



Comme un vrai collecteur du patrimoine, continue ce petit livret et demande aux membres de ta famille de le compléter.

Diffuse-le au plus grand nombre ainsi vous deviendrez des gardiens de nos recettes retrouvées.



Carnet de recettes retrouvées

Ton prénom :

Ton âge :

Journées du patrimoine 2008 au musée de Nouvelle-Calédonie.

Le musée, une aire de délices retrouvées



CONSIGNES



Bonjour,

Aujourd'hui nous te proposons de partir à la recherche de recettes d'autrefois.

Afin de pouvoir retrouver ces recettes tu devras reconnaître des plantes et des odeurs qui te guideront vers des petits secrets de grand-mère.

MUSEE



Recette des mamans de LIFOU

Ingrédients :

.....
.....

Préparation :

.....
.....
.....
.....

Cuisson :

.....
.....

MUSEE





LA LANGUE DE BŒUF



Mon nom scientifique est *Asplenium nidus*.

Mon cœur est comestible, et mes feuilles sont utilisées comme enveloppe, et plante médicinale pour les aphtes.

Observe bien ma cousine et tu verras que nous avons 5 différences: Quelles sont-elles ?

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

ATTENTION ! IL NE FAUT PAS TE TROMPER DE FOUGERE. CELLE QUI N'EST PAS COMESTIBLE PEUT TE RENDRE AVEUGLE.

CONSIGNES



Alors amuse toi et constitue ton petit carnet de recettes d'antan.

Lorsque tu auras terminé demande à l'animateur de corriger ton livret.

MUSEE



MUSEE



Me reconnais-tu ?

Ecris mon nom :

Mon nom scientifique est *musa*

Je ne suis pas un arbre, mais une herbe géante. Je peux atteindre 9 mètres de haut.

Les hommes mangent ma fleur et mes fruits.



Retrouve mon fruit et colle son image ici

Demande aux mamans a quoi servent mes feuilles et mon tronc. :.....

.....
.....
.....

Recette de.....
Origine de la maman

Ingrédients :

.....
.....

Préparation :

.....
.....
.....
.....

Cuisson :

.....
.....

Reconnais-tu cette herbe ?



On me connaît sous cette forme. On m'appelle le persil chinois. Lorsque je vieillis, je donne des graines très utilisées dans chez les Indonésien.

Demande à la maman indonésienne quelle est cette épice et quel est l'ustensile utilisé pour me piler.
Ecris mon nom et dessine cet ustensile de cuisine.

Comme l'ail et la noix de muscade je sers d'épice et j'ai également des vertus très bénéfiques pour la santé.

MUSEE



Recette de.....
Origine de la maman



Ingrédients :

.....
.....

Préparation :

.....
.....
.....
.....

Cuisson :

.....
.....
.....

MUSEE



Me reconnais-tu ?

Ecris mon nom :

Mon nom scientifique est *coco nucifera*

Je suis un arbre à tout faire. On m'utilise pour couvrir les maisons, pour soigner, pour confectionner des chaussures, des ustensiles de cuisine, des instruments de musique mais aussi pour cuisiner.



Retrouve mon fruit et colle son image ici

Demande aux mamans quels ustensiles de cuisine elles fabriquent avec les différentes parties du cocotier :

.....
.....

Recette de.....
Origine de la maman

Ingrédients :

.....
.....

Préparation :

.....
.....
.....
.....

Cuisson :

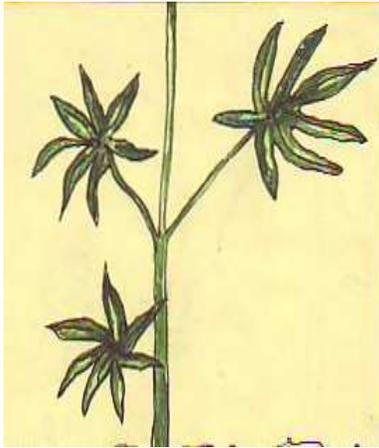
.....
.....

Me reconnais-tu ?



Ecris mon nom :

Mon nom scientifique est *Manihot esculenta*



Dans certaines régions du monde, je suis la principale source alimentaire. Mon tubercule est consommé en farine, bouilli, frit, en pâte, en semoule.... Mes feuilles sont aussi consommées avec une préparation particulière.

Retrouve mon tubercule et colle son image ici

Demande à la maman indonésienne quel est le plat principale fait à base de mon tubercule et pourquoi on m'y trouve :

MUSEE



Recette de.....
Origine de la maman



Ingrédients :

.....
.....

Préparation :

.....
.....
.....
.....

Cuisson :

.....
.....

MUSEE



Me reconnais-tu ?

Ecris mon nom :

Mon nom scientifique est *Alocasia macrorrhiza*



Je peux provoquer quelques démangeaisons quand on épluche mon tubercule. En cuisine je peux être utilisé comme une pomme de terre. Ma chair tourne au jaune, au rouge violacé ou au gris pendant la cuisson.

Retrouve mon tubercule et colle son image ici

Demande aux animateurs à quoi servent mes autres parties comestibles :

.....
.....

Recette de.....
Origine de la maman

Ingrédients :

.....
.....

Préparation :

.....
.....
.....
.....

Cuisson :

.....
.....