



CAPELITO
Le Champignon magique

www.capelito-lefilm.com

Estudio
RODOLFO PASTOR

Generalitat de Catalunya
Institut Català
de les Indústries Culturals

SCÉREN

france 5.fr

3
TELEVISIÓ DE CATALUNYA

NHK

JOVI

MEDIA

MEDIA

VIRGIL

AL

CINEMA PUBLIC

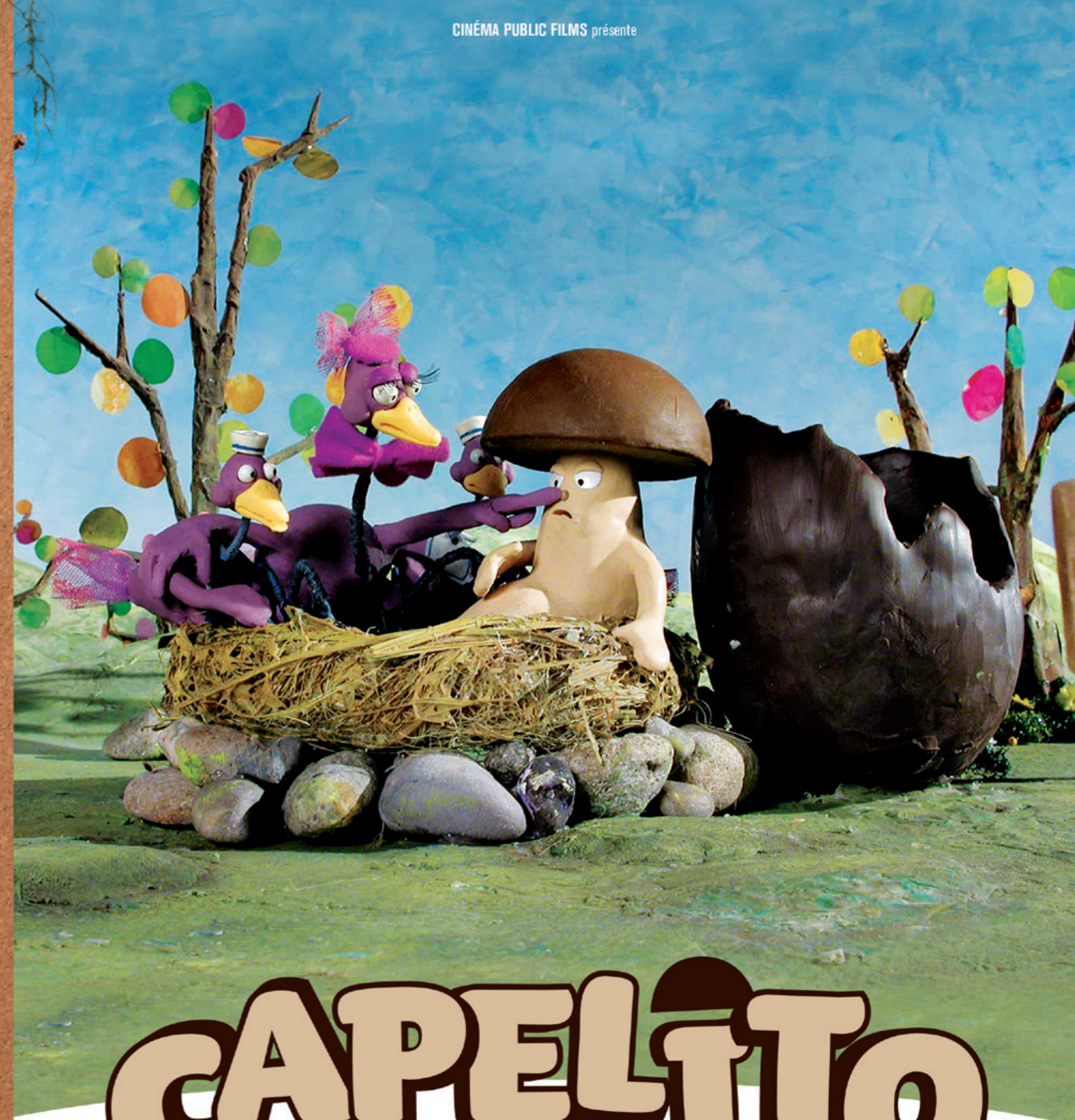
CINEMA PUBLIC

CINEMA PUBLIC

CINEMA PUBLIC

CINEMA PUBLIC

CINÉMA PUBLIC FILMS présente



CAPELITO
Le Champignon magique

**Ce livre
appartient à:**

Il n'y a rien de bizarre ici?

Capelito est bien triste en noir et blanc...
Utilise tes crayons pour lui rendre ses couleurs !



Mais qui est Capelito?

Voici à quoi ressemble
Capelito dans la Forêt!



