

D' où vient ma nourriture ? (woher kommt mein Essen ? – BOOKMARK s.d.)

Traduction française au départ de l'allemand par Geneviève HUBINON avec adaptation libre de Claudine OGER-MAAS

Apprendre en s'amusant. Avec auto contrôle

De 2 à 4 joueurs de 5 à 8 ans.

Contenu

35 cartes imagées

7 gros jetons en bois coloré

1 mode d'emploi avec description des différentes étapes de la confection de 7 denrées alimentaires.

Chers enfants,

Le pain, le miel, le riz, le sucre, le chocolat et le jus de pomme, tout cela vous en avez sûrement déjà mangé ou bu souvent. Mais savez-vous aussi comment et à partir de quoi ces denrées alimentaires sont fabriquées ? Avec ce beau jeu, vous l'apprendrez très simplement et rapidement et en plus avec plaisir.

But du jeu.

Celui qui possède à la fin le plus de jetons, gagne le jeu. Vous recevrez un jeton quand vous trouverez, par découverte habile, la dernière carte qui amène à la fabrication d'une denrée alimentaire, carte que vous déposerez sur la table pour terminer la série.

Préparation

Détachez de chaque cadre les 35 cartes imagées. A partir de la page 6 (voir notice en allemand) vous trouverez les diverses denrées alimentaires représentées par une image et vous apprendrez là davantage de choses sur leur fabrication.

Regardez attentivement les cartes imagées avant de jouer de manière à reconnaître plus tard la série.

Ensuite, mélangez toutes les cartes, face cachée, sur la table.

Mettez sur la table les 7 jetons colorés de sorte que vous puissiez déposer à côté de chacun, au cours du jeu, les 5 cartes imagées qui s'y rapportent.

Chaque denrée alimentaire a un contour spécifique et un jeton de même couleur.

Principe du jeu

Retournez tour à tour une carte en essayant de trouver pour chaque denrée les cartes dans leur ordre, de 1 à 5. Ces cartes seront déposées à côté du jeton de même couleur.

Exemple : du champ de céréales au pain (*voir page 3 de la notice en allemand*)

Qui commence ?

Le / la plus jeune peut commencer. Il/elle retourne une carte de son choix et la montre à tous.

Si c'est la carte n° 1 pour une des 7 denrées alimentaires qui apparaît, tu peux la déposer, face visible, à côté du jeton de même couleur. Tu peux ensuite à nouveau retourner une carte.

Si tu découvres le n° 2 de cette série, ou le n° 1° d'une autre denrée, tu peux à nouveau déposer cette carte et continuer de chercher. Si la carte ne convient pas, tu la remets à sa place, face cachée.

C'est alors le tour du joueur à gauche du premier.

NB. Sur chaque carte figure un numéro qui permet de situer celle-ci dans la suite de cette denrée. Il s'agit donc de mettre les cartes à la fois en ordre et dans la bonne série.

Une série d'images est complète

Si tu réussis à retourner la dernière carte d'une série, tu peux mettre son jeton devant toi. Et c'est alors le tour du suivant.

Fin du jeu

Quand toutes les cartes pour les 7 denrées alimentaires sont présentes dans le bon ordre de 1 à 5, face découverte, le jeu est fini. Celui qui a le plus de jetons a gagné.

Si plusieurs joueurs ont le même nombre de jetons, tous ont gagné.

Conseils pour jeunes joueurs

Ne jouer qu'avec une partie des séries. Par exemple, les plus familières. Ou les plus belles.

Ou mettre au départ le n° 1 de chaque série.

Cela rend le jeu un peu plus facile et la partie, plus courte.

Veux-tu savoir plus sur la fabrication de ces denrées alimentaires ?

Pour chaque denrée alimentaire il y a 5 cartes imagées. Si elles sont en ordre de série de 1 à 5, de manière visible, tu peux reconnaître en jouant par quelles étapes les diverses denrées alimentaires sont produites.

Du champ de céréales au pain (voir la suite des images page 6 de la notice allemande)

En mars le fermier sème les semences de céréales qui seront à maturité en août. Alors apparaîtront de lourds épis (1).

Les céréales sont maintenant coupées et les grains sont tirés des épis. C'est ce que l'on appelle "battre" le grain. De nos jours, c'est une batteuse motorisée (2) qui effectue ce travail.

Dans le moulin, le meunier moule de la farine (3).

