

Le sud de l'Alberta

Le paysage – Landscape

Dans le sud de l'Alberta, il y a des collines, des montagnes et des prairies. De plus, il y a une rivière qui coupe la terre quelque part. Près des montagnes il existe des beaux lacs.



Un résumé

Southern Alberta is the traditional home to the Blackfoot people. One of the common foods that they prepared was pemmican, which was made from dried meat (often buffalo), animal fat, and dried Saskatoon berries.

Traditionally, the Blackfoot people built tipis made of dried buffalo hides. They were a nomadic people and, therefore, their homes were made so they could be taken down and moved to another location and then set up again. On the prairie, there are few materials for shelter; however, to the west there are forests and mountains, which could provide better shelter if buffalo hide is not at hand.

La nourriture – Food

1 Les baies de saskatoon

- a. On peut les cuisiner et les écraser pour faire des petits gâteaux. On peut mettre les gâteaux sur un petit feu.
- b. Les baies sèches peuvent être mélangées avec la viande séchée et des lipides pour faire du *pemmican*.

2 Les gratte-culs

- a. On peut les manger crus ou on peut en faire une tisane.
- b. Le gratte-cul est une source riche en vitamine C. Donc, il combat le scorbut.

3 La massette-quinouille

- a. Le pollen de cette plante peut être utilisé comme la farine. (Donc, vous pouvez faire des pancakes.) De plus, on peut bouillir le cœur blanc et faire un sirop.

4 Le lapin

- a. Cuisiner la viande de lapin sur un feu.
- b. La viande de lapin est une source d'oméga 3 et elle est riche en vitamines et minéraux.

5 Les oiseaux

(le faisan, le canard, le hibou)

- a. On peut les prendre au piège ou les attraper et les cuisiner sur un feu.
- b. On peut trouver les œufs et les manger.

L'abri – Shelter

- Le bois
- Un arbre
- Une caverne
- Un rondin
- Une motte

L'Amazonie

Le paysage - Landscape

L'Amazonie couvre 40% du Brésil. Il y a beaucoup d'arbres, de plantes et d'animaux. L'Amazone est le fleuve qui coule au centre de l'Amazonie. L'Amazonie est une forêt tropicale donc elle est très humide. Il est possible de recevoir beaucoup de pluie, inondant la forêt pour quelques jours.



Un résumé

The Amazon is the largest tropical rainforest in the world. It is home to the second longest river in the world – the Amazon River. Between 400-500 Indigenous tribes call the Amazon Rainforest home. There have been more than 40,000 plant species discovered to date, meaning that the Amazon has the highest plant biodiversity on the planet. Of those plant species, there are many fruit and nut trees that grow throughout the Amazon (such as pineapple and banana). Most often houses are placed on stilts to accommodate the flooding of the rainy season and have thatched roofs.

La nourriture - Food

1. **Le pirarucu**
 - a. Un très grand poisson qui ressemble au bifteck quand il est cuit.
 - b. On peut le griller, le bouillir ou le frire.
2. **Le manioc**
 - a. C'est une racine. Il faut le bien cuisiner parce qu'il est toxique cru.
 - b. Il peut remplacer les pommes de terre. Il est possible de faire une farine de manioc pour faire du pain.
3. **Des fruits**
(l'ananas, le banane, le camu camu)
 - a. Il y a beaucoup de fruits qu'on peut manger crus ou cuits.
 - b. Le camu camu est riche en vitamine C qui combat le scorbut.
4. **La noix de Brésil**
 - a. Elle est une graine riche en lipides et protéines.
 - b. Ne pas en manger plus de deux par jour.
5. **Le chontacuro**
 - a. C'est une larve qu'on mange vivante ou grillée.
 - b. Il est riche en protéine.

L'abri - Shelter

- La feuille de bananier.
- L'arbre
- Le bois
- Le chaume
- Le pilotis

La Sibérie

Le paysage - Landscape

La Sibérie est une région au nord de la Russie. Le climat peut être très froid parce que la Sibérie est une région subarctique. La région est vaste donc il est facile de s'isoler. De même, il est possible de se perdre. Il y a des forêts, la toundra, des montagnes et aussi la Sibérie est riche en lacs et rivières.



Un résumé

Siberia is situated in the north of Russia in a subarctic climate. The land is spread over thousands of kilometres. Due to the limited access to metals and cooking materials or utensils, the traditional diet of many of the nomadic Siberian tribes includes raw meat such as reindeer, fish, and walrus. One way Indigenous Siberians prepare food is by *stroganina*, which is where fish is thinly sliced and then lightly frozen before being eaten. They also receive much-needed vitamin C through their high meat protein diet. Many of the Indigenous people are nomadic, moving around as much as once a month. Some use bark as part of their shelter because it is water proof.

La nourriture - Food

1. Une busserole rouge

- On peut manger des baies rouges et des feuilles.
- Cette baie est vraiment bénéfique pour la santé. Elle aide vos organes internes à bien fonctionner.

2. Un renne

- On peut le manger cru. On mange la chair quand c'est frais et chaud, mais avant la rigidité cadavérique.
- On peut aussi manger le sang quand il est chaud.

3. L'omul de Baïkal

- C'est un poisson trouvé au lac Baïkal.
- On peut le manger cru ou en *stroganina*.

4. Des pois de Sibérie

- On peut manger la cosse, les graines et les fleurs jaunes.
- Cuisiner les graines parce que le goût est meilleur.

5. Un morse

- On peut manger le lard de baleine. Cela aide à rester au chaud quand la température est trop froide.

