Mots mêlés

didactique du professeur BWB

Pourras-tu retrouver le thème du jeu ?

C	A	S	S	E	T	T	E	V	A	E	C	N	A	R	E	N	I	T	I
P	R	E	S	S	E	A	P	I	C	O	L	E	L	O	E	V	L	A	T
L	A	R	V	E	S	I	B	P	R	O	P	O	L	I	S	E	R	G	E
I	D	C	P	E	E	A	M	E	E	D	A	M	M	O	P	E	C	W	I
Q	M	O	A	E	L	B	V	A	T	P	A	R	F	U	M	S	R	S	N
U	I	U	I	X	U	E	E	O	G	I	G	O	G	N	E	I	I	E	T
I	R	V	N	T	O	I	R	S	I	O	Q	N	G	U	T	N	S	S	U
D	E	A	B	R	M	L	R	E	E	R	S	U	Q	S	U	E	T	U	R
E	R	I	A	A	N	L	E	R	S	A	F	I	E	S	V	E	A	E	E
N	E	N	P	C	E	E	H	U	U	E	T	A	R	T	E	E	L	N	M
Z	F	P	I	T	I	R	C	M	E	E	M	U	I	L	T	R	L	I	E
Y	I	O	C	E	P	D	U	T	M	S	E	U	E	R	U	E	I	T	R
M	L	L	U	U	A	A	R	S	A	L	C	G	A	G	E	I	S	U	E
E	L	Y	L	R	R	C	O	V	F	R	H	P	V	B	E	R	A	B	S
S	E	F	T	R	E	C	O	V	I	R	E	O	S	R	E	V	T	R	N
A	M	L	U	A	H	N	E	C	X	U	E	M	E	R	C	U	I	O	I
C	I	O	R	H	T	N	H	Y	D	R	O	M	E	L	S	O	O	Y	N
S	E	R	E	C	I	E	R	G	E	S	N	E	L	L	O	P	N	A	N
F	L	A	H	N	P	A	I	L	A	R	O	L	F	O	N	O	M	L	A
A	S	L	E	S	A	T	R	E	V	N	I	S	E	R	P	O	L	E	T

AIR
RAT
GAGE
MIEL
PAIN
POMME
SINUS
COVID
TEMPS
VENIN
VERRE
VERSO
AFSCA
CADRE
SAVON
GELÉE
MÈCHE
SÉRUM
BAUMES
GRÉSIL
IMAGOS
LARVES

PRESSE
RUCHER
SVELTE
FLEURS
NECTAR
POLLEN
MOULES
ROYALE
ADMIRER
CHARRUE
FAMEUSE
GIGOGNE
LIQUIDE
PARFUMS
TANNINS
ABEILLE
ALVÉOLE
APICOLE
AVETTES
CIERGES
COUVAIN
CRÉMEUX

ENZYMES
POMMADE
CASSETTE
SERPOLET
OUVRIÈRE
HYDROMEL
PROPOLIS
INVERTASE
BUTINEUSES
ÉTIQUETTES
EXTRACTEUR
ITINÉRANCE
MELLIFÈRES
MONOFLORAL
POLYFLORAL
APICULTURE
COSMÉTIQUE
APITHÉRAPIE
SAVOIR-FAIRE
TEINTURE-MÈRE
CRISTALLISATION

Pour t'aider, la couleur des mots symbolise des directions, en voici deux.

Que d'activités dans le rucher, les abeilles glissent d'alvéole en alvéole pour surveiller le couvain, des œufs aux larves,afin d'en faire de parfaits imagos.

Comment ne pas admirer les butineuses s'élançant vers les fleurs mellifères pour récolter pollen et nectar que d'autres avettes, grâce à leurs enzymes, transformeront en miels savoureux. Saviez-vous que l'invertase est l'enzyAme de la muqueuse intestinale qui dédouble le saccharose en glucose et en lévulose (aussi appelé fructose).

Bien, mais l'apiculteur aussi travaille beaucoup. Veut-il un miel monofloral de serpolet par exemple ? Il devra pratiquer l'itinérance : un travail ardu que le polyfloral, ne nécessite pas.

Le veut-il liquide, dur ou crémeux ? Le long labeur du contrôle de la cristallisation lui prendra bien du temps.

Le savoir-faire apicole guide chaque étape : la récolte, la désoperculation des rayons, l'égouttage, puis l'utilisation de l'extracteur pour un miel pur ou de la presse pour un miel révélant les tannins des pollens avant de le transférer, filtré, dans des bocaux de verre soigneusement étiquettés, conformément aux normes de l'AFSCA.

Le miel n'est pas le seul or de la ruche. La cire récupérée et les moules serviront à fabriquer des bougies, des cierges, ou encore une mèche aussi appelée « queue de rat » anciennement utilisée pour allumer les foyers et les forges.

Le conditionnement de la propolis, du pain d'abeille et de la gelée royale sont encore de multiples besognes de l'apiculture.

D'autres activités telles que l'apithérapie, où le venin et d'autres produits possèdent bien plus d'une vertu. Parfois même l'air des ruches est exploité pour le soin de nos poumons et de nos sinus.

À consommer avec modération, quelques hydromels pourront nous réchauffer le cœur.

Les trésors de la ruche inspirent aussi la cosmétique : baumes nourrissant, ou à lèvres, crèmes hydratantes enrichies en miel, masque régénérant, pommade au sérum réparateur mêlant propolis et gelée royale, miel, cire...

Autant de soins naturels auxquels s'ajoutent le savon ou la teinture mère issus directement du patient travail apicole.

Ainsi, chaque cadre et tous les parfums de ruche pourront témoigner de l'harmonie entre les abeilles et l'homme qui les accompagne avec amour et respect.

http://img110.xooimage.com/files/2/b/8/cire-de-deuil-4ff7d73.jpg

Ces mèches ont aussi eu un usage plus rituel servant à prévenir des maladies. Tressées ou enroulées elles furent nommées cires de deuil et représentaient le défunt pendant un an aux offices du dimanche.

https://musees-occitanie.fr/articles-decouverte/les-cires-de-deuil/

La queue de rat, aussi appelée rat de cave chez les Bourguignons, étaitmontée sur des bougeoirs spécifiques accompagnant le vigneron dans sa cave. Posée au sol, la vacillation de la flamme ou son extinction montrait la présence de dioxyde de carbone due à la fermentation des vins et évitait l'intoxication du goûteur distrait.

http://img110.xooimage.com/files/7/f/f/rat-de-cave-4f86bdb.jpg

https://www.epiceriebonnemaison.com/le-rat-de-cave-cest-quoi-origines-et-secrets/?srsltid=AfmBOooCJtx3o45w6clz4x8AS4qlOhgdGCwsovxZ7E2bsMrCETWNvx7E