A partir de ces grains, le boulanger fait sa pâte à pain. Une machine l'aide à pétrir farine, eau, sel et levure ou levain. Le boulanger enfourne les tas de pâte pour les cuire (4).

Après une ou deux heures, les pains sont prêts et peuvent être vendus tout frais dans la boulangerie (5).

Suivant les grains semés et la mouture utilisée, on obtient du pain blanc ou du complet, du pain de seigle ou de froment ou bien d'autres encore. Chaque pays, chaque région même a ses spécialités.

Du lait au fromage *(voir la suite des images page 7 de la notice allemande)*

On peut fabriquer du fromage de toutes sortes à partir du lait. A partir du lait de vache, du lait de chèvre ou de brebis, et même de chamelle ou de renne. Si le fromage est fait à partir de lait de vache, les vaches doivent d'abord être traitées (1).

Dans la fromagerie, le lait est d'abord mis à épaissir, c'est-à-dire porté à haute température en y ajoutant la présure, qui provient de l'estomac des veaux. Le lait épaissi est retiré. Il reste du liquide (petit lait) (2).

La pâte épaisse est alors pressée dans une forme (3).

Puis les fromages sont déposés sur des étagères pour mûrir plus ou moins longtemps et obtenir leur goût typique. Ils y seront salés et retournés à plusieurs reprises (4).

Le fromage est alors prêt à être vendu. (5).

Du nectar de fleur au miel *(voir la suite des images page 7 de la notice allemande)*

Sans abeille il n'y a pas de miel. Chaque colonie vit dans sa propre ruche, que l'apiculteur a achetée (1).

Dans la colonie vivent une reine, qui s'occupe de la descendance, et très peu de faux bourdons (mâles). La plupart des abeilles sont des ouvrières (femelles). Une de leurs missions importantes est la récolte sur les fleurs du nectar et du pollen. Avec sa trompe, l'abeille aspire le nectar de la fleur (2).

Quand elle rentre dans la ruche (3), le nectar est devenu miel dans son ventre. Elle le crache dans un rayon, qui est ensuite obturé par de la cire.

Quand tous les rayons sont remplis, l'apiculteur les retire. Il gratte une couche qu'il met dans une centrifuge. Le miel en est ainsi retiré (4).

Ensuite le miel est filtré et versé dans des pots pour la vente (5).

Le goût du miel dépend des fleurs que les abeilles ont butinées. Il y a du miel de sapin, de lavande, d'acacia et encore de beaucoup d'autres sortes.

De la rizière au bol de riz *(voir la suite des images page 8 de la notice allemande)*

Le riz est une céréale comme le froment et le seigle mais il ne peut pousser que dans les régions humides au climat chaud. A partir des grains de riz semés, après plusieurs mois, se forment de jeunes pousses (1).

Celles-ci sont repiquées dans un autre champ afin d'avoir assez de place pour croître. Vu que les plants de riz ont besoin de beaucoup d'eau, le champ est inondé. Les pousses y grandissent pour devenir de grosses touffes. (2).

Chaque tige porte une panicule avec des grains. Après environ 6 mois les tiges sont devenues jaunes et mûres pour la récolte. On fait alors écouler l'eau et on coupe les tiges (3).

On les « bat » ensuite en les frappant contre un rouleau de sorte que les grains tombent de la panicule (4). On obtient ainsi du riz complet. S'il doit devenir du riz blanc, l'écorce fine est enlevée.

Avant de pouvoir manger le riz, il doit encore être cuit pour ramollir (5).

De la betterave sucrière au sucre en morceaux *(voir page 8 de la notice allemande)*

Le sucre provient 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 chez nous la betterave sucrière. On fait les semailles dès fin mars. Les betteraves poussent dans la terre. Les grosses feuilles vertes l'aident à emmagasiner le sucre et l'augmenter (1).

Fin septembre elles sont à maturité et on les récolte (2).

On les transporte à l'usine par camion ou chemin de fer (3).

Là on les lave et les coupe en petits morceaux. Ensuite on fabrique du jus à partir des morceaux de canne. Par évaporation, l'eau est retirée progressivement de sorte qu'un épais sirop et ensuite des cristaux de sucre se forment (c'est la mélasse). Le sucre brut est jaune-brun. On le raffine encore et il devient blanc comme neige. L'usine dans laquelle on fabrique le sucre s'appelle une raffinerie sucrière (4).

On peut encore y presser les cristaux de sucre dans différentes formes, par exemple, comme sur l'image, en morceaux de sucre (5).

