

Savez-vous tout sur... l'ail?

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): **- (2014)**

Heft 60

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831327>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*

ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

Savez-vous tout sur... l'ail?

Ce condiment, réputé depuis des millénaires pour ses vertus bienfaisantes, a-t-il encore des secrets pour vous? Notre quiz en 9 points. A vous de jouer!

1. Le nom latin de l'ail commun ou cultivé est...

- A. Ailum salivum
- B. Allium sativum
- C. Allium sativum

2. L'ail peut-il se cultiver en Suisse?

- A. Non, le climat est trop humide et trop froid.
- B. Bien sûr, on le plante dans son potager en automne ou au printemps.
- C. Oui, au Tessin ou à condition de le mettre sous serre.

3. La Chine a assuré 82,2% de la production mondiale d'ail en 2010. En Europe, le plus grand pays producteur est...

- A. Les Pays-Bas.
- B. L'Italie.
- C. L'Espagne.

4. En 2007, les Suisses ont consommé...

- A. 3604 tonnes d'ail.
- B. 16 022 tonnes d'ail.
- C. 35 000 tonnes d'ail.

5. Pour profiter de l'ail sans souffrir de mauvaise haleine, il suffit...

- A. D'avaler une gousse sans la mâcher.
- B. De passer les gousses sous de l'eau chaude avant de les consommer.
- C. De tiédir les gousses dans du lait de chèvre.

6. L'ail possède mille et une vertus. Mais lesquelles parmi celles ci-dessous?

- A. Il régularise la tension artérielle.
- B. Il évite les dépôts de cholestérol.
- C. Il est utilisé en pommade contre les rhumatismes.

RÉPONSES

- 5A. Bien. Et c'est tout de même meilleur marché que de prendre des caieux. 5C. Et Viva Espana! 5A. Soit en moyenne 0,47 kg par habitant aux autres variétés, mais leur rendement est plus faible (de 15 à 20 t/m²) comparé aux variétés de l'ail rose et rouge. Leur conservation est supérieure (comptote de 8 à 10 caieux (bougeons), alors que les variétés de périn- regroupent l'ail blanc et violet. Leur conservation est moins longue et donc plus difficile. 5B. Les variétés d'automne sont connues depuis longtemps comme étant les variétés les plus résistantes à la gelée. Elles sont utilisées pour la préparation de l'ail au four ou pour la confection de conserves. 5D. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5E. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5F. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5G. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5H. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5I. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5J. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5K. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5L. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5M. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5N. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5O. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5P. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5Q. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5R. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5S. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5T. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5U. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5V. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5W. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5X. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5Y. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani. 5Z. L'ail noir est une variété d'ail qui a une couleur noire et une saveur sucrée et douce. Il est souvent utilisé dans la cuisine indienne et pakistanaise pour préparer des plats tels que le biryani et le dal makhani.



Fedorov Oleksiy