Capelito s'apparente à un bolet bai,
il est reconnaissable par son chapeau brun, et son pied jaune clair.

Ce champignon est assez courant (il compte une vingtaine
de variétés) et pousse en automne sous le châtaignier, le chêne et le hêtre.

Une grande famille!



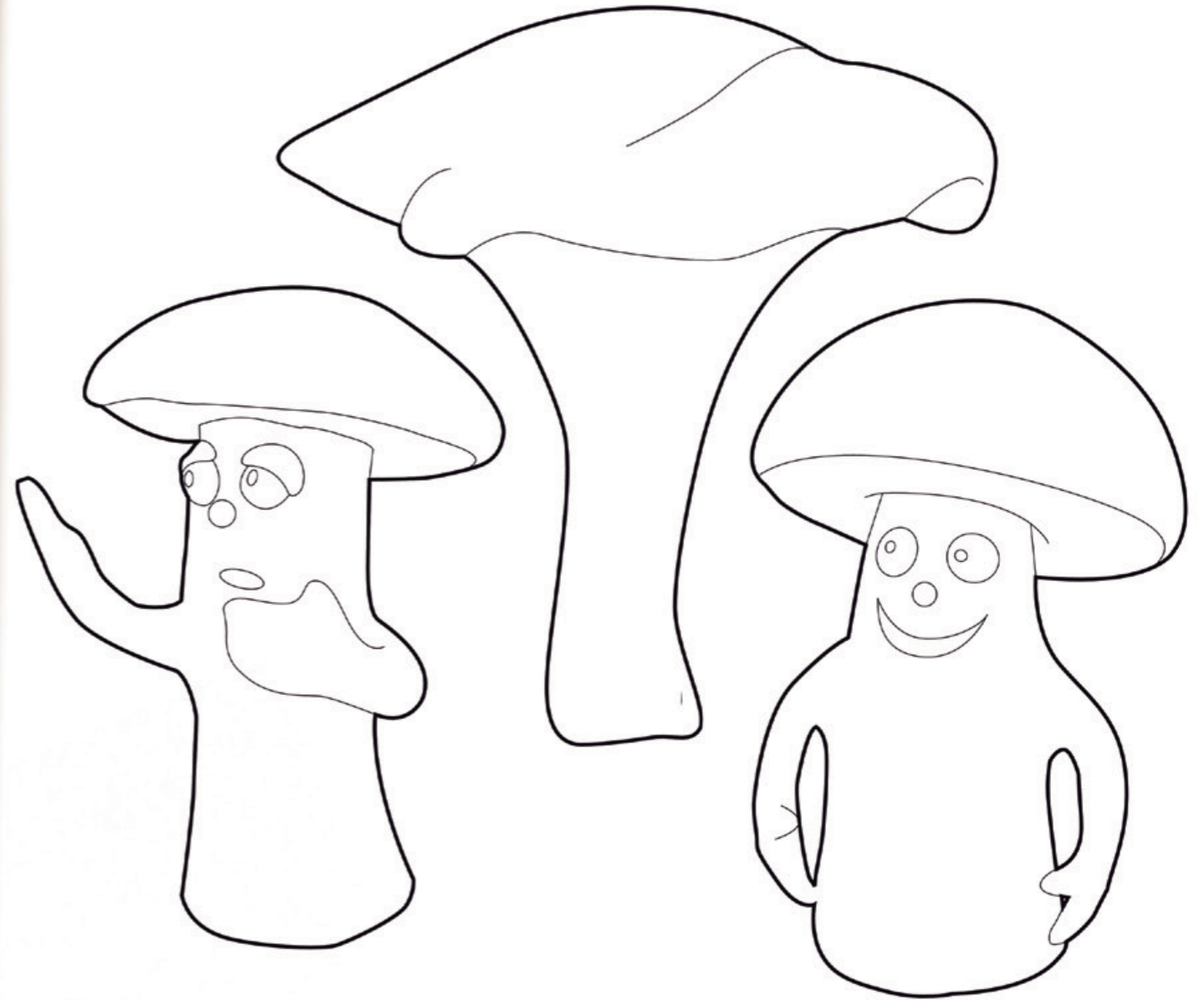
La Famille des champignons est immense ! On estime à 1,5 millions le nombre d'espèces différentes de champignon dans le monde.

En France, il y aurait 30 000 variétés dont seulement la moitié serait connue.

Voici ci-dessus une petite photo de Famille, sauras-tu retrouver les amis de Capelito ? Ils sont 6, entoure-les.

Les goûts et les couleurs

Beaucoup de champignons sont reconnaissables à leurs couleurs. En t'aidant des modèles, retrouve les bonnes couleurs à mettre sur les champignons.



Chapeaux perdus

À force de jouer avec son nez magique, Capelito a perdu son chapeau !