De l'arbre à cacao au chocolat *(voir la suite des images page 9 de la notice allemande)*

Le cacaoyer ne pousse que dans les pays tropicaux. Aux branches épaisses poussent durant toute l'année les gousses de cacao (1).

Quand elles sont jaune-orangé, on peut les récolter. Dans chaque gousse poussent de 30 à 40 fèves de cacao, qui, après récolte, sont couvertes de feuilles de bananiers durant un certain temps. Ainsi elles peuvent fermenter et devenir brunes. Ce n'est qu'alors qu'elles ont développé leur goût typique (2).

On les sèche alors au soleil en les retournant fréquemment (3).

On les transporte ensuite en bateau vers l'Europe ou l'Amérique du Nord où se trouvent les chocolateries (4).

Là les fèves sont nettoyées, grillées et moulues. Ensuite la poudre de cacao ainsi obtenue est mélangée avec de la graisse, du sucre et du lait. Le tout est réchauffé. Le chocolat liquide peut alors être versé dans des formes. Il doit encore refroidir avant d'être emballé (5).

Du pommier au jus de pomme *(voir la suite des images page 9 de la notice allemande)*

En automne, quand les pommes sont mûres, on commence leur récolte (1).

Les fermiers cueillent les pommes de l'arbre et ramassent les fruits tombés car les pommes « attaquées » sont appropriées pour le jus de pomme (2).

Les fruits sont amenés à une distillerie (3).

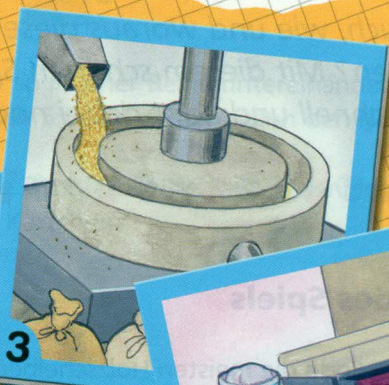
Là on les lave et on les met dans un gros pressoir à fruits. On obtient du jus de pomme qui est ensuite filtré. Ce jus commence à fermenter après quelques jours, ce qui veut dire que de l'alcool se forme. Pour empêcher cela, on chauffe le jus pour le conserver tel quel (4).

On peut alors en remplir des bouteilles qui seront vendues en magasin (5).

spielend lernen

Woher kommt
mein Essen?

5-8
Jahre



Mit Selbstkontrolle

Alter: 5–8 Jahre

Spieler: 2–4

Inhalt:

35 Bildkärtchen

7 farbige Holzscheiben

1 Spielanleitung mit Beschreibungen

zur Herstellung der verschiedenen Nahrungsmittel



Liebe Kinder,

Brot, Käse, Honig, Reis, Zucker, Schokolade und Apfelsaft habt ihr sicher alle schon oft gegessen bzw. getrunken. Doch wisst ihr auch, wie und woraus diese Nahrungsmittel hergestellt werden? Mit diesem schönen Spiel erfahrt ihr es ganz einfach und schnell und habt dabei noch viel Spaß.



Ziel des Spiels

Wer am Ende die meisten Holzscheiben besitzt, gewinnt das Spiel.

Eine Holzscheibe bekommt ihr immer dann, wenn ihr durch geschicktes Aufdecken das letzte Kärtchen zu einem Nahrungsmittel findet und ablegen könnt.

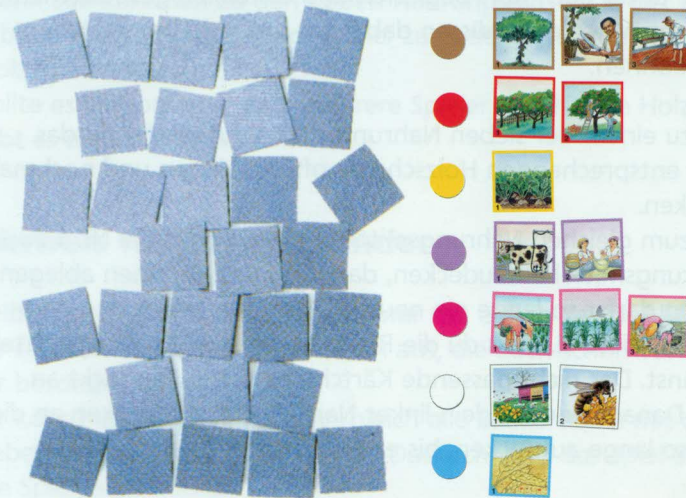
Vorbereitung

Ihr löst die 35 Bildkärtchen vorsichtig aus der Stanztafel.

