

Avec l'aide de Tiligolo, Mémé Ginette et Madame Chaussette, fabrique un fantastique fromage de bique. Mais attention, la souris Billy The Cheese rôde dans les parages pour voler la recette du fromage. Arriveras-tu à confectionner un bon frometon ?

1 joueur ou +

Matériel nécessaire: une vieille chaussette (eh oui, c'est le jeu de Madame Chaussette!!) - le plateau de Billy the Cheese à imprimer (page 1 ci-dessous) - les jetons carrés à imprimer et à découper (page 2) - la fiche recette à imprimer et à remplir (page 3) -

Mélange tous les jetons de la page 2 dans une vieille chaussette.

Le premier joueur tire un jeton:

- c'est un jeton vert : tu as trouvé un ingrédient, un ustensile ou un personnage qui peut t'aider à fabriquer un fromage ? Youpiiii ! Place ton jeton sur la case correspondante de ta fiche recette et c'est au joueur suivant de jouer.

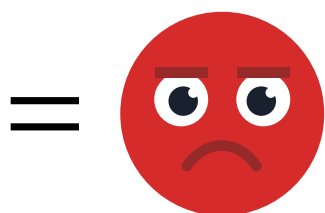
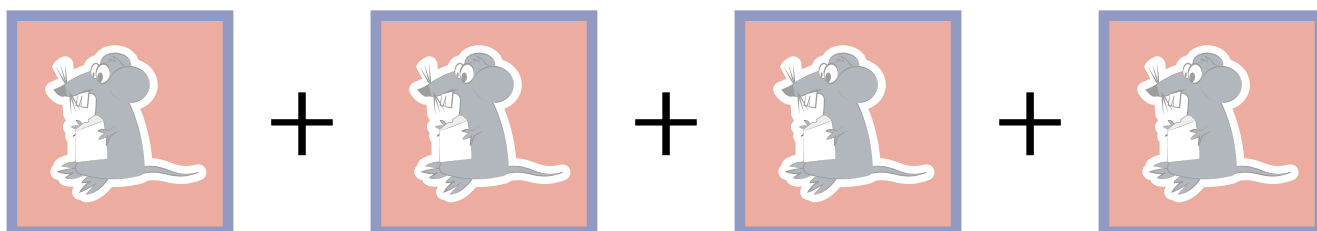
(Ps: Les jetons verts sont doublés pour avoir plus de chance de gagner. Tu n'as besoin que d'un jeton par case mais si tu as deux fois le même ce n'est pas grave mets le de côté !!)

- c'est un jeton rouge «Billy The Cheese» (la souris) ? Saperlimimolette !! Mets le jeton sur le plateau fromage de Billy et c'est reparti. Mais attention !!! Au bout de 4 souris la partie est finie.

La partie est gagnée lorsque toutes les cases de ta recette sont remplies (rappelle-toi seulement 1 jeton par case suffit). Tu n'es pas obligé de tirer les jetons dans l'ordre de la recette !!

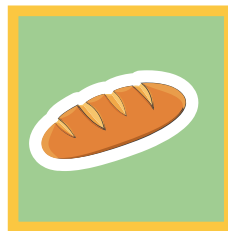
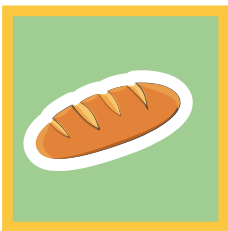
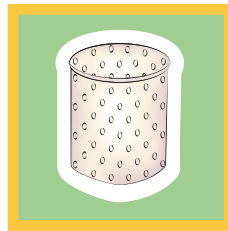
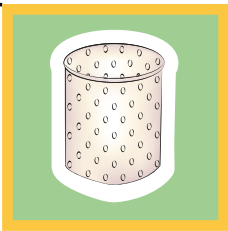
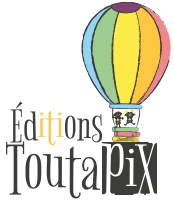
«Madame Chaussette en fait tout un fromage !» est un jeu coopératif où tous les joueurs gagnent ou perdent ensemble !!

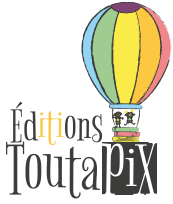
LE PLATEAU DE BILLY THE CHEESE



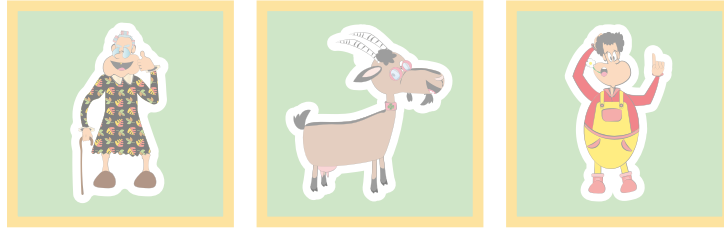
Tu as tiré 4 jetons «Billy The Cheese» et ta recette n'est pas terminée ! Saperlimimolette remets tous les jetons dans la chaussette et recommence. Tu auras, j'en suis sûr, plus de chance !!

LES JETONS À DÉCOUPER





Il faut, tout d'abord, réunir les 3 personnages pour qu'ils t'aident à fabriquer ton fromage.



Étape 1 : Emprésurage

Ajoute quelques gouttes de présure magique dans ton lait de bique. Mélange avec ton fouet !! Attends 24 heures que le lait caille. Il faut ronfler comme Mémé pour que ça aille !!



Étape 2 : Moulage

À l'aide d'une louche, remplis sans plus tarder ta faisselle de lait caillé. Attends encore 24 heures tout en gardant ta bonne humeur. Le lait caillé va s'égoutter si tu ronfles encore comme Mémé !!



Étape 3 : Démoulage et dégustation

Sors le fromage frais de sa faisselle et ajoute un peu de sel. Merveilleux tu peux déguster ton fromage si tu es bien sage !!!

