

RANDONNÉE HIVERNALE

CHASSE AU TRÉSOR & FONDUE AU CHOCOLAT



JEU
LES
SPÉCIALITÉS
DE NOS
RÉGIONS

Avant de te lancer sur le jeu, voici quelques informations importantes à lire :

Ali et sa sœur Lina sont venus en vacances dans notre belle région le printemps dernier. C'était la première fois et ils ont fait plein de découvertes !

Ils ont eu envie de les raconter à leur famille et à leurs amis, alors ils ont écrit plusieurs cartes postales sur lesquelles ils partagent leurs expériences.

Et toi, connais-tu bien nos régions? Teste tes connaissances au fil du chemin!

Ali et Lina sont partis à la découverte d'un territoire allant de la Vallée de Joux à Soleure en passant par Yverdon-les-Bains, Morat et Porrentruy ! Jura & Trois-Lacs est le nom donné à cette région touristique. Prends le temps de regarder la carte ci-dessous, et tu pourras peut-être même situer où tu te trouves !

Bonne route!



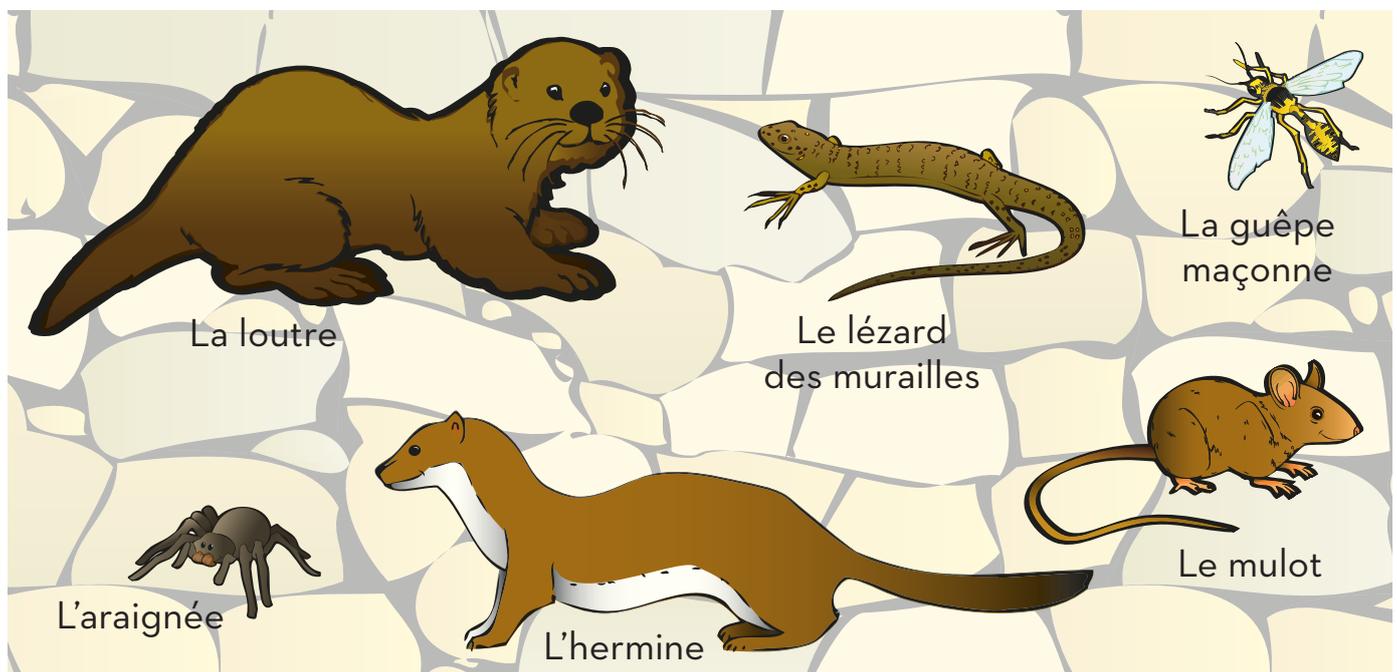
QUESTION 1

Cher grand-papa,

Aujourd'hui, on est allés se promener dans la nature et on a traversé des prés où on a pu observer des murs de pierres sèches. C'est étrange car ils tiennent debout tout seuls, sans mortier ou liant, et pourtant il paraît que certains sont là depuis des centaines d'années ! Le moniteur nous a expliqué que les paysans devaient ôter les cailloux qui se trouvaient dans les champs pour pouvoir les cultiver, et qu'ensuite ils les réutilisaient pour monter des murs et séparer les différents champs et pâturages. Il nous a dit de bien observer les murs de près avec nos loupes parce que plein de petits animaux et de plantes s'abritent dans les creux entre les pierres !