Ab Seite 6 findet ihr die verschiedenen Nahrungsmittel abgebildet und erfahrt dort auch Näheres über ihre Herstellung.

Schaut euch vor Spielbeginn die Bildkärtchen genau an, damit ihr später die Serien wiedererkennt.

Anschließend mischt ihr alle Kärtchen verdeckt auf dem Tisch durcheinander und legt sie verdeckt aus.



Die sieben farbigen Holzscheiben legt ihr so in einer Reihe untereinander, dass ihr im Verlauf des Spiels die dazugehörigen 5 Bildkärtchen neben den Holzscheiben ablegen könnt.

Jedes Nahrungsmittel hat eine bestimmte Randfarbe. Die Farben der Holzscheiben passen zu den Farbrändern der Kärtchen.

Spielregel

Zu Beginn liegen alle 35 Bildkärtchen verdeckt auf dem Tisch aus. Ihr deckt nun reihum immer ein Kärtchen auf. Dabei versucht ihr, die Kärtchen zu jedem Nahrungsmittel in der Reihenfolge von 1 bis 5 zu finden und neben der Holzscheibe offen abzulegen.

Beispiel: Vom Getreidefeld zum Brot



Wer beginnt?

Die oder der Jüngste unter euch darf beginnen und ein beliebiges Kärtchen aufdecken. Die anderen Mitspieler müssen dabei das umgedrehte Kärtchen ebenfalls gut sehen können.

Deckst du die Nr. 1 zu einem der sieben Nahrungsmittel auf, darfst du das Kärtchen neben der entsprechenden Holzscheibe offen ablegen und nochmals ein Kärtchen aufdecken.

Gelingt es dir jetzt, zum gleichen Nahrungsmittel die Nr. 2 oder die Nr. 1 zu einem anderen Nahrungsmittel aufzudecken, darfst du das Kärtchen ablegen und weitersuchen. Du darfst so lange ein neues Kärtchen aufdecken, bis du kein passendes mehr findest, d.h. bis du die Reihe bei keinem Nahrungsmittel mehr fortsetzen kannst. Das nicht passende Kärtchen legst du verdeckt an seinen Platz zurück. Danach kommt dein linker Nachbar mit Aufdecken an die Reihe. Auch er darf so lange aufdecken, bis er kein Kärtchen mehr an eine Reihe anlegen kann.

Wenn du dir also merkst, welche Zahl auf dem Kärtchen steht und zu welchem Nahrungsmittel es gehört, hast du später große Chancen, ein passendes Bildkärtchen aufzudecken.

Wichtig ist nur, dass du die Kärtchen in der richtigen Reihenfolge ablegst und innerhalb einer Reihe die Nahrungsmittel nicht vermischst!

Eine Bildreihe ist vollständig

Gelingt es dir, zu einem Nahrungsmittel auch noch das letzte Kärtchen aufzudecken, darfst du die Reihe beenden und dir die Holzscheibe nehmen.

Beispiel: Bei der Bildreihe zum Reis liegen bereits die Kärtchen von 1 bis 4. Du deckst gerade das letzte Kärtchen mit der Schüssel gekochtem Reis auf und kannst damit diese Reihe beenden. Als Belohnung darfst du dir die pinkfarbene Holzscheibe nehmen.



Wenn du eine Holzscheibe erhalten hast, darfst du nicht mehr weiter aufdecken. Jetzt kommt der Nächste an die Reihe.

Ende des Spiels

Wenn alle Kärtchen zu den sieben Nahrungsmitteln in der Reihenfolge von 1 bis 5 offen daliegen, ist das Spiel zu Ende. Gewonnen hat, wer die meisten Holzscheiben besitzt.

Sollte es vorkommen, dass mehrere Spieler gleich viele Holzscheiben besitzen, gibt es mehrere Gewinner.

Hinweis für jüngere Kinder

Selbstverständlich könnt ihr auch nur mit einem Teil der Kärtchen spielen.

