

STAGE PRODUCTION D'ECRIT Cycle II L'OBJET MYSTERIEUX

Consigne : Décrivez cet objet que vous ne connaissez pas, donnez un titre.

- 1 Longtemps utilisé à des fins culinaires, cet objet en bois est devenu un objet décoratif témoin de l'artisanat culinaire de cette tribu. Son manche plus ou moins long selon les ingrédients que les femmes voulaient cultiver se termine par une coque ajourée. La base, avec ses ailettes en bois peut piler le fruit ou le légume, mélanger à l'aide des stries en bois.
- 2 **Le châtiment:** cet objet sert à punir les maris volages. Un peu comme notre « rouleau à pâtisserie », les femmes l'utilisaient pour châtier leur mari. Elles l'attendaient à la cuisine et utilisaient cet objet en les frappant sur le dos. Ils laissaient alors des sillons bien distinctifs, de manière à ce que l'époux volage porte les stigmates de sa faute.
- 3 IL vient du Mexique, il est de couleur marron claire. IL sert à la cuisine pour mélanger des condiments et les écraser. IL peut servir aussi dans des cérémonies de mariage comme faisant partie des ustensiles indispensables que la future mariée doit avoir pour bien nourrir son mari et ses enfants.
- 4 **Un parfumeur :** Cet objet est un parfumeur domestique. IL est composé d'un manche et d'une espèce de calice ignifugée. Dans ce calice, on met les encens sur des charbons. Pour accentuer la combustion, on secoue ce parfumeur. La fumée odorifique se répand alors dans la pièce. ON peut le poser dans un cadre fait à cet effet, pour que la combustion puisse se terminer.
- 5 **La spatule :** cet objet sert à écraser les légumes dans la terrine, puisque dans les années anciennes le mixeur n'existait pas. Les cuisiniers s'en servaient donc pour rendre pâteux ou en poudre les légumes et les noix.
- 6 **Tim tap :** Cet objet mystère en bois est un objet typique du Mexique, son nom traditionnel est le « tim tap » communément appelé ainsi pour sa fonction rythmée. Lors des fêtes traditionnelles mexicaines, cet instrument donne le rythme de la musique et de la danse. Quand on le secoue, les pièces de bois s'entrechoquent et donnent la cadence à la musique. Son gabarit diffère selon l'âge de la personne qui l'utilise. Ainsi, celui qui nous est présenté est plutôt utilisable par un adolescent. IL en existe donc des grands et des petits aussi. Cependant avec les nouvelles technologies, cet instrument traditionnel est de moins en moins utilisé aujourd'hui au Mexique et relégué au rang 'd'objet de souvenir' que les touristes adorent acheter pendant leurs vacances.

- 7 Cet objet vient du Mexique. Il a une forme particulière. IL est souvent utilisé en cuisine car, il est facile à manipuler. IL a un petit manche et un côté arrondi. Il peut servir à écraser des légumes. Longtemps utilisé en cuisine, il est utilisé de nos jours comme objet décoratif.
- 8 **Le fouet de cuisine** : cet objet vient du Mexique ; Sculpté dans du bois, il a une forme arrondie à la base et allongé. Dans une maison, il est un objet de décoration mais il sert comme un jouet à cuisine.
- 9 Cet objet sert à la transformation d'épices (poivre, thym, laurier..) en poudre. Vu la finesse du travail fait par le sculpteur, cet objet pourrait servir de décoration. Mexicain, il suscitera un regard étonnant pour ceux qui ne l'auraient pas vu auparavant.
- 10 Cet objet sert à : mélanger, fouetter, pétrir, tourner, battre, écraser
Dans ma cuisine, je vous présente « la batteuse magique ».
- 11 **Un mixeur authentique** : cet objet sert à tourner la pate de la farine, écraser les légumes. A l'aide des deux mains, faire une rotation pour écraser les légumes.
- 12 Cet objet sert à attirer la chance, le bonheur et la prospérité dans les maisons. Longtemps utilisé à pétrir la pâte de maïs le « Makalala » est présent dans toutes les maisons du Mexique. Lors de la célébration des Morts, les adultes comme les enfants l'agitent, le font tourner, pivoter pour chasser le malheur et attirer le bonheur.
- 13 Cet objet en bois est très utile, un élément indispensable en cuisine. IL sert à mélanger différents ingrédients et aussi à les réduire en pâte.
- 14 **L'objet biscornu** : cet objet sert à mélanger les différents aliments comme notre fouet actuel. On le tient des deux mains en faisant une friction.
- 15 La torche : Cet objet sert à nous éclairer. De nos jours, il est utilisé pour donner un peu de chaleur et de lumière à nos soirées entre amis. Autrefois, il était utilisé dans les cuisines de nos grands -mères, elles s'en servaient pour présenter et décorer les repas de fête.
- 16 Cet objet a été découvert dernièrement par un archéologue dans une tombe Maya du Mexique. Il est en bois et d'après les fresques trouvées, il était utilisé par les femmes en cuisine, essentiellement dans les repas de fête. Il semblait servir à confectionner des petits gâteaux que les prêtres offraient aux Dieux en remerciements pour les bonnes récoltes. On le roulait sur la pâte, afin qu'elle ressemble à un champ de maïs balayé par le vent. On retrouve cet objet, à notre époque dans les cuisines toujours pour confectionner ces fameux gâteaux, les tucanos, que les femmes paysannes du Sud du Mexique, fabriquent après chaque récolte pour remercier les Dieux.
- 17 **La moulinette** : c'est un objet mexicain qui a longtemps servi dans la cuisine. IL sert à réduire en pâte les aliments tels que la tomate, la pomme de terre

précuite...Les mexicains trouvaient son utilisation très pratique. Ils pouvaient aussi l'utiliser dans la décoration des maisons à des moments de réjouissance tels les mariages, les baptêmes.

- 18 **Un diffuseur ancestral** : cet objet sert à diffuser des vapeurs issues de fruits, de matériaux (bois, feuilles) ou autre. Le fruit ou matériau est écrasé par l'action de la vis tel un presseur. Les effluves du végétal sortent alors par les trous situés en haut de l'objet dégageant une odeur, invitant à la relaxation et au bien être. Ce diffuseur ancestral est connu par ses vertus médicinales mais a été controversé par une tendance à se rapprocher des drogues.