

FICHE D'ACTIVITÉ ENCRE JAUNE

PROMENADE COLORÉE

- Le jaune évoque **le soleil**, sa lumière, sa chaleur. Il fait partie des **couleurs primaires**.
- Le **jaunissement** des feuilles rappelle **l'automne** et celui des photos suggère le temps qui passe.
- Le **jaune d'or** suggère **la puissance**, l'abondance, la richesse et le pouvoir. C'était la couleur des empereurs chinois et du roi Louis XIV appelé le roi soleil.
- Au **Moyen-âge** il est la couleur du **mensonge**, de la jalousie, de la tromperie.
- **Aujourd'hui**, les tournesols de Van Gogh, les maillots jaunes du tour de France lui donnent une image **dynamique et chaleureuse**.

DANS LE MONDE

En Polynésie le jaune du curcuma est une couleur sacrée.

La couleur jaune est cachée dans la racine de la plante qui est, dit-on, la nourriture des dieux.

Le curcuma sert également à **teindre les vêtements** en jaune orangé et à **se maquiller**.





1 - Réséda



2 - Sophora



3 - Œillet d'inde



4 - Carottes

Une multitude de plantes contiennent des colorants jaunes, c'est la couleur la plus présente dans le monde végétal.

En voici quelques unes :

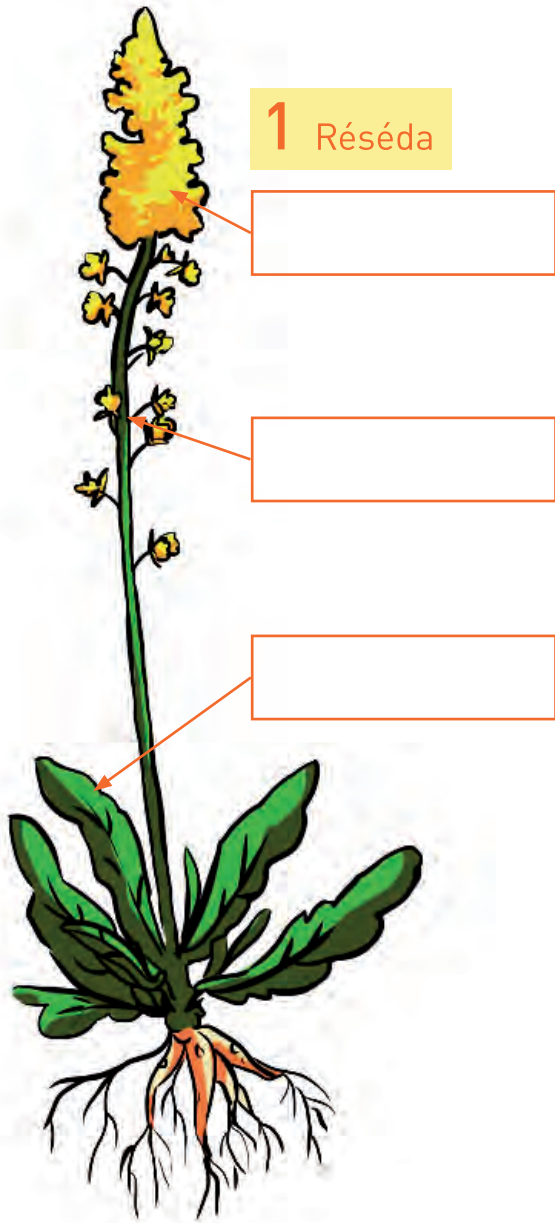
- 1- Le Réséda renferme la couleur jaune dans toutes les parties aériennes de la plante : la tige, les feuilles, fleurs et les graines. Elle donne une couleur jaune solide c'est-à-dire résistante dans le temps.
- 2- Le sophora du japon cache la couleur jaune dans ses petites fleurs, le fustet, le chêne quercitron d'Amérique dans leurs bois et leurs écorces.
- 3- Les œillets d'inde, le coréopsis, les dahlias, les rudbeckias, les solidages... ont de belles fleurs jaunes. C'est grâce aux pétales que la couleur est obtenue. La plupart, de ces fleurs sont originaires du continent américain et étaient utilisées comme source de colorant jaune et orange par les civilisations précolombiennes.
- 4- La carotte est un comestible cachant aussi la couleur jaune. Dans ses fanes pour la plante cultivée et dans ses fleurs pour la carotte sauvage.