Ali et Lina

Tous ces animaux aiment vivre dans un mur en pierres sèches sauf un. Lequel à ton avis ?



QUESTION 2

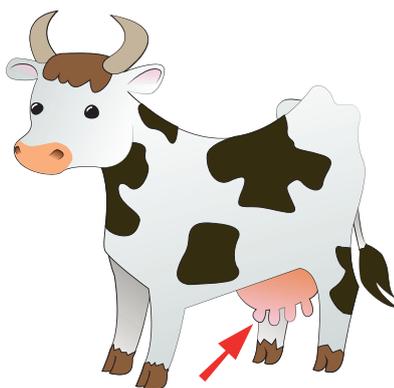
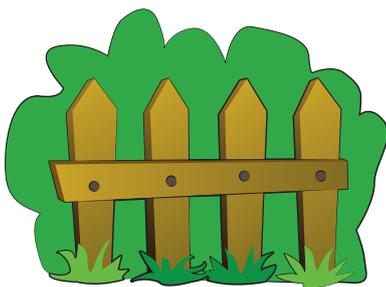
Chère tante Sabina,

Ce matin, on a visité une fromagerie qui fabrique de la Tête de Moine, un fromage produit depuis très longtemps dans la région. A l'époque, il y a plus de mille ans, les moines de Bellelay l'utilisaient comme moyen de paiement. Pendant longtemps, pour le manger, on le raclait avec un couteau mais un jour, il y a une trentaine d'années, un papa qui avait beaucoup d'enfants a cherché un moyen plus simple de préparer des morceaux de Tête de Moine pour toute sa famille. Après plusieurs essais, il a inventé la girole, une lame qui racle le dessus du fromage quand on la tourne. Ça fait de jolies fleurs de fromage !

On a goûté un autre fromage encore : le Vacherin Mont-d'Or.
On peut le manger chaud ou froid, et on en trouve seulement de septembre à avril. Mais c'est pas grave parce qu'en été, Lina et moi on préfère manger des glaces ! C'est rigolo, il a comme une ceinture en bois pour éviter qu'il coule quand on le transporte.

Ali et Lina

Pour les affiner et qu'elles prennent du goût, les Têtes de Moine sont posées durant 2 mois et demi sur des planches en bois. Déchiffre le rébus et tu sauras comment s'appelle ce bois. C'est aussi ce bois-là qui est utilisé pour ceinturer le Vacherin Mont-d'Or.



