|  |  |
| --- | --- |
|  | 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 |

 |