L'abri - Shelter

- La peau de renne
- Le bois
- L'écorce
- La laine
- Des os de baleine

Le Tibet

Le paysage - Landscape

Le Tibet inclut l'Himalaya. Donc, il y a des parties de la région qui sont très froides mais au pied des montagnes il peut faire chaud. Entre l'Himalaya et le désert du Taklamakan, il y a le plateau tibétain. C'est ici que la plupart de la population habite parce que le climat est plus doux que près des montagnes de l'Himalaya.



Un résumé

Tibet is a large region in the southwest of China and borders the countries of Nepal and Bhutan. The Tibetan plateau is situated between the Himalayan mountains and the Taklamakan desert; this is where most of the population resides due to its slightly milder climate. However, due to the frigid and harsh climate there are few fruits or vegetables that grow in this region. This accounts for the heavy protein diet that many Tibetans eat. Traditionally, meats were eaten and still are eaten raw (often being dried by the cold air, which kills bacteria). Tibetan nomads make six or eight sided tents out of yak wool or hair. Sometimes bearskins have been used as well.

La nourriture - Food

1. Un yak

- a. On peut manger la viande de yak.
- b. On peut boire le lait de yak ou faire du beurre ou du fromage.

2. Un mouton

- a. On peut le manger cru ou cuit (souvent la viande est préparée crue.)

3. Un navet

- a. C'est un légume tubéreux. On peut le manger cru mais c'est mieux cuit.
- b. C'est une source riche en vitamine C.

4. La tsampa

- a. C'est une orge rôtie (elle ressemble à la farine.)
- b. Souvent, on la met dans le thé ou on en fait du gruau.

5. Une chèvre

- a. On peut la manger crue ou cuite.
- b. On peut aussi faire du fromage avec son lait.

L'abri - Shelter

- Les poils de yak
- La laine
- Le bois
- La peau d'ours
- Des cordes

L'Australie

Le paysage - Landscape

L'outback de l'Australie est aride, mais il y a des parties qui sont plus tropicales. La plupart de la population habite sur la côte. À l'intérieur, il y a moins de personnes et c'est plus isolé. En Australie habitent les animaux les plus venimeux du monde, comme le serpent appelé le Taïpan du désert. Le kangourou est une portion importante de la diète des Aborigènes.



Un résumé

The Australian Outback is the portion of land in the heart of Australia. It is a rough place to live as it is mostly deserted. However, there are parts of the Outback that are more tropical. During the summer months (December – February), it is more likely to rain. Some Aboriginal groups are nomadic (in particular those that live in the desert regions) while others prefer more permanent settlement (most often those in the tropical regions). One temporary dwelling called a *humpy* or a *gunyah* is a lean-to made of branches and bark (particularly paper-bark) and supported by a standing tree. The materials used in building shelters often differed depending on the region. Kangaroo was a popular staple in the Aboriginal diet. Not only could the people eat it, but its bones were used to make tools and weapons, such as spears.

La nourriture - Food

- 1. Le bogong**
 - a. On peut le rôtir, peler la peau et couper les ailes. Après on peut le manger tel quel.
 - b. On peut aussi l'écraser pour faire un gâteau au papillon de nuit. Il est une source de protéines.
- 2. Le quandong**
 - a. Ce fruit peut être mangé cru, séché ou rôti. Les Aborigènes les ont séchés et les ont gardés pendant 8 ans.
 - b. Il est riche en vitamine C (c'est bon pour combattre le scorbut) et riche en lipides.
- 3. Le milkmaids**
 - a. C'est un tubercule. Les Aborigènes les ont mangés crus ou cuits.
 - b. On peut le préparer comme une pomme de terre.
- 4. Les baies de pomme**
 - a. On peut les manger crues quand les baies sont mûres ou les manger rôties quand les baies ne sont pas mûres.
 - b. Si on veut les baies mûres, il faut qu'on attende que le fruit tombe sur le sol. Si le fruit reste sur l'arbre il n'est pas mûr.
- 5. Le kangourou**
 - a. Cuisiner la viande sur un feu.
 - b. Ne pas manger ni la queue, ni les pattes.

L'abri – Shelter

- La feuille de palmier
- L'arbre
- L'écorce
- Une caverne
- La pierre

L'Éthiopie

Le paysage - Landscape

L'Éthiopie est au nord de l'Afrique. Elle est encerclée par des déserts. De même, en Éthiopie il y a de belles chutes d'eau et des champs verts. Au cœur du pays, il y a une grande vallée appelée « La grande vallée du rift. » Sur les deux côtés de la vallée, il y a un plateau volcanique. En plus, l'Éthiopie a des lacs et des rivières qui nourrissent la terre.



Un résumé

Ethiopia is a beautiful country that showcases both dry desert and lush valley. The large valley that cuts through Ethiopia, known as the Great Rift Valley, is the only physical feature of Africa that can be seen from space. The main diet of typical Ethiopians consists of grains, vegetables, and a variety of spices. Meat is also consumed, particularly on holidays. Traditional houses of Ethiopians have a cylindrical base and a coned roof (note: houses differ based on the region). The roofs are made from thatch and the base is a combination of wood and mud.

La nourriture - Food

1. Les céréales

- Souvent on les écrase pour faire une farine.
- Avec les céréales, les Éthiopiens font l'*injera* (c'est un genre du pain.)

2. Le bœuf

- On peut le manger demi-cru ou cuit.

3. L'anchote

- C'est un tubercule qui peut être mangé cuit.
- On peut le mettre dans un ragoût.

4. La pomme de terre éthiopienne

- On peut la manger cuite.
- C'est meilleur dans un ragoût.

5. Le gombo

- On peut manger le fruit cru ou cuit.
- Les feuilles peuvent être utilisés dans la salade.
- C'est une source riche en vitamine C.

L'abri - Shelter

- La boue
- L'arbre
- La paille
- Le chaume
- Un rondin