

Jeu de piste gourmand



Tu ne connais peut-être
pas encore

les sèches,

c'est un petit gâteau traditionnel
franc-comtois que tu vas découvrir
tout au long du jeu de piste.

Pars à la recherche des différents
ingrédients et ustensiles qui te permettront
de réaliser la recette.

Tu trouveras des indices en suivant le
plan et en résolvant les différentes énigmes.





Ferme de Boron

Rendez-vous
dans la cuisine.



Recherche de l'ingrédient 1

Dans cette cuisine, je suis rangé
dans un petit pot blanc
fermé d'un couvercle.
On me fabrique avec de la betterave.
Je peux être roux ou blanc.
Tu as l'habitude de me trouver chez toi
en poudre ou en morceaux.

L'ingrédient 1 est :

LE SAVIEZ-VOUS ? Jusqu'au début du 19^{ème} siècle, le sucre est un produit exotique de luxe. Il est essentiellement produit à partir de la canne à sucre dans les colonies. Il est trop cher pour les paysans franc-comtois qui utilisent plutôt le miel, produit facilement et en grande quantité ici. Au 19^{ème} siècle, la betterave sucrière est cultivée en Haute Saône, dans le Doubs et le Jura. Le sucre devient alors accessible à tous.



Grenier de la Mine



Recherche de l'ingrédient 2

Dans le grenier, tu trouveras les sacs dans lesquels sont rangés les céréales qui servent à ma fabrication. Autrefois on utilisait de l'épeautre, de l'avoine, du seigle, du sarrasin.

Aujourd'hui on me fabrique à partir de grains de blé moulus.

Je sers de base à la fabrication de presque tous les gâteaux et du pain.

L'ingrédient 2 est :

LE SAVIEZ-VOUS ?

En montagne, impossible de faire pousser du blé. Les paysans cultivaient l'épeautre car elle est mieux adaptée au froid et au sol pauvre. Une fois les grains récoltés, ils sont mis en sac dans ce grenier, au sec, à l'abri des rongeurs et des risques d'incendie. Quand les paysans ont besoin de farine, il vont chez le meunier avec leur grain pour le faire moudre. Les moulins sont installés au bord des rivières car ils utilisent la force de l'eau pour moudre le grain.

La Fruitière

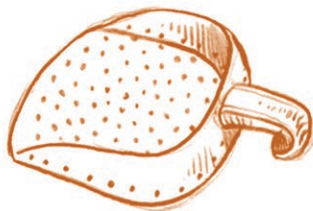


Rendez-vous dans
la chambre à lait

Recherche de l'ingrédient 3

On m'obtient en laissant reposer le lait, tout juste sorti du pis de la vache. Je flotte à la surface du lait, on utilise la poche à écrémer pour me récupérer. Ensuite, je suis mise en pot. Je sers à la fabrication du beurre et aussi de la chantilly. Si tu m'as toujours pas trouvé, lis le panneau sur la droite en entrant.

L'ingrédient 3 est :



LE SAVIEZ-VOUS ?

Au 19^{ème} siècle, les vaches franc-comtoises produisent 2 à 5 litres de lait par jour, aujourd'hui elles en produisent 20 à 25 litres. Le lait est transformé en fromage directement à la ferme. Les femmes récupèrent la crème pour faire du beurre. Elles vendent le beurre au marché. C'est un moyen pour elles, à l'époque, d'avoir de l'argent personnel.

Ferme des Bouchoux



Rendez-vous
dans la
cuisine



Recherche de l'ingrédient 4

À cette époque, on me vend sous forme de bloc.
Une fois écrasé, je suis stocké dans une boîte en bois
près du feu pour me garder au sec.

En Franche-Comté, on me trouve dans le sol.

On m'extraie de l'eau saumâtre
par évaporation. Je sers à relever la saveur
des plats et à conserver les aliments comme la viande.

L'ingrédient 4 est :

À cette époque, le sel est appelé « l'or blanc ». Il a même servi à payer l'impôt au seigneur du Moyen-Âge. En Franche-Comté, région riche en sources salées, le sel de gemme est récolté dans les salines de Salins, Montmorot ou encore Crozon. Il sert à conserver les aliments (viande, légumes), dans la fabrication du fromage et l'alimentation du bétail. À titre d'exemple, au Moyen-Âge, la consommation annuelle est de 8 à 10 kg par personnes et par an. Dans certains coins de campagne, elle peut atteindre 34 kg par personnes et par an. Dans le cellier de la maison, tu trouveras la pierre pour écraser le sel.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Ferme de la Proiselière

Tu as tous les ingrédients pour faire les sèches,
mais il te manque les ustensiles.

Les personnes de cette maison sont désordonnées.
Tu vas devoir les chercher dans toutes
les pièces, n'oublie pas d'aller voir
au four à pain, à l'extérieur de la maison.

Note ci-dessous dans quelle pièce tu as trouvé :



LE SAVIEZ-VOUS ?

À cette époque, le pain et les gâteaux sont cuits dans un four à pain, comme celui-ci. On fait chauffer le four, une fois par semaine pour cuire le pain. Quand le pain est sorti du four, on profite de la chaleur pour cuire d'autres aliments (sèches, gâteaux de ménage, ragoût, ...) ou faire sécher des herbes, des légumes, des fruits, les plumes d'oies pour les oreillers...

La recette des sèches



Ingrédients :

Ingrédient 1

250g de l'ingrédient 2

500g de l'ingrédient 3 (épaisse)

Ingrédient 4 (facultatif)

- Faire une fontaine avec l'ingrédient 2.
- Ajouter l'ingrédient 3, une pincée de l'ingrédient 4 (facultatif)
- Mélanger. La pâte doit avoir l'aspect d'une pâte à tarte.
- Laisser reposer une nuit.
- Le lendemain, étaler la pâte aussi fine que possible.
- La disposer dans une tôle à tarte.
- À l'aide d'une roulette, ôter les bords et faire des parts.
- Saupoudrer de l'ingrédient 1.
- Préparer plusieurs tôles.
- Cuire à four bien chaud (180°) à peu près 5 à 10 minutes environ.

Attention la cuisson est rapide. Bien surveiller.



Proiselière

Bouchoux

Fruitière

Grenier de la Mine

Boron

alt. 435 m

alt. 450 m

alt. 444 m

alt. 443 m

alt. 434 m

