Tourisme de Milly pour faire valider tes réponses. Tu pourras même recevoir un extrait du livre de Mère Cocotte où tu trouveras les recettes complètes!



Retrouvez ces recettes et bien d'autres sur www.parc-gatinais-francais.fr

Une autre vie s'invente ici

Office de Tourisme de Milly-la-Forêt, Vallée de l'École, Vallée de l'Essonne

47 rue Langlois
91490 Milly-la-Forêt
Tél. 01 64 98 83 17
www.millylaforet-tourisme.com

Horaires d'ouvertures :

- du 15 Avril au 15 Octobre, du mardi au dimanche,
de 10h à 12h30 et de 14h à 18h
- du 16 Octobre au 14 Avril du mardi au samedi
de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30

Maison du Parc

20 boulevard du Maréchal Lyautey
91490 Milly-la-Forêt
Tél. 01 64 98 73 93
www.parc-gatinais-francais.fr



En partenariat avec :

