

Jardinons à l'école

Plantes aromatiques et condimentaires

📖 Cycle 3 | Unité & diversité du vivant

📖 Liens avec les programmes

Connaissance des caractéristiques du monde vivant, ses interactions, sa diversité.

⚙️ Compétences et connaissances associées

- Enrichir et développer les aptitudes sensorielles.
- Découvrir les caractéristiques et les noms de quelques plantes aromatiques courantes.
- Décrire, comparer et classer des perceptions élémentaires (visuelles, tactiles et olfactives).
- Associer les perceptions et les organes des sens qui y correspondent.
- Ecrire les noms des plantes et les associer aux végétaux correspondants.

✂️ Matériel

- Des échantillons des plantes concernées par l'activité.
- Des illustrations des végétaux et des parties utilisées en cuisine.

🕒 Déroulement

- Faire observer les échantillons de plantes en demandant aux élèves de bien repérer les caractères anatomiques reconnaissables, laisser évidemment aux élèves la possibilité de toucher et de sentir les échantillons... et leur indiquer les parties utilisées.
- Laisser les élèves associer les noms et les illustrations, l'observation des échantillons réels restant possible.
- Procéder ensuite à la « dégustation » de petits morceaux de feuilles de thym. Faire se rincer la bouche entre chaque dégustation.
- Procéder de la même façon pour la menthe. On pourra faire remarquer que nos sens peuvent nous tromper et que tous n'obtiennent pas les mêmes résultats.

💡 Réponses attendues

Nom du plat	Aromate ou condiment nécessaire
Lapin à la...	moutarde
Choucroute	genièvre
Champignons à la grecque	coriandre
Saumon fumé mariné	aneth
Omelette à la...	ciboulette
Salade de tomates	persil, échalote
Céleri à la rémoulade	câpres, estragon, ciboulette, persil, cerfeuil
Raie aux...	câpres
Taboulé	menthe
Aïoli de poissons	ail
Carpaccio de bœuf	basilic
Soupe au pistou	basilic
Grillade aux herbes de Provence	romarin, thym, laurier
Papillote de poisson	cerfeuil, estragon, échalote

🎓 Prolongements

- Réalisation de jardinières ou d'un carré au jardin contenant des plantes aromatiques, des plantes condimentaires.
- Elaboration de recettes utilisant certaines de ces plantes.
- Recherche d'autres arômes et condiments provenant des potagers d'autres pays (vanille – citronnelle de Madagascar – safran – anis étoilé – ail des ours...) ou de la nature (plantes sauvages).

Source : www.jardinons-alecole.org