

Château de Prangins.

Jeux surprises au jardin - feuille de route

Poste 1 : la saponaire

Cette jolie plante cache un secret dans ses racines : bouillies, elles permettent d'obtenir un liquide qu'on utilisait pour laver le linge. Secouez la décoction de racines dans le bocal et voyez comme cela mousse ! Ce n'est pas un hasard si son nom fait penser au savon.

Activité : il n'y avait pas d'eau courante au château au 18^e siècle. Si on voulait de l'eau (pour laver du linge, par exemple) il fallait aller la chercher à la fontaine. Essayez de soulever le seau : son poids correspond à un seau plein d'eau, de près de 15 kilos. Imaginez le travail des domestiques qui devaient faire plusieurs trajets, de la fontaine au château ...

Poste 2 : les asperges

Il en faut de la patience pour cultiver les asperges : si vous démarrez une culture vous devrez attendre quatre ans pour une première récolte !

Activité : imaginez-vous à la place d'un jardinier d'autrefois et préparez le sol pour une prochaine culture d'asperges. Pour vous aider dans votre tâche, nous vous livrons les conseils trouvés dans un manuel publié en 1845 intitulé « Maison rustique du XIX^e siècle » : il faut commencer par retourner le sol à une profondeur de 0.70 m, puis il faut enlever tous les cailloux, si possible en s'aidant d'un crible.

Amusez-vous avec les outils à disposition !

Poste 3 : le potiron

Au 18^e siècle, le célèbre auteur Jean de la Fontaine raconte l'histoire d'un personnage qui reçoit un gland sur le nez, et qui se réjouit qu'il ne s'agisse pas d'une citrouille. Si vous revenez ici en automne, vous pourrez contempler les potirons prêts à être récoltés, et constater qu'ils ne poussent effectivement pas sur les arbres, heureusement !

Activité : potirons et citrouilles ont inspiré de nombreux auteurs, mais la citrouille la plus connue est sans doute celle que la marraine de Cendrillon transforme en carrosse, dans le conte de Charles Perrault. Profitez de lire ou relire l'extrait proposé en famille !



Poste 4 : une odeur de citron

Cette zone du potager met à contribution votre sens de l'odorat. Vous aurez reconnu la célèbre lavande, mais d'autres plantes sont moins communes.

Activité : sentez les différentes plantes (vous pouvez froisser les feuilles entre vos doigts). L'une d'elles a un parfum de citron, arriverez-vous à la trouver ?

Château de Prangins.

Poste 5 : le cardon

Il faut savoir s'y prendre pour cultiver le cardon, qui se protège avec ses épines menaçantes. Revenez en hiver et vous le verrez en phase de blanchiment, c'est-à-dire maintenu à l'abri de la lumière, ce qui le rend bien plus savoureux. Et si vous voulez en savoir plus sur ce légume piquant, allez dans le Centre d'interprétation du potager ou toute une zone lui est consacrée.

Devinette : le cardon a un célèbre cousin qui se trouve non loin du massif d'asperges, près du Centre d'interprétation du jardin. Avez-vous deviné de quel légume il s'agit ? Un indice : on consomme son bouton floral...

Poste 6 : la molène

Dans cette zone du potager, il est permis de toucher ! Lisses, collantes ou rêches, les feuilles de certaines plantes nous réservent parfois des surprises. La molène, ou « bouillon blanc » en fait partie, avec ses feuilles poilues, douces et un peu piquantes à la fois. Autrefois, on utilisait les feuilles cuites dans du lait comme cataplasmes pour soigner les petites blessures.

Activité : touchez les différentes plantes et choisissez votre préférée !

Poste 7 : le mûrier blanc

Si nous apprécions les fruits du mûrier blanc, il faut savoir que les vers à soie raffolent de ses feuilles, plus fines et moins coriaces que celles du mûrier noir (que vous voyez dans l'autre bac). Il semblerait même que la soie produite par des vers nourris aux feuilles de mûrier blanc soit de meilleure qualité !

Devinette : comme toute chenille, le ver à soie, si on lui en laisse l'occasion se transforme en papillon, le bombyx. Saurez-vous le reconnaître ?



Poste 8 : le romarin

Approchez-vous du romarin et respirez son odeur, qui évoque des vacances en Toscane ou dans le sud de la France. Le romarin est très utilisé en cuisine, mais aussi pour ses propriétés thérapeutiques, comme de nombreuses plantes présentes dans le potager.

Devinette : tout comme la lavande, le romarin est une plante mellifère. Ce qui signifie qu'il attire :

1- Les chenilles

2- les abeilles

3- les mésanges

