

[orange foncé]Quelle est la différence entre un crapaud et une grenouille ? Entre une olive noire et une verte ? Une mer et un océan ? Un pingouin et un manchot ? Et bien d'autres....[/orange foncé]

Ce documentaire propose d'y répondre simplement mais efficacement. Les illustrations occupent une grande place sur la page et offrent une entrée visuelle qui donne envie d'en savoir plus en lisant les textes. A partir de 8 ans

Chouette ou hibou ? 60 paires à ne plus confondre, Emma Strack, Guillaume Plantevin (ill.), Gallimard jeunesse, 2015, 144 p., 17,90 €.

[
Le site de Guillaume
Plantevin.-><http://www.guillaumeplantevin.com/180612/7788350/illustrations/chouette-ou-hibou->]

La châtaigne est marron. Comme le marron, qui porte bien son nom. Tous les deux ronds, ornés d'une tache blanche et initialement protégés par des coques assorties de piquants, le marron et la châtaigne tombent de l'arbre à l'automne. Chauds, les marrons ou marrons glacés, peut-on vraiment les déguster ?

CHÂTAIGNE	MARRON
PROVENANCE -France	-Marronnier d'Inde
STAGE -Fruit sec déshydraté	-Fruit sec déshydraté
ASPECT -Fruit	-graine
INTÉRÊT -en forme de galette	-vertus thérapeutiques
CONSUMATION -frites, glacées, spées, sautées à C et F	-marré
	-non comestible

CHÂTAIGNE

En Italie, marrone signifie « châtaigne ». Toutefois, ce sont généralement des marronniers qui fleurissent dans les **massifs d'altitude**. Le châtaignier pousse plutôt dans les basses terres, le plus souvent en altitude et notamment en Ardèche.

Quant au dérivé de la **racine de marrone** ou des marrons grillés, on mange en réalité le fruit du châtaignier. Scientifiquement, le terme « marron » est attribué aux variétés de châtaignes cultivées spécialement pour d'un fruit par bague.

La **bague** de la châtaigne (généralement appelée « coupe ») est recouverte de piquants. Quand elle traverse le marron, on trouve généralement 3 châtaignes à l'intérieur.

MARRON

La **bague** du marron, héritière d'**épineux malles** et moins nombreuses que celle de la châtaigne, ne laisse échapper un petit feu de marrons.

Le **marron** du marronnier, une petite balle qui creuse ! Si cette larve de papillon est invisible à l'œil nu, on la repère aux galeries brunes qu'elle creuse sur les feuilles.

Si le **marron d'Inde** ne se mange pas, on lui reconnaît des propriétés antitumorales, vasculoprotectrices et anti-inflammatoires, notamment.

47