

7 – Cucinà

Cucinà souligne l'importance des plantes dans l'alimentation humaine.

1 – Selon toi, quel est l'intérêt de connaître les recettes avec les plantes locales ?

2 – Cite trois recettes décrites qui intègrent des plantes sauvages. En as-tu déjà goûté ?

Tarte aux herbes	<input type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
Soupe	<input type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non
Salade	<input type="checkbox"/>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non



3 – Note ici les ingrédients du plat qui t'inspire le plus.

Ingrédients de base de la tarte aux herbes, soupe et salade figurent sans distinction dans le corps du texte, complété dans le témoignage en encadré par les ingrédients de la tarte aux herbes

4 – En langue corse, l'arbiglie (ou l'arbigliula), peut désigner deux choses. Lesquelles ?

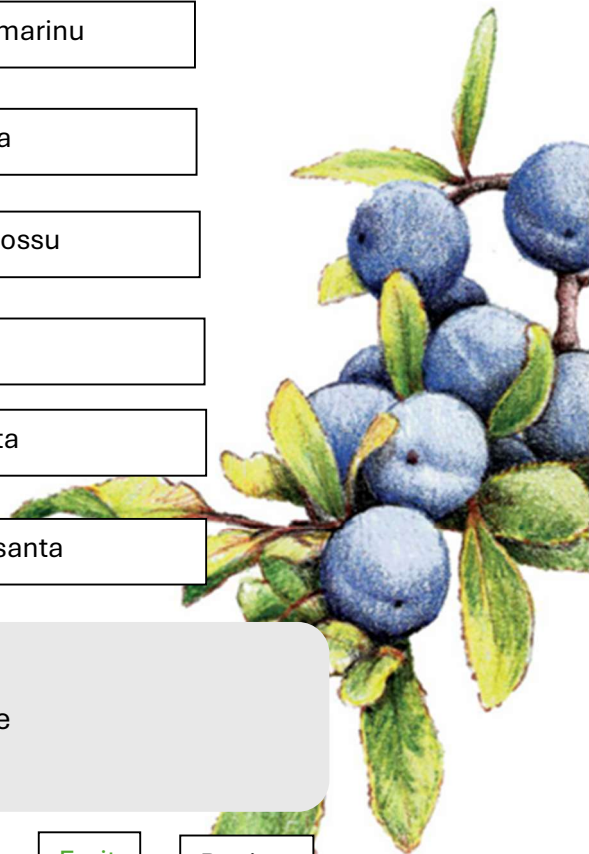
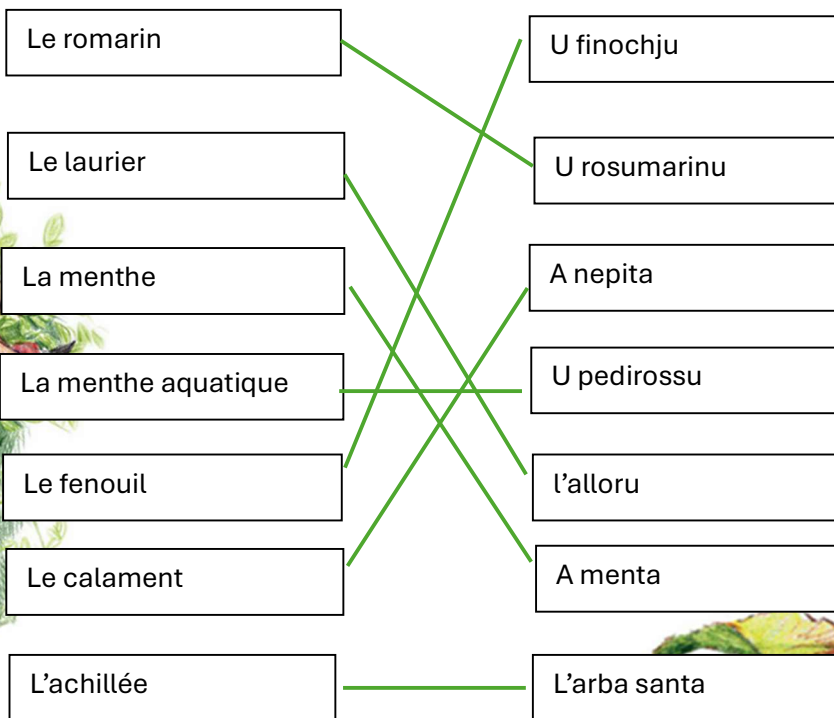
Les herbes sauvages
La picridie

5 – En cuisine, à quoi servent les aromates ou condiments ?

Ils servent à parfumer les plats, à rehausser ou équilibrer les saveurs.

6 – Toutes ces plantes sont utilisées comme aromates.

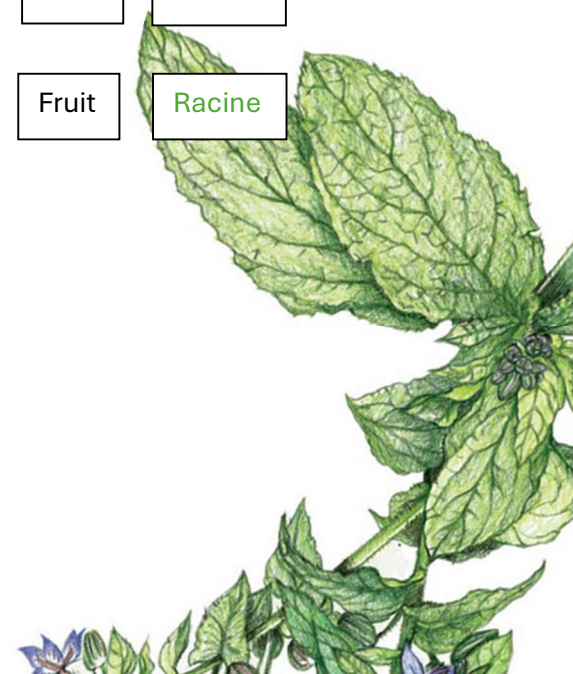
Relie les noms corses à leur traduction française.



7 – On utilise certaines parties des plantes sauvages pour fabriquer des boissons et des confitures. A partir du nom corse et des explications sur le panneau, retrouve la partie utilisée.

A murta	La myrte	?	Fruit	Racine
E prugnule	Le prunellier	?	Fruit	Racine
U bacu	L'arbousier	?	Fruit	Racine
L'ascinziana	La gentiane	?	Fruit	Racine

u tangu



8. Donne le nom d'une recette que tu connais qui utilise une ou plusieurs plantes de l'exposition. Si tu n'en connais pas, tu as le droit d'en inventer une !

9. Dessine ici une des plantes sauvages comestibles que tu aimerais goûter.

Attention ! Certaines plantes sont toxiques et dangereuses. On ne goûte jamais une plante dans la nature que l'on ne connaît pas !

