|  |
| --- |
| **Herbes aromatiques, épices et groupe vert – Fiche pour enseignant-e** |
|  |  |  |
| Remarques didactiques |  | **Objectifs généraux :**Connaître et savoir utiliser les herbes aromatiques et les épicesConnaître les aliments du groupe vert et la ration journalièreCe thème est divisé en 4 séquences d’environ 20 min. chacune |
|  |  |  |
| Séquence n°1 |  | Objectif :* Découvrir les herbes aromatiques ainsi que leur utilisation

**Matériel :*** Diverses herbes aromatiques
* Une photocopie de photos de fines herbes

**Déroulement :**1. Partage des connaissances
2. Prévoir 3 postes identiques; sentir, toucher et essayer de reconnaître les herbes aromatiques
3. Compléter la fiche au crayon à papier
4. Correction des fiches en commun
5. Expliquer l'utilisation des herbes aromatiques en cuisine
 |
|  |  |  |
| Séquence n° 2 |  | Objectif :* Découvrir les épices ainsi que leur utilisation

**Matériel :** * Diverses épices
* Une photocopie de photos d'épices

**Déroulement :**1. Partage des connaissances
2. Prévoir 3 postes identiques; sentir, regarder et essayer de reconnaître les épices
3. Compléter la fiche au crayon à papier
4. Correction des fiches en commun
5. Expliquer l'utilisation des épices en cuisine
 |
|  |  |  |
| Séquence n°3 |  | Objectif :* Connaître les aliments du groupe vert et la ration journalière

**Matériel :*** Une fiche-questionnaire à remplir
* 3 sortes de pommes (gala, golden, braeburn)
* 2 exemples de ration journalière: 2 fruits, 2 légumes et une salade

**Déroulement :**1. A l'aide du livre, compléter les 4 premières parties du questionnaire
2. Reconnaître les pommes et noter leur nom
3. Corriger le questionnaire à l'aide du beamer
 |
|  |  |  |
| Séquence n°4 |  | Objectifs :* Apprendre à cultiver les herbes aromatiques
* Préparer des décoctions et les goûter

**Matériel :*** terreau semis
* graines d’herbes aromatique (basilic ou autres)
* pots en plastique
* papier d’alu

**Déroulement :**1. Semer diverses graines
2. Préparer les décoctions et les goûter
 |
|  |  |  |