

Connaissez-vous les épices?

Quiz

1. Quelle épice très piquante est souvent utilisée dans la cuisine tropicale et possède des propriétés bactéricides ?
Piment de Cayenne
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.
Cumin
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.
Aneth
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 ?
Graine de moutarde
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.
Gingembre
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.
Curcuma
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 ?
Cannelle
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 ?
Clou de girofle
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 agrmente des plats comme les tajines ou des terrines et parfume liqueurs et bocaux de cornichons.
Coriandre
- 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.
Muscade

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.

Cardamome

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.

Badiane chinoise

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 ?

Carvi

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.

Sésame

15. Parmi ces propositions, laquelle n'est pas un mélange de plusieurs épices ?

Le toute-épice

Le toute-épice est le nom donné au piment de la Jamaïque, la nigelle. Le curry, lui, est un mélange d'au moins trois épices (piment rouge, curcuma, gingembre, etc.) plus ou moins piquant selon les régions. Quant au cinq-épices, c'est un mélange chinois qui contient badiane, poivre de Sichuan, casse, girofle et fenouil.

16. Quelle épice parfume le risotto à la milanaise ?

Safran

Le parfum et la couleur jaune du risotto à la milanaise sont donnés par le safran. Sachez que l'on peut le remplacer par le curcuma, moins parfumé mais moins onéreux.

17. En quelle année a été lancée la campagne de publicité "Ducros se décarcasse" ?

C'est en effet en 1975 que Ducros s'est pour la première fois, "décarcassé".

18. Quel apaisement procure une infusion de badiane ?

Aide à la digestion

Connu depuis très longtemps en Chine pour ses vertus stimulantes et digestives.

19. On l'utilise pour parfumer les fromages il s'agit de :

Le **Carvi** a une saveur âcre et piquante. Il est très utilisé en Europe de l'Est pour parfumer le fromage mais aussi la charcuterie et bien d'autres mets. On le remplace cela dit parfois par du cumin dont la saveur est proche bien que plus forte.

20. La vanille est, après le safran, l'épice la plus chère du monde pourquoi ?

Elle a besoin de l'aide de l'homme pour se reproduire

La vanille est le fruit d'une plante tropicale de la famille des orchidées. Pour se reproduire en dehors de son Mexique d'origine, le vanillier a besoin d'une fécondation artificielle : l'homme dépose à la main du pollen dans les fleurs.

21. Combien faut-il de fleurs de safran pour obtenir 500 g de filaments ?

60 000

Sachant qu'une fleur donne trois filaments, il faut environ 60 000 fleurs de safran, une variété de crocus, pour obtenir 500 g de filaments. Ceci explique son prix excessivement élevé.

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 ?

Pierre Poivre, botaniste, a découvert le clou de girofle lors d'un séjour en Asie du Sud-est. Vers 1770, avec l'accord du Roi de France, il déroba, entre autres, cinq girofliers aux Hollandais qui détenaient alors le monopole des épices.

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

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

Idéale dans une compote ou une tarte aux pommes ou aux poires, ou dans un chocolat chaud, la cannelle est également parfaite dans les plats mijotés d'agneau (ragoûts, tajines, etc.). Mais elle se marie aussi très bien avec les poissons et les légumes

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

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

Mettre hors du feu

Le paprika est un piment doux, autrement dit un fruit sucré, séché puis réduit en poudre. Il faut l'incorporer hors du feu ou dans une préparation assez liquide sans quoi il risque de caraméliser, nuisant à la couleur et à la saveur du plat.

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 ?

Une quarantaine d'épices, selon le vendeur (dont du poivre, de la cannelle, de la cardamome, de la noix de muscade, des clous de girofle, du curcuma, du gingembre, etc....)

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

Du poivre, de l'anis étoilé, de la cannelle, des clous de girofle et du fenouil.

28. Le colombo antillais comprend quelles épices ?

Du paprika, du cumin, de la coriandre, de la noix de muscade, du gingembre, du poivre, de la cardamome, de l'anis étoilé, des clous de girofle, des graines de moutarde et du safran.

- 29.**Le curry comprend quelles épices ?
Du cumin, de la cardamome, de la coriandre, du gingembre, du curcuma, du piment, du poivre, du fenouil, des clous de girofle, de la noix de muscade etc.
- 30.**Faut-il consommer les épices avec modération ?
Vrai car l'abus de ces épices peut entraîner des troubles divers pour la santé.
- 31.**Les épices sont également utilisées dans les parfums épicés ?
Vrai la coriandre, la noix de muscade, le piment, le poivre, la cardamome etc...
- 32.**Les épices entrent dans la fabrication des médicaments grâce à leurs nombreuses vertus médicinales ? **Vrai**
- 33.**Le serpolet est également appelé
Thym serpolet ou thym sauvage
- 34.**En 2005 quel est le principal exportateur de câpres
Le Maroc
- 35.**Le thym des bergers est plus connu sous le nom de :
Origan ou Marjolaine
- 36.**En Inde, quelles graines sont considérées comme un symbole d'immortalité ?
Le sésame
- 37.**Dans le gingembre on utilise :
Le rhizome
- 38.**Quand avons-nous les premières traces d'épices ?
Il y a près de 50 000 ans à l'époque du néolithique
- 39.**Qu'est-ce que les oublayers ?
Des pâtisseries à l'époque du moyen-âge
- 40.**Le piment désigne au Moyen-âge une boisson riche en épices et en miel.
Vrai
- 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)

2-Quelles sont ces épices?



Poivre vert, blanc, noir, baies rose



Tamarin



Gingembre



Curcuma



Wasabi



Safran



Graines d'anis



Cardamome



Graine de fenouil



Graines de pavot



Paprika

3- Le goût des mots

Que veulent dire les expressions suivantes ?

1. Payer en espèces
C'était payer en épices, rappel du temps où le paiement en nature se faisait avec des épices
2. C'est chère épice
Se dit d'une chose plus chère qu'elle ne devait
3. C'est une fine épice
Se dit de quelqu'un rusé
4. Dans les petits sacs sont les bonnes épices
Se dit des personnes petites et spirituelles
5. Les épices de juge
Pendant longtemps, le poivre fait partie de l'arsenal judiciaire : on offre des épices aux magistrats, après un procès gagné. Ce don volontaire devient une taxe obligatoire du XV^{ème} siècle jusqu'à la révolution.

A propos du poivre

6. Poivrot
Celui qui abuse de vins poivrés
7. Etre poivre
Etre saoul
8. Poivrier
A la renaissance, c'est un marchand de poivre
9. Poivrière
Petite boîte de forme cylindrique qui inspira le jargon militaire pour désigner les tours de rondes
10. Poivre et sel
L'image du noir et du blanc associés dans le couple sel/poivre s'applique aux barbes et aux chevelures grisonnantes.
11. Poivrer une marchandise
La vendre trop cher
12. Piler du poivre
En argot militaire, être soulevé et retomber durement sur la selle à chaque mouvement de trot de cheval.
13. Un récit poivré
C'est aussi une histoire salée ou pimentée désigne tout ce qui peut être mordant, excitant.

Et des autres épices

14. Avoir mangé du safran

Rire à tout propos

15. Passez muscade

Le tour est joué !

16. La moutarde me monte au nez

Exprime une réaction violente comparable aux effets lacrymogènes de la moutarde

17. Se croire le premier moutardier du pape

Se prendre pour un personnage important

18. Sucre la moutarde

Modérer sa colère