

ORIGAN



Les herbes aromatiques

MINT WILD



THYME



As-tu déjà pensé à créer un petit jardin d'herbes aromatiques ? Dans presque tous les jardins ou même sur des balcons, il y a toujours une petite place pour réaliser ce désir. Pour cela il te faut (pour mettre sur le balcon) un grand ou plusieurs petits pots de fleurs, du terreau et quelques plants. Place ces plantes dans les pots ou si tu as un jardin, directement dans la terre. Assure-toi que ton jardin de plantes aromatiques est dans un endroit ensoleillé mais protégé du vent. La plupart des plantes sont peu exigeantes et poussent facilement si elles sont arrosées régulièrement - mais attention de ne pas les noyer ! Et maintenant il suffit d'observer, d'être surpris, de sentir et surtout d'avoir un peu de patience. Tu verras, en fonction des herbes que tu as planté, que les premières pourront être récoltées très vite (comme le cresson) et d'autres prennent un peu plus de temps. Pour récolter tes herbes, il faut toujours prendre des ciseaux et couper la portion désirée. Mélange-les avec une salade, ou mets-les sur une tranche de pain, aromatise du thé ou simplement pour un assaisonnement. Les herbes coupées continuent de pousser dans leur pot ou dans le jardin et ainsi, pendant tout l'été tu aura du plaisir avec ton jardin d'herbes aromatiques. Ci-dessous tu trouveras quelques plantes et leur utilisation. Trouve leurs noms avec les photos et les descriptions ! Bon amusement !!!



Origan

Est surtout utilisé dans la cuisine italienne pour les sauces et les pizzas.



Basilic

Se marie très bien avec les tomates et est souvent la base de la sauce pesto.



Persil

Idéal avec des pommes de terre, fromage blanc ou en salade.



Ciboulette

A une petite saveur d'oignon et donne un bon goût à la salade, soupes, fromage blanc.



Thym

Est surtout utilisé pour la viande et pour les sauces..



Romarin

Utilisé dans la cuisine italienne et française. C'est une herbe très classique pour les grillades.



Cresson

Très bon en salade ou sur du pain.



Sauge

Est utilisé comme épice pour la viande mais est très utilisé pour aromatiser du thé.