

# QUELLE MARINADE!

## DÉFI

### Introduction:

La plupart des fruits et légumes ne peuvent pousser qu'à certaines périodes de l'année dans des régions spécifiques. Ce sont des périodes de pointe où ces aliments sont abondants. À d'autres moments, il y a une pénurie. Et si nous pouvions conserver ces aliments saisonniers et en améliorer le goût et la texture grâce à la science de la conservation?

### Défi:

Créer un environnement favorable en utilisant la bonne quantité d'ingrédients, la bonne température et le bon pH (acidité des aliments).

### Objectif:

Quel type de marinade créez-vous? Quels types d'épices, d'herbes et de légumes allez-vous utiliser? Quelle quantité fabriquez-vous? De quels ingrédients avez-vous besoin? À qui s'adresse-t-elle? Où allez-vous l'entreposer?

### Outils:

Vinaigre, épices, sel de cuisine, bocaux en verre, eau, tasses à mesurer, cuillères, légumes (de votre choix), entonnoir

### Mise en place de la pré-activité :

Lavez les pots en verre et les couvercles à l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement. Veillez à ce que le plan de travail et les outils de cuisine soient bien nettoyés.



## PARTAGEZ!!

Lorsque vous aurez terminé votre projet.  
Prenez une photo ou une vidéo et partagez-la avec nous #FunCreatif

# #FunCréatif DÉFI DU JOUR

Chaque jour de la semaine à 10h, nous vous partagerons une nouvelle activité "fabriquez à la maison" & 13h une activité en plein air ou un astuce d'apprentissage numérique et ce pendant que les écoles sont fermées.



@BRILLIANTLABSLABOSBRILLANTS



@BRILLIANT\_LABS



BRILLIANT.LABS



FLIPGRID.COM/BLABS