|  |  |
| --- | --- |
|  | Les épices *Séquence n°2* |
|  |  |
|  | Dans tous les continents les épices constituent une richesse d’abord d’échange puis commerciale. Certaines peuvent être utilisées entières ex. : la vanille, le poivre, l’anis étoilé, le clou de girofle, etc. D’autres doivent être moulues pour donner leur saveur et agrémenter les plats. |
|  | A l’aide des étiquettes, des photos et de tes connaissances peux-tu reconnaître le maximum d’épices ? |
|  |  |
|  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | *Description : 8714_S34_Cayennepfeffer*  *Image 13* | Description : 8714_S34_Lorbeer  *Image 14* | *Description : 8714_S34_Pfeffer_schwarz*  *Image 15* | *Description : 8714_S34_Chili*  *Image 16* | | Paprika | Laurier | Poivre | Chili | |
|  |  |
|  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | *Description : 8714_S34_Muskat*  *Image 17* | Description : 8714_S34_Safran  *Image 18* | Description : 8714_S35_Curry  *Image 19* | *Description : 8714_S35_Nelken*  *Image 20* | | Muscade | Safran | Curry | Clous de girofle | |
|  |  |
|  | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | *Description : 8714_S35_Vanilleschote*  *Image 21* | *Description : 8714_S35_Ingwer*  *Image 22* | *Description : 8714_S35_Paprika*  *Image 23* | *Description : 8714_S35_Zimt*  *Image 24* | | Gousse de vanille | Gingembre | Poivre de cayenne | Cannelle | |