

## Activité culinaire: Thé aux épices

EE - 6P

### Motivation :

La Saint-Nicolas est l'occasion de rassemblements autour d'un thé ou de vin chaud, accompagnés des traditionnels biscômes ou cakes divers. La recette qui suit permet aux élèves de préparer une boisson non alcoolisée qui s'apparente au vin chaud.

### Objectifs :

- Développer les perceptions (olfactives, visuelles, gustatives...)

### Ingrédients :

- 1 gousse de vanille
- de l'anis étoilé
- de la cannelle en bâtons
- du gingembre confit
- du sucre candi
- des oranges

### Déroulement de l'activité :

#### Phase 1

Découverte libre des épices disposées sur une table (odeur, forme, toucher...).

#### Phase 2

Associer le nom à l'épice.

#### Phase 3

Réaliser un loto des senteurs et reconnaître les épices proposées.

#### Phase 4 : préparer le thé

1. Dans 2 litres d'eau, ajouter:
  - 1 cm de gousse de vanille ouverte
  - la moitié d'une étoile d'anis
  - un bâton de cannelle
  - un morceau de gingembre confit
  - une poignée de sucre candi
  - du jus d'orange.
2. Faire cuire à feu doux, durant env. 20 min.
3. Servir chaud avec de délicieux biscômes.



Marché aux épices