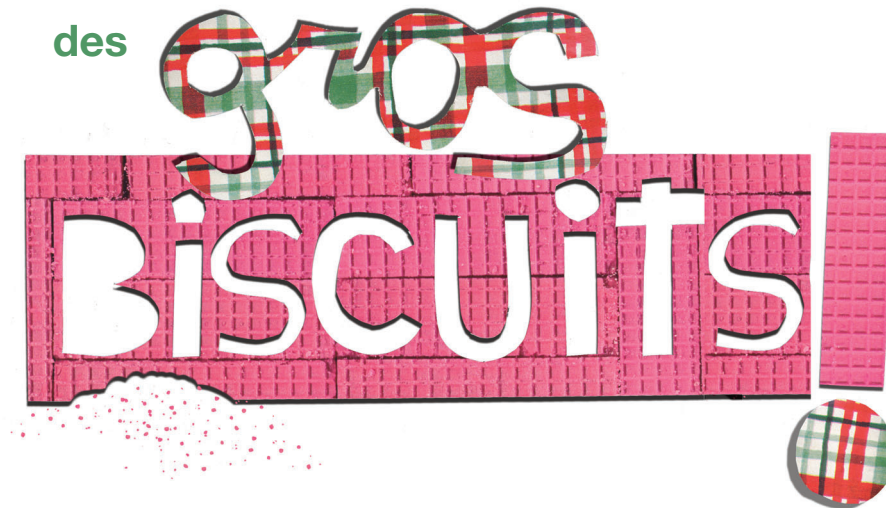


# Petit guide pédagogique



## 1. Peux-tu résoudre cette énigme ?

Mon premier se trouve dans un musée;  
mon deuxième est le petit de la biche;  
mon troisième a six faces et est utile dans un jeu;  
mon quatrième se forme lorsque l'on bat les blancs d'oeufs à haute vitesse;  
mon tout est un oiseau majestueux et l'emblème du Québec.

Réponse: \_\_\_\_\_

## 2. Quiz éclair sur l'auteur, Robert Munsch

(Tu trouveras les réponses en te rendant à l'adresse internet suivante : [www.scholastic.ca/editions/livres/munsch](http://www.scholastic.ca/editions/livres/munsch))

- a) En quelle année Robert Munsch a-t-il célébré ses 60 ans ? \_\_\_\_\_
- b) À l'école, qu'est-ce que Robert écrivait plutôt que d'écouter les leçons de ses professeurs ? \_\_\_\_\_
- c) Que voulait devenir M. Munsch lorsqu'il étudiait au collège ? \_\_\_\_\_
- d) En plus d'être un grand écrivain, quel autre véritable don possède Robert Munsch ?  
\_\_\_\_\_
- e) Combien de lettres d'enfants le facteur dépose-t-il chaque année dans la gigantesque boîte aux lettres de Robert Munsch ? \_\_\_\_\_

### 3. Quiz éclair sur la conteuse, Renée Robitaille

(Tu trouveras les réponses à ces questions en naviguant sur le site internet de Renée : [www.reneerobitaille.com](http://www.reneerobitaille.com))

a) Quel est le titre du livre-disque pour enfants qu'a écrit Renée en 2003 ?

\_\_\_\_\_

b) Quel est le métier des "Hommes de pioche" ? \_\_\_\_\_

c) Nomme trois pays où Renée a été invitée à raconter ses histoires.

\_\_\_\_\_

### 4. Si tu as écouté attentivement le spectacle, tu répondras facilement à toutes ces questions !

a) Avec quoi Bébé Gros Biscuit se défend-t-il contre la maman gorille ?

\_\_\_\_\_

b) Qu'est-ce que Christophe trouve dans le grenier qui est fabriqué avec de la peau d'orignal ?

\_\_\_\_\_

c) Le chien des Gros Biscuits porte le même nom que les rouleaux qu'on utilise pour se friser les cheveux. Quel est-il ? \_\_\_\_\_

d) Nomme deux instruments joués par le musicien.

