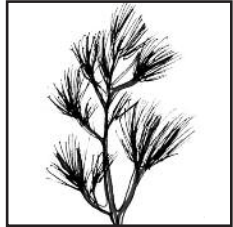
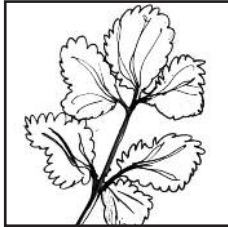


1) Reconnaissance à la vue.

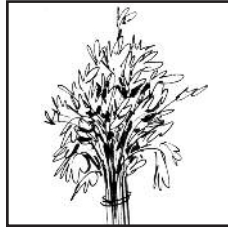
Observe les échantillons de plantes puis associe le dessin à la bonne étiquette.



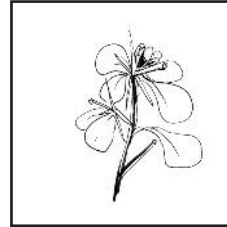
Romarin



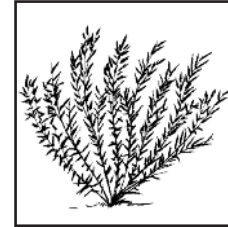
Coriandre



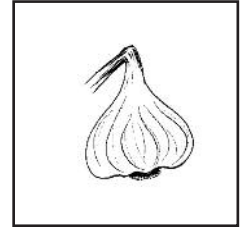
Ail



Aneth



Moutarde



Persil

2) Reconnaissance au goût.

a) Avec diverses variétés de thym : thym officinal – thym citron – thym serpolet

Tu vas goûter de petits morceaux de feuilles de 3 variétés de thym étiquetées avec leur nom. Puis, les yeux fermés, tu vas les goûter à nouveau et tu devras les reconnaître.

Variétés de thym	Echantillon 1	Echantillon 2	Echantillon 3
commun			
citron			
serpolet			

b) Avec diverses variétés de menthe : menthe poivrée – menthe verte – menthe pouillot.

Mêmes expériences.

Variétés de menthe	Echantillon 1	Echantillon 2	Echantillon 3
poivrée			
verte			
pouillot			

3) Associe la ou les bonnes plantes à chaque plat.

Voilà une liste de plats traditionnels. Ils nécessitent pour leur préparation l'utilisation d'aromates ou de condiments. Lesquels ?

Nom du plat	Aromate ou condiment nécessaire
Lapin à la ...	
Choucroute	
Champignons à la grecque	
Saumon fumé mariné	
Omelette à la ...	
Salade de tomates	
Céleri à la rémoulade	
Raie aux ...	
Taboulé	
Aïoli de poissons	
Carpaccio de bœuf	
Soupe au pistou	
Grillade aux herbes de Provence	
Papillote de poisson	