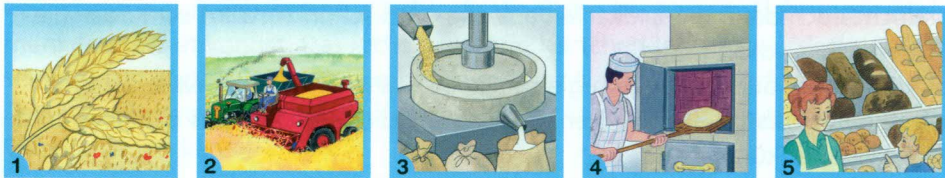
Ihr sucht euch dann die Bildkarten aus, die euch schon vertraut sind oder die ihr besonders schön findet.

Ihr könnt aber auch zu Beginn gleich alle Bildkärtchen mit der Nr. 1 offen neben den Holzscheiben ablegen. Dadurch wird das Spiel etwas einfacher und die Spieldauer kürzer.

Willst du mehr über die Herstellung dieser Nahrungsmittel wissen?

Zu jedem Nahrungsmittel gibt es 5 Bildkärtchen. Liegen sie in der Reihenfolge von 1 bis 5 offen aus, kannst du spielend erkennen, in welchen Schritten die verschiedenen Nahrungsmittel hergestellt werden.

Vom Getreidefeld zum Brot



Im März sät der Bauer die Getreidesaat aus, die im August herangereift ist. Nun sind aus den kleinen grünen Keimen goldgelbe Getreidehalme geworden, die schwere Ähren tragen (1). Das Getreide wird nun geschnitten und die Getreidekörner werden aus den Ähren herausgelöst. Das nennt man „Dreschen“. Heute verrichtet diese Arbeit der Mähdrescher (2). In der Mühle mahlt der Müller aus den Körnern Mehl (3). Daraus macht der Bäcker seinen Brotteig. Er mischt das Mehl mit Wasser, Salz und Hefe oder Sauerteig. Die großen Knetmaschinen helfen ihm, den Teig zu kneten. Die abgewogenen Teigstücke müssen im Wärmeschrank noch einige Stunden „gehen“, dann können sie gebacken werden (4). Nach ein bis zwei Stunden sind die Brote fertig und können ganz frisch in der Bäckerei verkauft werden (5).

Je nach Getreideart und Mehlsorten gibt es unterschiedliche Brotsorten, z.B. Weißbrot, Vollkornbrot, Roggenbrot und Weizenbrot. Es hat auch jedes Land seine eigenen Brotspezialitäten.

Von der Milch zum Käse

Käse kann aus jeder Art von Milch hergestellt werden. Aus Kuhmilch, Milch von Schafen und Ziegen, sogar von Kamelen und Rentieren. Wird der Käse aus Kuhmilch gemacht, müssen zuerst die Kühe gemolken werden (1). In der Käse-



rei wird die Milch dann „dickgelegt“, d.h. sie wird erhitzt und mit Labferment versehen. Das Labferment wird aus dem Magen der Kälber gewonnen. Der Bruch, so heißt die dickgewordene Milch, wird erhitzt und gepresst, damit die Flüssigkeit (Molke) ablaufen kann (2). Dieser Käseteig wird nun in eine Käseform gepresst (3) und in den Käseteller gelegt, damit er reift und seinen typischen Geschmack erhält (4). Hier wird er gesalzen und immer wieder umgedreht. Je nach Sorte muss der Käse hier unterschiedlich lange lagern, bis er reif ist und verkauft werden kann (5).

Vom Blütennektar zum Honig



Ohne Bienen gibt es keinen Honig. Jedes Bienenvolk lebt in einem eigenen Bienenstock, den der Imker gebaut hat (1). Im Bienenvolk leben eine Königin, die für Nachwuchs sorgt, und sehr wenig Drohnen (Männchen); die meisten Bienen sind Arbeitsbienen (Weibchen). Eine ihrer wichtigsten Aufgaben ist das Sammeln von Blütennektar und Blütenstaub (Pollen). Mit ihrem Rüssel saugt die Biene den Nektar aus der Blüte (2). Den Blütenstaub streift sie an ihren Hinterbeinen ab. Wenn sie in den Bienenstock zurückfliegt (3), ist der Nektar in ihrem Magen zu Honig geworden. Den würgt sie in eine Wabe, die dann mit Wachs verschlossen wird. Sind alle Waben gefüllt, nimmt sie der Imker heraus und schabt die Wachsschicht ab. In einer Zentrifuge (Schleuder) wird der Honig ausgeschleudert (4). Anschließend wird der Honig gefiltert und für den Verkauf in Gläser abgefüllt (5).

Wie der Honig schmeckt, hängt von den Blüten ab, bei denen die Bienen waren. Es gibt Tannenhonig, Lavendelhonig, Akazienhonig und viele andere Sorten mehr.

