



## Memory des odeurs

Ce que Bibou préfère dans la cuisine indienne, ce sont... les épices ! Avec quelques pincées de curry et des herbes fraîches, un bol de riz tout simple devient beau, bon et parfumé ! D'ailleurs, en parlant de parfum : qui saura remettre ensemble les duo d'odeurs ?

### Le sais-tu ?

Le curry en poudre est un **mélange d'épices**. Ce mélange peut contenir jusqu'à 40 épices différentes. Il existe plusieurs types de curry : le **curry vert** contient davantage d'aromates (coriandre, céleri, estragon...), quand le **curry est rouge**, il contient souvent plus de piments. Enfin, quand il est **jaune** c'est par sa teneur en curcuma ou, plus rarement, en safran.

### Matériel

- \* petits pots de yaourt (au moins 6)
- \* papier opaque
- \* scotch opaque
- \* des ciseaux
- \* 1 planche à découper
- \* 1 couteau ou poinçon
- \* 1 crayon
- \* épices (cumin, gingembre, curry,...)
- \* aromates frais (menthe, persil, ail...)



### Étapes

1. **Repérer** sur la feuille de papier, avec un crayon, la hauteur du pot de yaourt. Tracer une ligne du haut au bas de la feuille.
2. **Découper** autant de bandes de papier que vous avez de pots.
3. **Mettre de la colle** sur la bande de papier, puis coller la bande de papier autour du pot. Pour bien cacher jusqu'en bas, vous pouvez faire un tour de scotch sur le bas du pot.
4. **Couper** les épices et les aromates en morceaux. Ex : petits tronçons de gingembre, menthe ciselée, etc...
5. **Répartir** chaque épice dans 2 pots, pour faire des paires.
6. **Fermer** les pots à l'aide d'un scotch opaque : mettre plusieurs bandes de scotch côte à côte, et laisser dépasser un peu sur les côtés pour que ça tienne bien.
7. **Percer** chaque pot, à l'aide d'un couteau pointu ou d'un poinçon, pour permettre de sentir l'odeur qui s'y cache.
8. **Mélanger** les pots et essayer de retrouver les paires... Faire essayer à d'autres !