Parmi tous ceux ci-dessous, lequel est le sien ?
(entoure la bonne réponse)

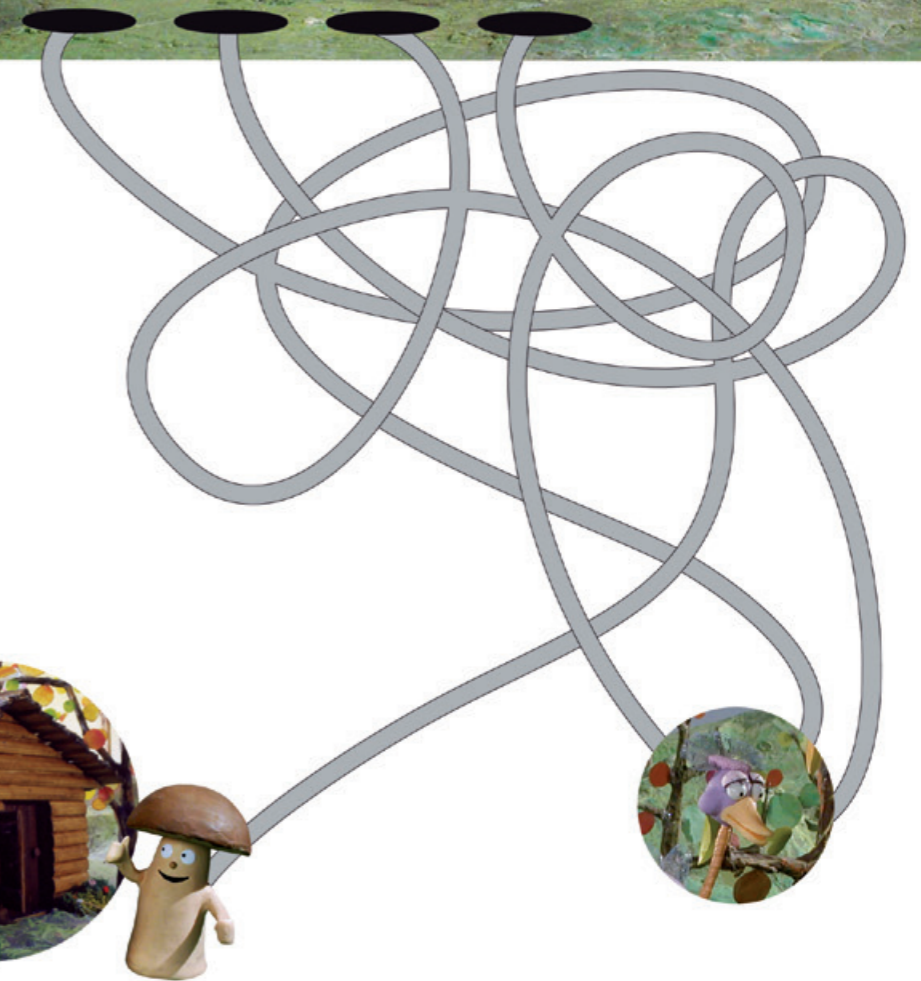


La grande évasion



Capelito est coincé
chez les Cucuruchi
qui pensent qu'il est
l'un des leurs.

Mais les autruches
se trompent !
Il faut aider Capelito
à s'enfuir en creusant
le bon trou jusqu'à
la sortie.



Les objets ~~trouvés~~ cachés



7 objets ont disparu sur la page de droite!
Sauras-tu les retrouver?



La panoplie du cueilleur de champignons

Entoure tout ce qui est nécessaire pour être bien équipé avant de partir en forêt à la chasse aux champignons!



Réponse : veste, chaussures de marche, panier, couteau, carnet

Le coin cuisine

Avec l'aide de tes parents, prépare-toi un bon repas à base de champignons!
Voici une idée parmi beaucoup d'autres...
les recettes sont bien plus faciles à trouver que les champignons ;-)

Les champignons à la crème:

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES):

- 1 kg de champignons de Paris
- 1 citron
- 4 jaunes d'œufs
- 250 g de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé
- 80 g de beurre
- sel, poivre
- muscade



PRÉPARATION:

Équeutez les champignons, lavez-les à l'eau courante et citronnez-les pour qu'ils ne noircissent pas.
Émincez-les et faites les rendre toute leur eau, à la poêle, dans le beurre chaud.

Mélangez dans un bol les œufs et la crème, salez, poivrez, puis ajoutez la muscade.
Versez ensuite les champignons dans des petites cassolettes ou des petits plats individuels, nappez-les d'un peu de sauce, saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner à four chaud 260° (8 au thermostat).

Conseil : ce plat accompagne grillades et rôtis.
Vous pouvez aussi le préparer dans un grand plat.