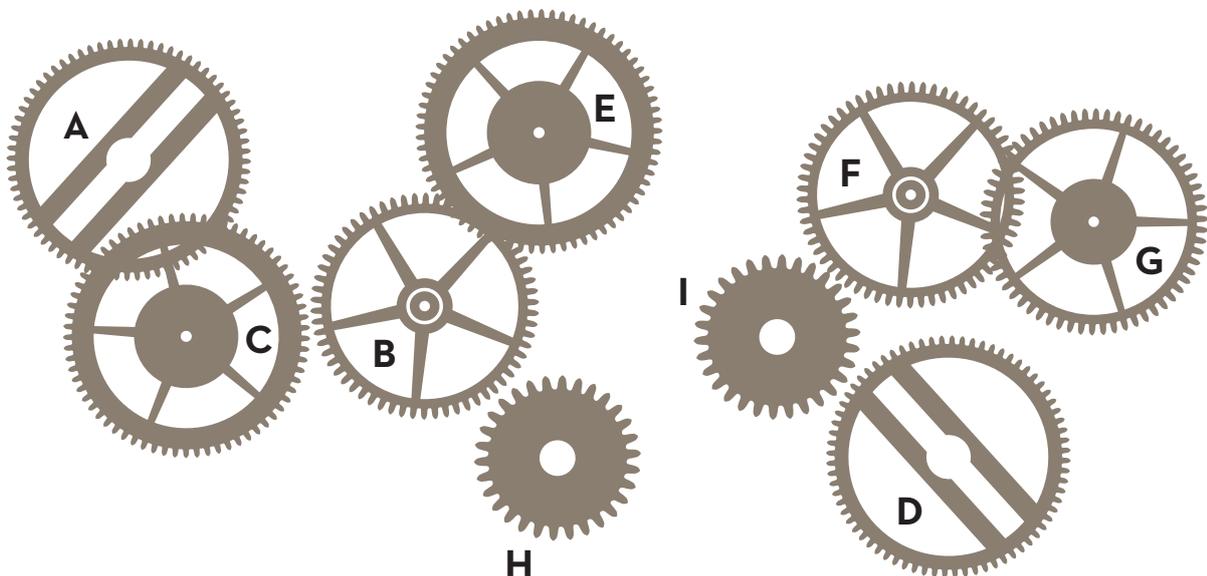
C



QUESTION 3

Coucou maman et papa !
 Ce soir, on dort dans une vieille ferme. Elle date de 1750, elle a d'énormes murs et les pans du toit vont presque jusqu'au sol.
 On nous a expliqué que c'était pour mieux se protéger du froid en hiver parce que par ici le climat est rude, et qu'il y a souvent de la neige et du vent.
 Ces toits bas avaient aussi l'avantage de permettre la récupération de la neige fondue pour remplir les citernes d'eau. Les gens qui habitaient dans ce type de maison à l'époque étaient des paysans, comme oncle Lucien. L'hiver, comme ils ne pouvaient pas travailler dehors, ils faisaient des pièces d'horlogerie pour pouvoir gagner des sous. On les appelle les paysans-horlogers et c'est grâce à eux que l'horlogerie s'est autant développée dans la région !
 Ali et Lina

Voici des pièces d'horlogerie, laquelle n'a pas son double ?