Von der Reispflanze zum Reisgericht



Reis ist ein Getreide wie Weizen und Roggen, aber er kann nur in Ländern mit feuchtem und heißem Klima gedeihen. Aus den gesäten Reiskörnern sind nach einem Monat junge Keimlinge geworden (1). Diese werden in ein anderes Feld gesetzt, damit sie genügend Platz zum Wachsen haben. Da die Reispflanzen sehr viel Wasser brauchen, wird das Feld überflutet. Hier wachsen sie zu dicken Büscheln heran (2). Jeder Halm trägt eine Rispe mit Körnern. Nach ungefähr 6 Monaten sind die Halme gelb geworden und reif zur Ernte. Das Wasser wird abgelassen, die Halme werden geschnitten (3) und anschließend gedroschen. Dazu werden sie gegen eine Steinwalze geschlagen, damit die Körner aus der Rispe fallen (4). Diese werden gestampft, damit die Spelzen (Hüllen) aufplatzen und die Reiskörner herausfallen. Jetzt ist es noch Vollkornreis. Soll es weißer Reis werden, wird die feine Schale noch abgelöst. Bevor man den Reis essen kann, muss er noch weichgekocht werden (5).

Von der Zuckerrübe zum Würfelzucker



Zucker wird entweder aus Zuckerrohr oder Zuckerrüben gewonnen. Da das Zuckerrohr nur in tropischen Ländern gedeiht, wird bei uns die Zuckerrübe angebaut. Ihre Samen werden Ende März ausgesät. Die Rüben wachsen in der Erde. Die dicken grünen Blätter helfen ihr, den Zucker einzulagern und zu wachsen (1). Ende September sind sie reif und werden geerntet (2). Mit dem Lastwagen oder der Bahn werden sie zur Fabrik transportiert (3). Dort werden sie gereinigt und kleingeschnitten. Anschließend wird aus den Rübenstückchen Saft gemacht. Durch Verdampfen wird ihm immer mehr Wasser entzogen, so

dass zunächst ein dicker Sirup und dann die Zuckerkristalle entstehen (Melasse). Der Rohzucker ist gelblichbraun, wird er noch weiter verfeinert, wird er schneeweiß. Die Fabrik, in der der Zucker hergestellt wird, heißt Zuckerraffinerie (4). Hier können die Zuckerkristalle noch in verschiedene Formen gepresst werden, z.B. in Würfelzucker (5).

Vom Kakaobaum zur Schokolade



Der Kakaobaum wächst nur in tropischen Ländern (1). An den dicken Ästen wachsen das ganze Jahr über die Kakaoschoten heran. Wenn sie rötlichgelb sind, können sie geerntet werden (2). In jeder Schote wachsen 30 bis 40 Kakaobohnen, die nach der Ernte eine Zeitlang mit Bananenblättern bedeckt werden. So können sie gären (fermentieren) und werden braun. Jetzt erst haben sie ihren typischen Geschmack entwickelt. Nun werden sie in der Sonne getrocknet und immer wieder gewendet (3). Mit dem Schiff werden sie nach Europa und Nordamerika transportiert (4), wo sich die Schokoladenfabriken befinden. Hier werden die Bohnen gereinigt, geröstet und gemahlen. Anschließend wird der Kakao mit Fett, Milch und Zucker vermischt und erwärmt. Die flüssige Schokolade kann nun in Formen gegossen werden (5). Vor dem Verpacken muss sie nur noch abkühlen.

Vom Apfelbaum zum Apfelsaft



Im Herbst, wenn die Äpfel reif sind (1), beginnt die Apfelernte. Die Bauern pflücken die Äpfel vom Baum und lesen das Fallobst vom Boden auf (2), denn

auch die angeschlagenen Äpfel sind für den Apfelsaft geeignet. Der Bauer bringt die Äpfel zur Mosterei (3). Dort werden sie gewaschen und anschließend werden sie in einer großen Obstpresse ausgepresst. Jetzt ist bereits naturtrüber Apfelsaft daraus geworden (4). Der muss noch gefiltert werden, um den Fruchtsatz zu entfernen. Dieser Saft beginnt bereits nach wenigen Tagen zu gären, d.h. es entsteht Alkohol. Um das zu verhindern, wird der Saft erhitzt und konserviert (haltbar gemacht). Jetzt kann er in Flaschen abgefüllt und im Geschäft verkauft werden (5).