

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

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 60

PDF erstellt am: **09.08.2024**

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.

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

Ce condiment, réputé depuis des millénaires pour ses vertus bienfaitantes, 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. Ailium sitavum
- 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 le 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.

7. Dans la Grèce antique, l'ail était surnommé...

- A. La rose puante
- B. Le tue-l'amour
- C. La thériaque des pauvres

8. L'ail est plus gras que la plupart des légumes (130 kcal/100 g). Mais il est aussi plus riche en...

- A. Eau.
- B. Vitamines et minéraux.
- C. Nitrate.

9. Parmi ces noms, lequel est celui d'une sorte d'ail?

- A. Rose Arno.
- B. Vert de Beauverd.
- C. Rocambole.



Fedorov Oleksiy

RÉPONSES

gélules à base de dérivés d'ail, non? **6ABC.** Petit piège: les trois réponses sont correctes! **7A.** En raison de ses fleurs et de son odeur. La thériaque des pauvres est le surnom que lui donne l'abbé Pluche en 1732 dans son livre «Le spectacle de la nature». **8B.** Ses fortes teneurs en potassium, phosphore et vitamine **6B.** sont intéressantes, mais comme on n'en consomme que très peu, l'apport final reste insignifiant. **9C.** Tout est bon dans cet ail, son bulbe, ses feuilles et ses bulbillés! Il ravit les papilles avec sa saveur plus douce que l'ail commun.

1C. Bravo! Originale d'Asie centrale, l'ail que l'on connaît n'est que l'une des 300 espèces du genre Allium. **2B.** Les variétés d'automne regroupent l'ail blanc et violet. Leur conservation est moins longue et comporte de 8 à 10 caïeux (bourgeons), alors que les variétés de printemps comprennent l'ail rose et rouge. Leur conservation est supérieure aux autres variétés, mais leur rendement est plus faible (de 15 à 20 caïeux). **3C.** Et viva Espana! **4A.** Soit en moyenne 0,47 kg par habitant. **5A.** Bien. Et c'est tout de même meilleur marché que de prendre des