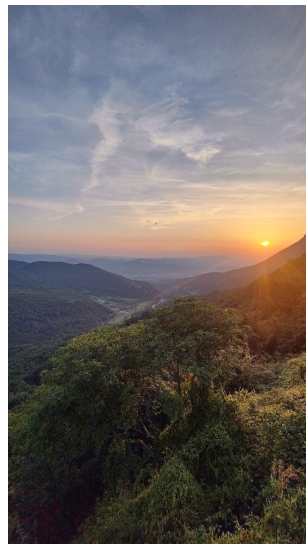


# La Slovénie

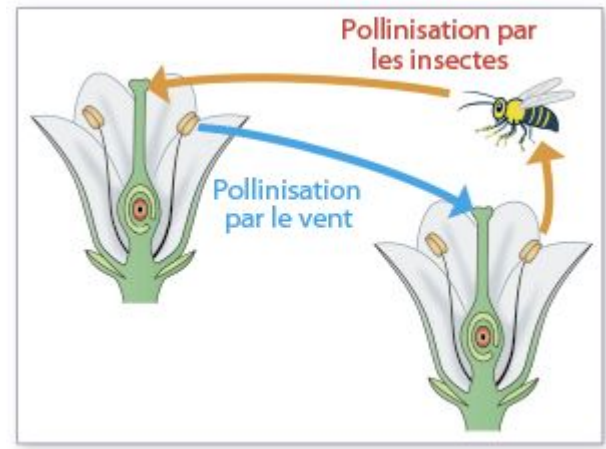


Qu'est ce que c'est ?



# Quel est le cycle du Sarrasin ?

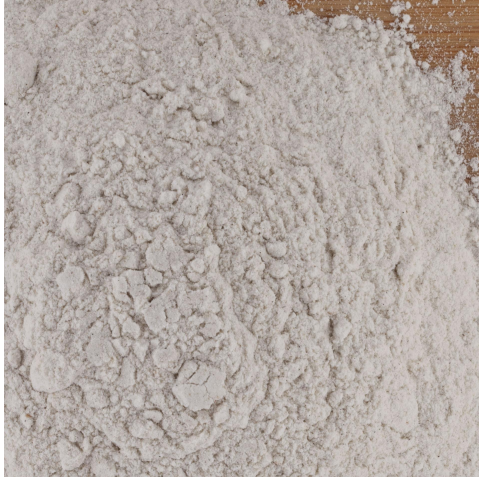






# La transformation du Sarrasin

Aussi appelé blé noir car la farine est noir.



Il n'a pas de gluten :

- Difficile à utiliser pur pour la fabrication du pain (pain noir) ou la confection des pâtes

# Ajdovi Zganci - Bouillie de sarrasin



Ajdovi žganci est le plat national de la Slovénie.

Plat à base de farine de sarrasin, de croûtons et d'huile.

Traditionnellement servi avec du ragoût, de la choucroute ou des saucisses.

Le sarrasin pousse en abondance en Slovénie, C'est un ingrédient de base dans les bouillies, le pain et les ragoûts dans tout le pays.



# Autres découvertes en Slovénie

Physalis



Choux kale noir de toscane



# Les choux



# Maïs



# Courges : Bleu de Hongrie



# Courges : Bleu de Hongrie



# Maïs



# Maïs



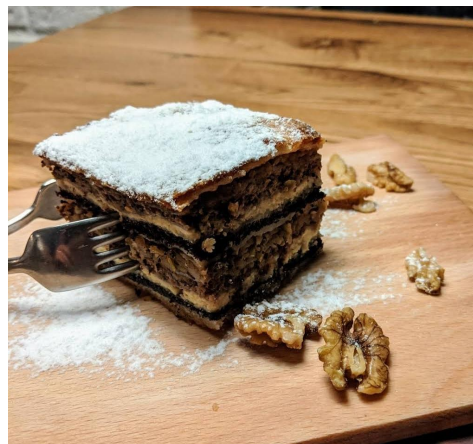
**Idrijski žlikrofi**



**Kranjska klobasa**



**Prekmurska gibanica**



MERCI LES ENFANTS !!!!