ANECDOTE

Tu aimes les carottes ?

À l'origine, les carottes que nous consommons étaient blanches ou rouges.

Et c'est en croisant ces 2 variétés que les carottes orange sont apparues en Hollande au XVI^{ème} siècle!



OÙ SE CACHE LE JAUNE ?

A l'aide des textes et des photos de ce carnet, retrouve les parties de la plante qui produisent du jaune !
Ecris leurs noms dans les encadrés.

ACTIVITÉ ET JEU #2

OÙ SE CACHE LE JAUNE ?

A ton tour !

Nous croisons tous les jours des plantes qui peuvent servir à faire de l'encre jaune, sauras-tu les retrouver ?

Entoure la bonne réponse parmi les propositions suivantes :

- DANS LA CUISINE :

Poireaux



Oignons



Betteraves



- PARMIS LES ÉPICES :

Cannelle



Muscade



Curcuma



- DANS LE JARDIN :

Fleur de rudbeckia



Baies de sureau



Iris



- EN VILLE :

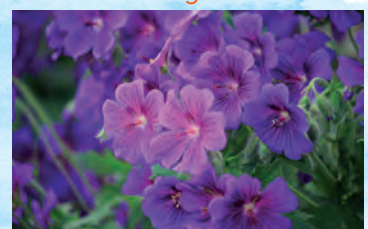
Fleur de sophora



Feuille de platane



Fleur de géranium



Réponses : 1) Dans la cuisine : Oignon 2) Parmi ces épices : Curcuma 3) Dans le jardin : Fleur de rudbeckia 4) En ville : Fleur de sophora



RECETTE ENCRE JAUNE

ATELIER TOUTES SAISONS

Avec cette activité, tu vas apprendre comment fabriquer une encre végétale jaune avec des fanes de carottes.

MATERIEL

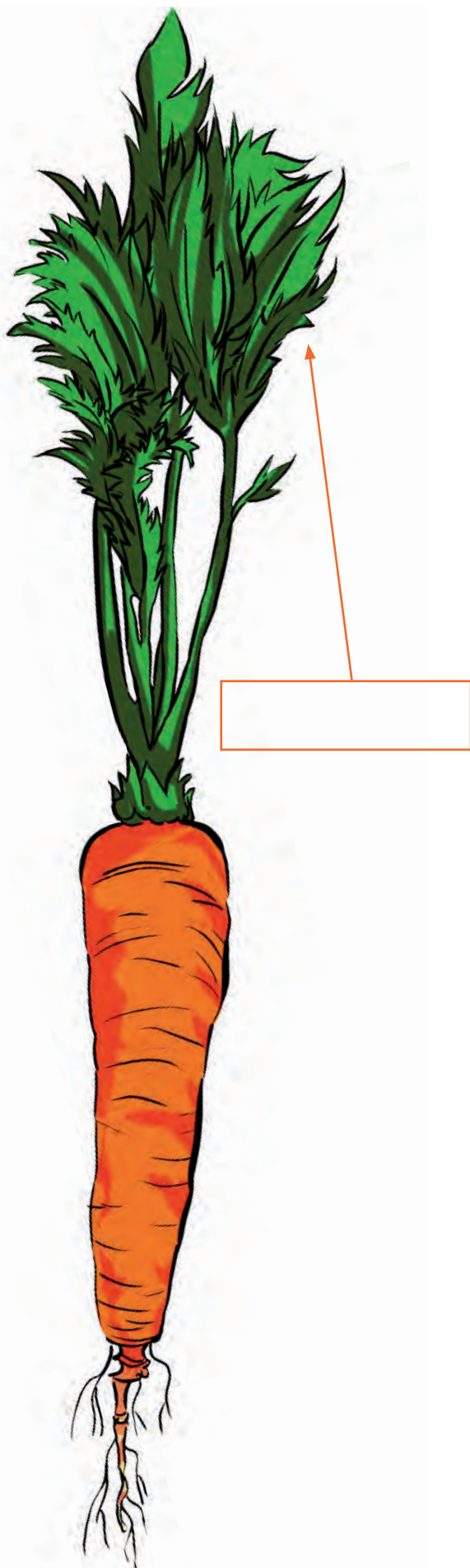
- un pot de yaourt en verre
- une balance
- une paire de ciseaux
- une petite casserole
- une passoire à thé
- une cuillère à café
- un pinceau et du papier blanc pour les essais

