

**Des activités nature, même confinés !
Les défis nature !**



Défi n°1 : As-tu vu le Citron ?

Qui suis-je ?

On me reconnaît grâce à ma face supérieure jaune citron chez le mâle ou vert pâle chez la femelle, et au point orange qui orne chaque aile, quelque soit le sexe. Je suis attiré par toutes sortes de plantes nectarifères : des pissenlits aux géraniums, en passant par les cirses, les pois de senteur, les thymys... Posé sur une fleur, j'ai toujours les ailes refermées ce qui me permet de me confondre avec la végétation et de passer inaperçu pour mes prédateurs (oiseaux, araignées...).

Défi : Alors, m'as-tu vu dans ton jardin ou depuis ta fenêtre ? N'oublie pas de me dessiner ou me prendre en photo !

Tu as remarqué d'autres papillons ? Tu peux participer à l'enquête sur les premiers papillons du printemps, c'est par ici : <http://faune.bourgogne-nature.fr/>



Défi n°2 : As-tu vu la Grande Ortie ?

Qui suis-je ?

Je suis une herbacée vigoureuse, vivace, qui pousse un peu partout, près des habitations, en bordure des chemins et des routes, dans les jardins et les prairies agricoles, dans les haies et aux pieds des clôtures, dans les décombres. Mes feuilles opposées et dentées sont vertes, mais c'est surtout à cause des poils urticants qui les recouvrent qu'on se rappelle d'elles : elles laissent souvent un mauvais souvenir ! Pourtant, je possède de nombreuses propriétés médicinales ! En purin d'ortie, je suis utilisée comme répulsif contre certains insectes mais également comme engrais car je suis riche en azote et en oligo-éléments.

En cuisine aussi, je suis utilisée : pour faire des soupes, des sauces ou autres omelettes...

Défi : M'as-tu repérée ? Je suis présente dans ton jardin ? Tu peux m'utiliser pour faire une soupe et envoyer une photo de ta préparation.

Soupe d'ortie

2 grosse poignées de pousses d'ortie

2 pommes de terre moyenne

1 oignon

- Faire dorer un oignon dans un peu de graisse, animale ou végétale.
- Ajouter les orties préalablement lavées.
- Faire revenir quelques minutes puis ajouter de l'eau et les pommes de terre épluchées et coupées en petits cubes.
- Laisser cuire une vingtaine de minutes.

Il ne vous reste plus qu'à mixer le tout et déguster !

Envie d'autres recettes avec des plantes sauvages ? N'hésitez pas à visiter la page facebook du Bistrot du Parc du Morvan : <https://fr-fr.facebook.com/LeBistrotDuParcDuMorvan>



Défi n°3 : As-tu vu le Lamier pourpre ?

Qui suis-je ?

Je suis une des toutes premières fleurs du début du printemps. Dans les herbiers anciens, j'étais nommé Ortie morte pour la ressemblance de mes feuilles avec celles de l'Ortie mais sans être urticante. De la famille des Lamiacées, ma tige est carrée et je suis reconnaissable à mes petites fleurs roses. Je suis une plante comestible : mes feuilles agrémentent de façon originale une salade ou une sauce. Je suis également une plante médicinale : mes feuilles lavées et broyées sont un excellent désinfectant et cicatrisant, que l'on utilise en cataplasme sur les plaies.

Défi : Tu m'as vu dans ton jardin, depuis ton balcon ou ta fenêtre ? N'oublie pas de me dessiner ou de me prendre en photo ! Si tu décides de me manger en salade, tu peux également prendre une photo de ton repas !

Défi n°4 : Je suis passé par là mais qui suis-je ?

**Maintenant que tu es incollable sur les oiseaux, sauras tu retrouver à qui appartiennent ces plumes ? Attention il y a des pièges !
Au fait ! As tu déjà vu ou entendu certains de ces oiseaux ?**



Martin-pêcheur



Pic vert



Faisan



Buse



Geai des chênes

Perdrix

Chouette effraie