

Connaissez-vous les épices?

Quiz

1. Quelle épice très piquante est souvent utilisée dans la cuisine tropicale et possède des propriétés bactéricides ?
2. Comment appelle-t-on cette graine très utilisée dans la cuisine indienne, qui libère une bonne odeur quand on la met dans l'huile chaude ? Très apéritive, elle facilite la digestion. Par ailleurs, elle entre dans la composition du gouda.
3. Comment s'appelle cette épice qui se rapproche du fenouil et dont les feuilles aromatisent les plats et les graines brun foncé servent de condiment, notamment dans des préparations macérant dans du vinaigre ? Elle peut être utilisée en infusion, pour stimuler le système digestif.
4. Quelle graine, d'un diamètre de 1 mm peut s'ajouter à d'autres ingrédients comme le vinaigre qui constitue le condiment le plus utilisé après le sel et le poivre ?
5. Quelle épice est utilisée pour parfumer les gâteaux, le pain d'épices, aromatiser le thé ? Elle est très employée dans la cuisine chinoise, indienne et japonaise et aurait des vertus aphrodisiaques.
6. Quelle épice, appelée aussi safran des Indes et qui entre dans la composition du curry, est très utilisée dans la cuisine réunionnaise, thaïe ou cambodgienne ? Utilisée comme teinture, elle est aussi à l'origine du colorant alimentaire jaune E 100.
7. Quelle épice est une écorce d'un arbre, d'une couleur brune, et ayant un goût particulièrement chaud et doux, et que l'on associe avec la pomme, et que l'on peut utiliser aussi dans la préparation de chocolats et de liqueurs ?
8. Quelle épice aux propriétés antiseptiques, est très utile contre les maux de dents. Elle est aussi souvent utilisée dans la choucroute, le pot-au-feu et la préparation du curry ?
9. Quelle graine carminative issue d'une plante appelée 'persil arabe' est utilisée aussi dans la cuisine méditerranéenne, asiatique et d'Amérique latine. Son parfum légèrement orangé agrémenté des plats comme les tajines ou des terrines et parfume liqueurs et bœufs de cornichons.
- 10.1 Quelle épice râpe-t-on pour donner du goût aux viandes, poissons et autres plats, notamment au gratin dauphinois, et à la sauce béchamel ? Elle entre également dans la composition du curry.
11. Quelle épice prend la forme de capsules vertes et est utilisée en Orient, dans les pays scandinaves et africains ? Son parfum très fort mais non piquant nécessite de l'utiliser en faible quantité. Il est utilisé également pour parfumer le café turc ou le thé en Inde. Elle permet aussi de neutraliser l'odeur de l'ail si on la croque après le repas.

- 12.**Quelle épice appelée aussi anis étoilé, est utilisée dans les apéritifs anisés industriels, dans les tisanes, dans le mélange 'cinq épices' et dans le curry ? Il aromatise aussi les gâteaux (en France) et les marmelades (en Allemagne), et possède aussi des propriétés carminatives.
- 13.**Quelle graine aromatique issue d'une plante appelée 'anis des prés' parfume les viandes, certains fromages (elle entre dans la composition du munster), et certains alcools?
- 14.**Quelle graine, une fois torréfiée, a une saveur proche de la noisette ? On l'utilise aussi pour fabriquer une huile, et vous la trouverez sur le pain de votre hamburger.
- 15.**Parmi ces propositions, laquelle n'est pas un mélange de plusieurs épices?
les cinq épices
le curry
le toute-épice
- 16.**Quelle épice parfume le risotto à la milanaise ?
curry
curcuma
safran
- 17.**En quelle année a été lancée la campagne de publicité "Ducros se décarcasse" ?
1975
1985
1995
- 18.**Quel apaisement procure une infusion de badiane ?
aide à la digestion
calme la toux
calme les rhumatismes
- 19.**On l'utilise pour parfumer les fromages il s'agit de :
cardamome
cumin
carvi
- 20.**La vanille est, après le safran, l'épice la plus chère du monde pourquoi ?
elle est si fragile que son transport demande beaucoup de moyen
elle a besoin de l'aide de l'homme pour se reproduire
c'est le fruit d'une plante qui pousse tous les trois ans
- 21.**Combien faut-il de fleurs de safran pour obtenir 500 g de filaments ?
20 000
60 000
100 000
- 22.**Au XVIII ème siècle, en dérobant un giroflier aux hollandais, un botaniste fit découvrir le clou de girofle en France quel est son nom ?
Claude Clou
Pierre Poivre
Gustave Giroflé

23.Généralement utilisée dans les desserts, la cannelle se marie aussi avec les mets salés.

L'Agneau

Le porc

24.Avec quelle viande êtes-vous sûr de ne pas faire fausse note à utiliser cette épice ?

Parsemer au moment de servir

Mettre hors du feu

Mettre juste une pincée

25.Quelle précaution faut-il prendre lorsqu'on utilise du paprika ?

26.Savez-vous ce que contient le Ras el hanout, ce fameux mélange utilisé dans la cuisine du Maghreb pour préparer le tajine ou le couscous ? Il peut contenir jusqu'à combien d'épices ?

27.Le mélange 'cinq épices', quant à lui, comprend 5 épices en provenance de Chine lesquels ?

■

28.Le colombo antillais comprend quelles épices ?

29.Le curry comprend quelles épices ?

30.Faut-il consommer les épices avec modération ?

31.Les épices sont également utilisées dans les parfums épicés ?

32.Les épices entrent dans la fabrication des médicaments grâce à leurs nombreuses vertus médicinales ?

33.Le serpolet est également appelé

Persil serpolet

Thym serpolet ou thym sauvage

Estragon serpolet

34.En 2005 quel est le principal exportateur de câpres

L'Inde

Le Brésil

Le Maroc

35.Le thym des bergers est plus connu sous le nom de :

L'Inde

Le Brésil

Le Maroc

36.En Inde, quelles graines sont considérées comme un symbole d'immortalité ?

Le pavot

Le sésame

Le poivre

37.Dans le gingembre on utilise :

Les feuilles

La fleur

Le rhizome

- 38.** Quand avons-nous les premières traces d'épices ?
Il y a près de 50 000 ans à l'époque du néolithique
En 3000 ans avant Jésus-Christ en Egypte
- 39.** Qu'est-ce que les oubliettes ?
Des pâtisseries à l'époque du moyen-âge
Des épiciers colporteurs
- 40.** Le piment désigne au Moyen-âge une boisson riche en épices et en miel.
Vrai ou faux
- 41.** « Les herbes et les épices sont la poésie de la cuisine. Elles sont aussi sa musique ». De qui vient cette citation :
De Waverley Root (romancier Américain 1903-1982)
De Verlaine

2-Quelles sont ces épices?







3- Le goût des mots

Que veulent dire les expressions suivantes ?

1. Payer en espèces
2. C'est chère épice
3. C'est une fine épice
4. Dans les petits sacs sont les bonnes épices
5. Les épices de juge

A propos du poivre

6. Poivrot
7. Etre poivre
8. Poivrier
9. Poivrière
10. Poivre et sel
11. Poivrer une marchandise
12. Piler du poivre
13. Un récit poivré

Et des autres épices

14. Avoir mangé du safran
15. Passez muscade
16. La moutarde me monte au nez
17. Se croire le premier moutardier du pape
18. Sucre la moutarde