INGRÉDIENTS (pour 100ml)

- 30g de fanes de carottes coupées en petits morceaux
- 2 cuillères à café de sel d'alun
- 2 verres d'eau du robinet

FACULTATIF

- 10g de gomme arabique en petits blocs ou en poudre à faire fondre dans 20g d'eau la veille
- un clou de girofle réduit en poudre pour conserver l'encre



A PARTIR DE 5 ANS ACCOMPAGNÉ D'UN ADULTE

COMPÉTENCES

Observation - Déduction - Organisation - Émotion - Créativité

CONNAISSANCES

Botanique - Ecologie - Histoire

LA CAROTTE

Le nom latin de la carotte :

Daucus carotta L. de la famille des **Apiaceae** (ombellifères)

L'été, dans les champs et au bord des chemins tu peux cueillir les fleurs de carottes sauvages.

Aériennes et graphiques leurs fleurs et leurs feuilles fraîches nous permettent de fabriquer une jolie encre jaune.

Tu disposes également d'un trésor dans ton réfrigérateur : les fanes des carottes de ta cuisine, celles que tu manges, cachent comme leur cousines, dans leurs feuilles, un extraordinaire colorant jaune vif légèrement vert, particulièrement solide : l'apigénine.

Cueillies au bord du chemin l'été ou achetées chez le primeur, tu vas fabriquer avec les fanes des carottes une encre jaune solide à la lumière.

ASTUCES

Il est possible de faire sécher les fanes de carottes pour fabriquer l'encre jaune. Cependant, la couleur sera un peu plus pâle et plus verte.

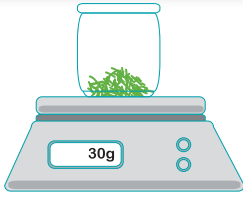
CONSERVATION

On peut conserver l'encre végétale quelques jours: un clou de girofle bien écrasé puis introduit dans l'encre peut permettre de prolonger sa conservation.

RECETTE ENCRE JAUNE

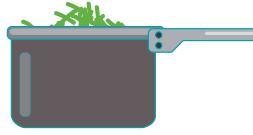
1 - Pesée :

Pèse 30g de fanes de carottes découpées en petits morceaux



2 - Préparation :

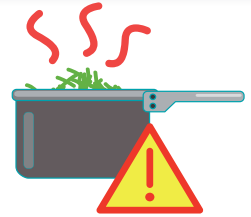
Mets les plantes dans une petite casserole et ajoute de l'eau.



3 - Ébullition :

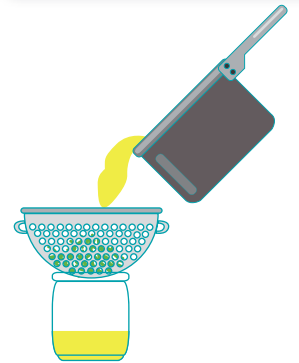
Demande à un adulte de faire bouillir à petit feu durant 10 mins l'eau et les fanes.

L'eau devient jaune petit à petit, tu réalises ainsi une décoction.



4 - Filtration :

Filter le contenu de la casserole à travers la passoire dans un pot en verre.



FACULTATIF :



Pour épaissir, ajouter la gomme arabique diluée.

5 - Fixateur :

Pour rendre la couleur brillante, vive et solide on ajoute une cuillère à café de sel d'alun. Bien mélanger jusqu'à ce que le sel ait fondu.



6 - C'est prêt !

La métamorphose est réussie, tu as fabriqué une encre jaune vif !



7 - Bravo !

Maintenant applique ta couleur sur ton diplôme !

PENSE-BÊTE



La couleur jaune peut être extraite :

- Des fleurs comme le réséda, l'oeillet d'inde, le sophora du japon
- Des légumes comme l'oignon, des fanes de carotte
- Des arbres comme le fustet et le chêne quercitron d'Amérique
- Des épices comme le curcuma

N'oublie pas de compléter ton diplôme à la fin de chaque recette !