QUESTION 4

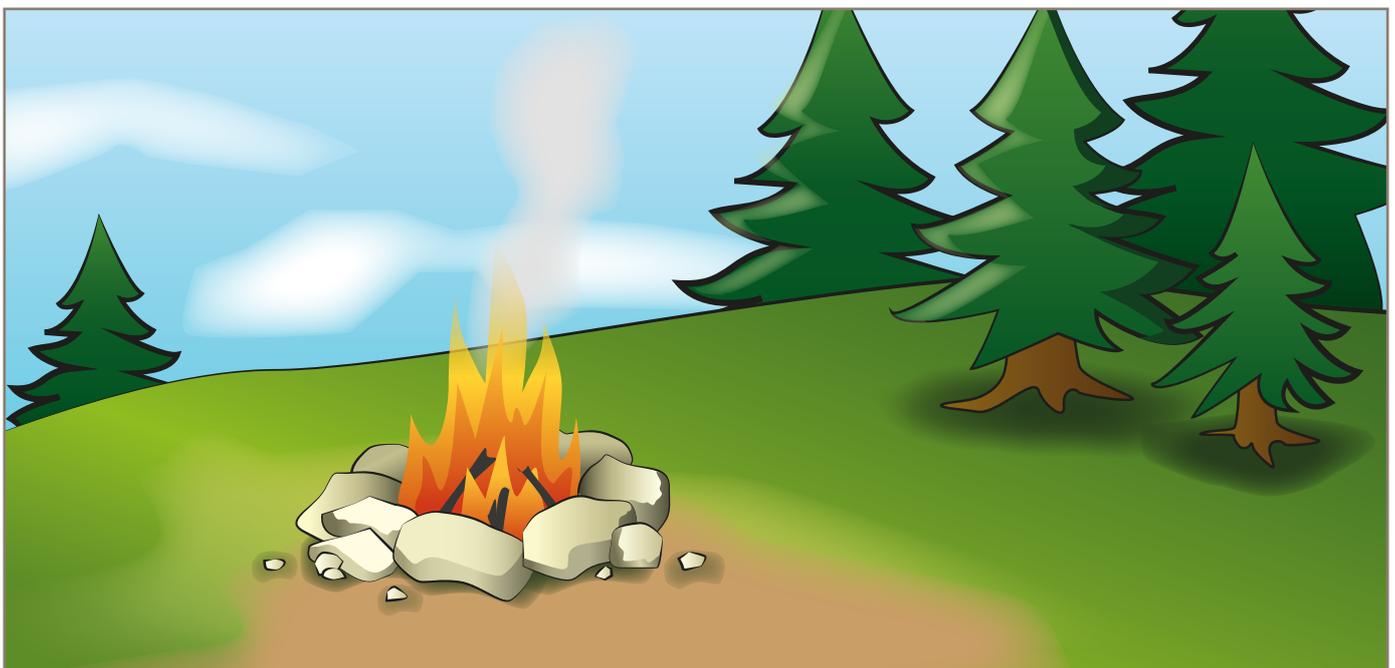
Coucou Céline,

Ali et moi, on est en colo de vacances en Suisse et hier soir, on a fait une torrée, une espèce de grillade neuchâteloise : au milieu du pâturage, on a fait un énorme feu. Puis, on a emballé des saucissons et des patates dans une feuille de chou et dans du papier de journal humide, et on a mis tout ça sous les braises. Ensuite on a mis des branches de sapin par-dessus, ça sentait fort et il y avait beaucoup de fumée. On s'est régalez ! On a goûté aussi un sirop fait avec une plante de la région qui s'appelle l'absinthe. Les grands la boivent comme alcool plutôt mais on peut aussi faire des desserts avec, et ils la surnomment la fée verte ! C'est vrai que la plante est jolie ; elle est verte avec plein de petits poils blancs sur les feuilles, c'est rigolo.

Lina

Devinette :

Quand je mange, je grandis. Quand je bois, je meurs. Qui suis-je ?



QUESTION 5

Coucou grand-papa,

Le temps passe trop vite, c'est déjà la deuxième semaine de colonie !
Hier, on a pris le car pour aller visiter Bienne.

On parle deux langues dans cette ville : le français et le suisse-allemand.

Du coup, on ne comprenait pas ce que nous disaient certaines personnes et
quand elles voyaient qu'on ne parlait pas l'allemand, elles changeaient de langue !

Cela s'appelle le bilinguisme.

D'ailleurs, en Suisse, il y a encore deux autres langues nationales :

l'italien et le romanche.

Alors je te dis : à bientôt et Kuss !

Ali

Sais-tu combien de villes sont officiellement bilingues en Suisse ?
Et lesquelles ?



QUESTION 6

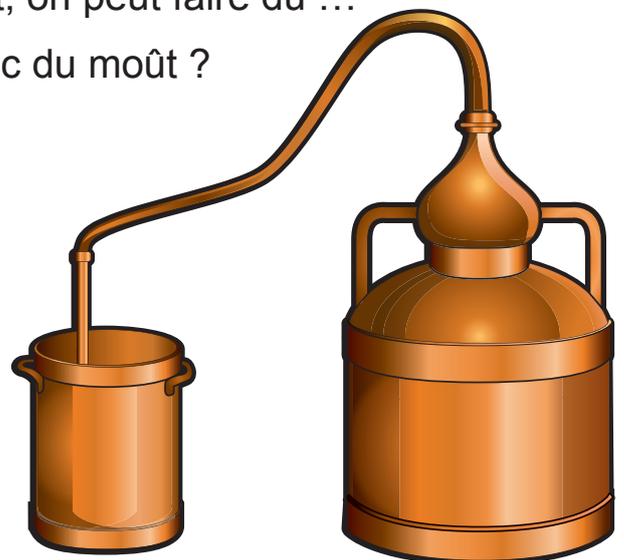
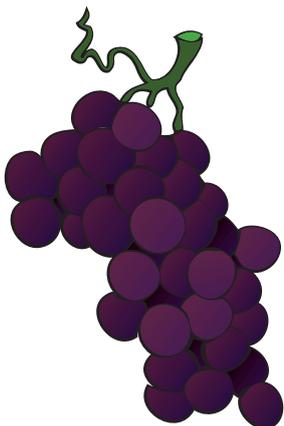
Salut Tonton Lucien,