\_\_\_\_\_



## LE HARFANG DES NEIGES

Le harfang des neiges mesure presque 50 cm et ses ailes déployées ont une envergure de près de 1,5 m. Une épaisse couche de duvet, recouverte de plumes abondantes, isole tout le corps du harfang des neiges, ce qui lui permet de maintenir la température de son corps entre 38 et 40 °C, même lorsqu'il fait 50 °C sous zéro.

Contrairement aux hiboux, le harfang des neiges chasse en plein jour. Habitué à vivre dans le Grand Nord, le harfang des neiges a dû s'adapter au soleil qui brille 23h par jour en été et a donc appris à chasser à la lumière du jour.

Le harfang des neiges est assez rapide pour attraper des canards au vol, mais il préfère se nourrir de petits mammifères. Dans l'Arctique, il mange des lièvres, des renards ou des oiseaux de mer, mais son mets favori demeure le lemming, qui ressemble à une grosse souris des champs. Chaque harfang doit capturer de 7 à 12 souris par jour pour se nourrir.

Heureusement, la chasse au harfang des neiges est interdite. Vous aurez peut-être la chance de le capturer avec votre appareil photo...

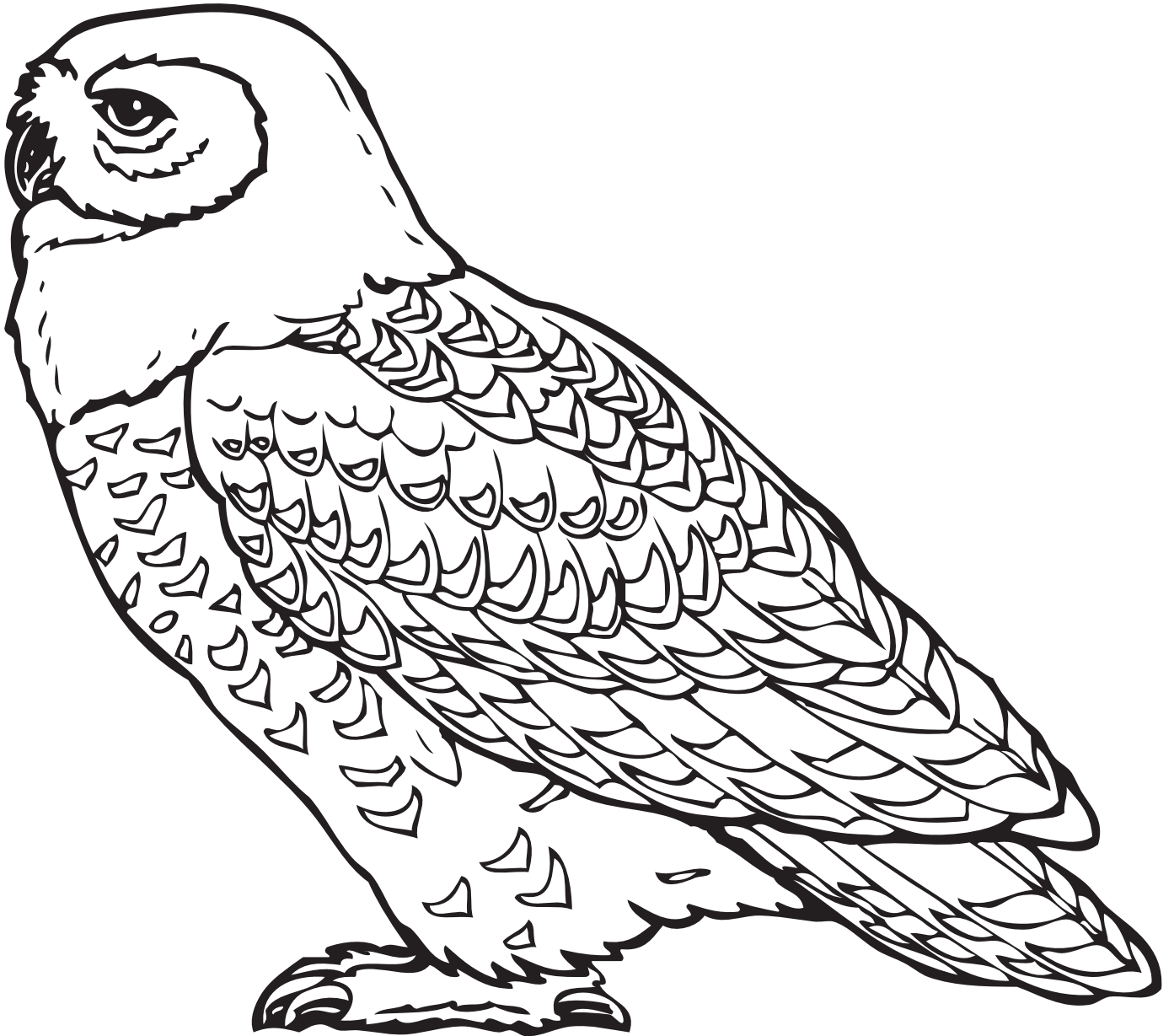
Source: Service canadien  
de la faune



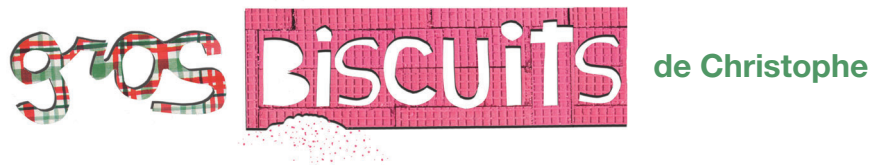
## RÉPONSES:

1. Harfang des neiges
2. a) 2005 b) poèmes c) prêt(e) d) conteur e) 10 000
3. a) Gourmandises et diableries b) mineur c) Belgique, Canada, Congo, Cuba, France ou Suisse
4. a) sa dent b) des raquettes c) Bigoudi d) Clarinette, accordéon, gazou, ou percussions

Depuis que M. Harfang est retourné dans le Grand Nord, son plumage est devenu tout blanc. Peux-tu lui refaire une beauté avec tes crayons à colorier ?



