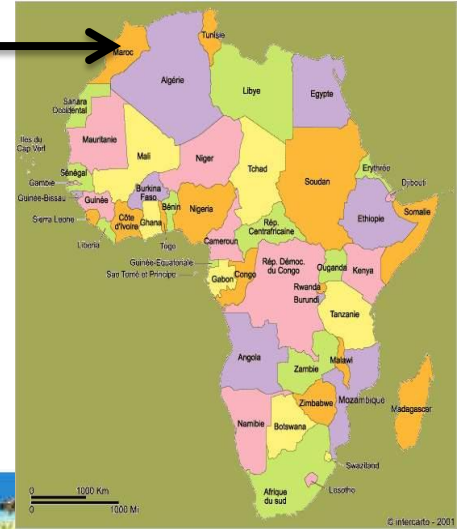


Un gourmand marocain

Au bazar,
Mon nez voyage, au hasard,
Aux pays des saveurs.
Coriandre, cannelle,
Loukoum à la rose...Miam !
Muscade, safran,
Gingembre ou menthe,
Vanille pour les p'tites filles,
Piment pour les grands,
Atchoum!
Il me fait éternuer
Épices par milliers
Herbes parfumées
Ça me chatouille le nez!
Pâtisseries du soleil,
Cornes de gazelles pleines de miel,
J'en ai jusqu'aux oreilles!

Maroc



Le Maroc est un
pays d'Afrique.

Lorsqu'on habite au Maroc, on fait ses courses au marché. On dit alors qu'on va au barzar ou au souk.



Des loukoums



Du miel aux épices ©

Les pâtisseries au Maroc sont très colorées, comme les loukoums, et très sucrées, comme les cornes de gazelle. On utilise beaucoup de miel, de sucre, de pistaches, de noix, des cacahuètes...

Des cornes de gazelle



Les différentes herbes



Avec les feuilles de menthe, on peut faire du thé à la menthe, avec beaucoup de sucre.

On en boit beaucoup au Maroc.



La coriandre est une herbe qui parfume les plats. On l'appelle aussi « persil arabe » ou « persil chinois ».

Les différents épices

Quand ta maman cuisine, elle utilise sûrement du sel et du poivre. Mais il existe beaucoup d'autres épices.



Les piments



La muscade



La cannelle



Le gingembre



Le safran



La vanille