Hier, on a visité un vignoble près de Bienne et ensuite on a mangé une saucisse spéciale : une saucisse au marc. Le monsieur qui nous accompagnait nous a raconté qu'à l'époque, durant les mois d'hiver, les vigneronns étaient occupés à couper les plants de vignes. La bise soufflait si fort que tout le monde était gelé jusqu'aux os. Il y avait tout de même un endroit chaud qui attirait les ouvriers : la distillerie de schnaps. Pendant la pause, tout le monde s'y retrouvait pour discuter et boire quelque chose tout en se réchauffant. C'est là qu'un jour, quelqu'un a eu l'idée de cuire sa saucisse sur les vapeurs d'alcool de marc qui s'échappaient de l'alambic, et c'est comme ça que la saucisse au marc est née !
Toi qui aime le schnaps, tu aimerais cette saucisse !

Ali et Lina

Lorsque l'on presse des grains de raisin, le jus qui en sort s'appelle le moût et la partie solide qui reste (peau, pépins) s'appelle le marc. Pour fabriquer de l'alcool de marc, on doit cuire le marc de raisin. En chauffant, du liquide s'évapore, c'est l'alcool de marc. C'est sur cette évaporation que cuit la saucisse au marc. Avec l'autre partie du raisin, le moût, on peut faire du ...

As-tu une idée de ce qui peut être fait avec du moût ?



QUESTION 7

Coucou maman et papa,

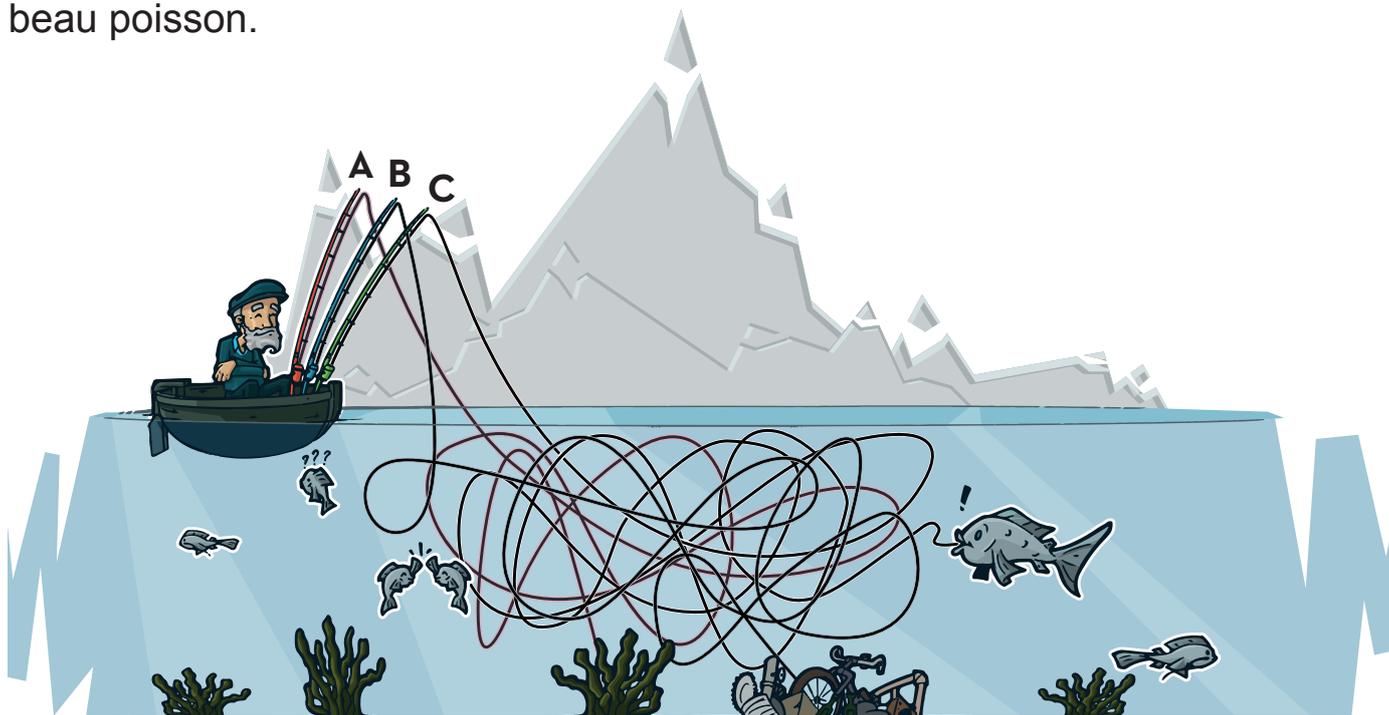
Aujourd'hui, on a fait une croisière sur les 3 lacs (Bienne, Neuchâtel et Morat), et on a fait un jeu pour reconnaître les principaux poissons que l'on peut y pêcher : palées (qu'on appelle fêras dans certaines régions), bondelles, perches, gardons (ou vengerons), brochets et sandres.

