



Semons des aromates !

Dans la cuisine libanaise, il y a souvent des pois chiches (Bibi adore ça !), du sésame, du blé, du yaourt, des tomates et des aromates !! Fraîcheur de la menthe, piquant de l'ail, intensité de la coriandre, parfum du persil, Bibi s'est fabriqué son petit jardin d'aromates, voici comment :

Le sais-tu ?

« **Semer** » ne veut pas dire la même chose que « **planter** ».

Semer consiste à mettre en terre **des graines**.

Planter consiste à mettre en terre **un plant**, c'est-à-dire une plante qui est tout au début de sa croissance.

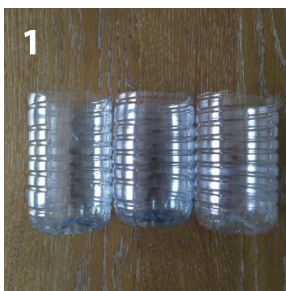
Matériel

- * Graines de menthe, de basilic & de ciboulette.
- * Bouteilles ou pots en plastique vides
- * Cutter
- * Terre
- * Petits cailloux
- * Verre d'eau
- * Etiquettes
- * Feutres



Etapes

1. **Couper** les bouteilles en plastique, à l'aide d'un cutter, de façon à ne garder que le fond sur une hauteur d'environ 10 à 15 cm.
2. **Percer** le fond des bouteilles à l'aide d'un poinçon ou d'un couteau pointu (5 à 10 petits trous pour laisser passer l'eau).
3. **Déposer** dans le fond de la bouteille une première couche de cailloux (1cm pour permettre le drainage de la terre).
4. **Recouvrir** les cailloux d'une couche de terre (8 à 10 cm c'est le support et la nourriture du plant).
5. **Semer** les graines : enfoncer l'index dans la terre, déposer 2 à 3 graines, recouvrir de terre.
6. **Arroser** légèrement.
7. **Inscrire** le nom des graines sur des étiquettes, puis coller chaque étiquette sur le pot correspondant.



Astuces

Arroser la terre pour l'humidifier. L'hiver, **placer les pots à l'intérieur** proche d'une fenêtre.