ZAČINSKO BILJE – LES HERBES AROMATIQUES

Posadili smo nekoliko začinskih biljki u naš vrt: bosiljak, peršin, menta, kadulja, lavanda, ružmarin i lovor. Kako bi ih prepoznali, preveli smo nazive na francuski jezik. Dobar kuhar mora znati kako koristiti začine u kuhinji.

Učenici završnog 3.e razreda: Tereza Babić, Roko Batur i Michelle Vukinović, a kao podrška tu su bile profesorica francuskog jezika Ecija Borčić-Peruza i ravnateljica Diana Radić-Škara.

On a planté quelques herbes aromatiques dans notre jardin-potager: basilic, persil, menthe, sauge, lavande, romarin et laurier. Pour les reconnaître nous avons traduit les dénominations en français. Un bon cuisinier doit savoir comment utiliser les herbes aromatiques en cuisine.

Les élèves de la classe terminale 3.e: Tereza Babić, Roko Batur et Michelle Vukinović, avec le support de leur professeure de français Ecija Borčić-Peruza et de notre proviseur Diana Radić-Škara.

 





 

 