

UN GRAIN DE SEL DANS MES PLANTES AROMATIQUES

Âge: À partir de 8 ans	Durée: 1h30	Nombre d'enfants: 15 maximum	Automne	X
			Hiver	X
			Printemps	X
			Été	X

Déroulement:

Alternance de moments entre le jardin et la cuisine, au cours de laquelle les enfants découvrent les plantes aromatiques et une utilisation culinaire simple à réaliser.

Un premier temps est consacré à une approche sensorielle et ludique des aromates du jardin pédagogique.

Le second temps prend la forme d'un atelier de transformation. Les enfants seront acteurs de toutes les étapes menant de la cueillette au jardin à l'élaboration d'un sachet de sel aromatisé aux herbes (thym, romarin, laurier, origan, sarriette...). Chaque enfant repartira avec la préparation qu'il aura réalisée.

Enfin, selon la saison et votre projet, nous aborderons la multiplication des plantes et pratiqueront repiquage, bouturage ou semis d'aromates.

Objectifs Pédagogiques:

Découvrir les plantes aromatiques et leurs utilisations

Sensibiliser à la variété des goûts et des senteurs

Reconnaitre et nommer quelques plantes aromatiques

Objectifs Techniques:

Acquérir des gestes de cueillette respectueux du végétal.

Effeuille, mouline, mélanger.

Multiplier les plantes

Thèmes abordés:

L'alimentation

le jardin

Les goûts et les saveurs

L'utilisation des plantes par l'homme

Autres orientations possibles:

Le séchage solaire des plantes

Autres utilisations des plantes aromatiques

Suite possible:

Créer un jardin d'aromates

Matériel mis à disposition:

Des plantes aromatiques sèches, du sel de Guérande non raffiné, des moulins à café anciens, saladiers, petits paniers, sachets papier, crayons.

Matériel à apporter:

∅