**Avec ton professeur ou tes parents, confectionne les biscuits aux pépites de chocolat de Christophe. En voici la recette:**



**185 ml (3/4 tasse) de cassonade tassée**  
**125 ml (1/2 tasse) de beurre ramoli ou de margarine**  
**50 ml (1/4 tasse) d'eau**  
**1 oeuf**  
**5 ml (1 cuillère à thé) d'essence de vanille**  
**750 ml (3 tasses) de gruau à cuisson rapide, non cuit**  
**250 ml (1 tasse) de farine tout usage**  
**2 ml (1/2 cuillère à thé) de bicarbonate de soude**  
**5 ml (1 cuillère à thé) de cannelle moulue**  
**2 ml (1/2 cuillère à thé) de sel**  
**250 ml (1 tasse) de pépites de chocolat mi-sucré**

**Donne environ 3 douzaines de biscuits**

Demande à un adulte de préchauffer le four à 375° F.

Graisse les plaques à biscuits avec de l'huile végétale ou de la margarine.

Dans un grand bol, verse la cassonade, le beurre (ou la margarine), l'eau, l'oeuf et la vanille. Mélange le tout avec un batteur électrique, à vitesse moyenne.

Ajoute le gruau, la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel. Mélange le tout au batteur électrique à faible vitesse, jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Incorpore maintenant les pépites de chocolat. N'en mange pas trop, laisse-en pour la recette...

À l'aide d'une petite cuillère, dépose la pâte sur les plaques à biscuits, à 5 cm d'intervalle.

Demande à un adulte de déposer les plaques à biscuits dans le four.

Au bout de 8 à 10 minutes, les biscuits seront dorés et prêts.

Un adulte les sortira du four.

**Bon appétit !**

**UN PETIT TRUC :** Tu peux garder la moitié de ta pâte à biscuits pendant quelques semaines au congélateur. Tu devras d'abord former un gros saucisson avec ta pâte que tu enrouleras ensuite dans un papier ciré. Hop, au congélateur ! Lorsque des amis viendront te visiter, tu demanderas à un adulte d'enlever le papier ciré, de couper la pâte congelée en galettes d'un cm d'épaisseur et de les mettre au four. Voilà une belle collation, vite faite !