

Les sens et les plantes aromatiques du jardin



Les plantes aromatiques sont les plantes du jardin par excellence qui permettent à l'enfant d'utiliser tous ses sens pour les découvrir.

Prenez le temps d'observer, de sentir, de toucher et de nommer.



1 - Un mini-jardin à aromatiques

Un brin de thym, une tige de ciboulette, une feuille de menthe... Tout cela peut se loger facilement dans un jardin de poche.

Les aromatiques sont faciles à planter ou à semer sauf le persil dont il vaut mieux faire tremper les graines quelques heures auparavant. Et de plus, elles sont relativement résistantes une fois installées... à l'exception du **basilic** qu'il faut réinstaller chaque année. Leur culture exige donc peu de soin, juste des cueillette régulières pour permettre la pousse de nouvelles tiges, toujours jeunes, tendres et fraîches à souhait. Dernier avantage jardinier de ces plantes parfumées et parfumantes : elles demandent peu de place pour pousser et peuvent donc se contenter de petits espaces, comme une tour de pots ou un petit carré de balcon.

2 - Reconnaître et nommer les plantes aromatiques

Les Cartes de Nomenclature des herbes aromatiques pour

- Associer
- Nommer
- Lire





3 - Jeu des senteurs du jardin

Les plantes aromatiques sont idéales pour affiner le sens olfactif de l'enfant.

Vous aurez besoin d'un bandeau ou d'un foulard pour isoler le sens de l'odorat et seulement celui-là. Afin d'éviter de mobiliser le sens du toucher, les échantillons de chaque plante aromatique sont placés dans un petit récipient.

Cette activité suppose que l'enfant reconnaisse chaque plante aromatique que vous avez sélectionné et sache les nommer.

Pour s'auto-corriger, l'enfant aura juste à enlever son bandeau.

4 - Jeu du toucher

En vous promenant dans votre jardin, faites toucher chaque plante aromatique à l'enfant et demandez-lui de décrire ce qu'il ressent :

- « c'est doux », « c'est rugueux », « c'est lisse », « ça gratte »
- « C'est long », « c'est arrondi », « c'est petit », « c'est plein de petites feuilles »...

Afin d'isoler seulement le sens tactile, vous pouvez bander les yeux de l'enfant et n'hésitez pas à le faire avec lui !

- Prélevez un échantillon de chaque plante et demandez à l'enfant de reconnaître la plante en la touchant. Il peut la nommer, mais aussi tout simplement se diriger vers la plante et la montrer. Dans les 2 cas, l'auto-correction se fera en se dirigeant vers la plante, par comparaison.

Demandez à l'enfant de retrouver la même plante aromatique dans le jardin, puis l'associer à son image.



5 - Du goût dans les assiettes



Qu'il est agréable pour l'enfant d'aller cueillir des aromates au jardin...

Ils viendront mettre de la couleur et du goût dans les salades, dans les plats, les boissons.

Proposez à votre enfant de les préparer de plusieurs façon :

- Les ciseler avec un petit ciseau de cuisine
 - Les couper avec un couteau sur la planche à découper
 - Les hacher dans un hachoir électrique
 - Les infuser en les plaçant dans un verre d'eau bouillante
 - Les congeler dans des petits pots fermés, dans des sacs congélation, ou encore dans des bacs à glaçons
 - Les sécher en les disposant dans des coupelles.
- Vous pouvez également les cueillir en bouquet, les nouer et les pendre la tête en bas dans votre cuisine

Observer à chaque fois la transformation des aromatiques. L'enfant peut donner son ressenti, aidez-le en lui donnant le mot juste

- **Sentir :**

« cette odeur est agréable » ou « cette odeur est désagréable », « cette odeur sent bon », « cette odeur sent mauvais ».

Vous pouvez également nommer les odeurs, simplement (bien que les odeurs soient difficiles à nommer) : poivrée, musquée, fruitée...

- **Goûter :**

piquant, doux, sucré, fort...

L'enfant peut tout aussi bien dire « j'aime ce goût », ou « je n'aime pas ce goût ».