Par contre, un poisson que j'espère ne jamais rencontrer, c'est le silure, il a vraiment une mauvaise tête !

A midi, on a mangé des filets de perche, un vrai régal. Et on a goûté au gâteau du Vully, à l'apéro et au dessert. En fait, il en existe deux versions : à la crème et aux lardons, ou à la crème et au sucre. Ça fait 2 fois plus de chance d'en manger !

Ali et Lina

Parmi ces fils emmêlés, retrouve sur quelle ligne le pêcheur a-t-il attrapé un beau poisson.



QUESTION 8

Salut Grand-maman,

Lina et moi, on passe de super vacances !
On a goûté déjà un tas de bonnes choses et aujourd'hui,
on en a découvert encore une : le gâteau de Soleure. Tu connais ?
En bas de la carte, je te note les ingrédients qu'il faut
comme ça tu pourras aller les acheter et quand on rentrera
on en fera un ensemble!
On prendra la recette avec nous dans la valise.

Ali et Lina

6 oeufs, 200g sucre, eau, 120g sucre glace, 200g noisettes moulues,
fécule, 150g beurre, 50g farine, pincée de sel

La grand-maman d'Ali a fait des courses mais elle a oublié un aliment.
Regarde bien les images et trouve lequel lui manquera pour la préparation.



QUESTION 9

Salut Marraine,

On revient de la visite d'une chocolaterie, où on a appris que le chocolat était fait à base de fève de cacao, un fruit qui pousse sur un arbre qu'on appelle cacaoyer, en Amérique centrale et en Afrique de l'ouest.

Nous, on pensait que ça poussait directement en chocolat !

Il faut chauffer très fort l'amande des fèves de cacao (ça s'appelle la torréfaction) puis on la broie. Ce n'est pas du tout sucré, au contraire, c'est très amer, et ce n'est pas très bon ! Ça donne ensuite une pâte de cacao. Pour faire du chocolat, il faut y ajouter du sucre et on peut mettre aussi du lait, des noisettes, etc. L'idée d'ajouter des noisettes est venue pendant la guerre, quand la matière première (la pâte de cacao) était rare, et que les fabricants essayaient de la rallonger.

Ali et Lina

On peut trouver le chocolat sous diverses formes, laquelle n'en est pas une ?

Médaille - Branche - Tablette - Poteau - Truffe

