

Les ingrédients de la moutarde de bénichon

1. Souligne en couleur les ingrédients utilisés dans la confection de la moutarde de Bénichon.





farine	sel	sucre	thé noir	eau
safran	anis étoilé	muscade	farine de moutarde	
vin blanc	gousse d'ail		vin cuit	
clou de girofle	sucre candi	badiane		
vin rouge	sirop d'érable	cannelle		



2. Dessine les trois épices suivantes.



anis étoilé	clous de girofle	bâton de cannelle

3. Effectue des recherches afin de compléter ces tableaux.

Bonne chance !

	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">L'anis étoilé ou la <i>badiane</i></p>
origine	<p>90% de la production mondiale de badiane provient de la province du Jiangxi en <u>Chine</u>, où elle fait vivre 10 millions de personnes. Le reste est produit au Vietnam, au Cambodge, au Laos, au Japon et aux Philippines.</p>
définition	<p>L'anis étoilé ou la badiane chinoise est le fruit du badianier (<i>Illicium verum</i> Hook), arbre de la famille des magnoliacées que l'on rencontre en Chine méridionale.</p> <p>Chacune des huit branches de l'étoile d'anis contient une graine brillante de couleur rousse. L'arôme de la cosse est plus puissant que celui des graines. Les récoltes ont lieu en avril et en octobre. Les fruits sont cueillis verts avant d'être séchés au soleil.</p> <p>Son nom chinois <i>Mang-tsao</i> signifie « huit cornes ».</p> <p>Notes</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>L'anis vert pousse dans nos contrées. S'ils n'appartiennent pas à la même famille botanique, badiane et anis vert contiennent tous deux de l'anéthol responsable de leur goût anisé.</i> • <i>Attention à ne pas confondre badiane chinoise et badiane japonaise. Cette dernière est toxique !</i>
utilisation	<p>Utilisation alimentaire</p> <p>L'anis figure dans la recette de la moutarde de Bénichon ainsi que dans celle des pains d'anis (anis en grains).</p> <p>On ajoute de l'anis étoilé dans le thé à la cannelle.</p> <p>En Europe, l'anis étoilé est utilisé dans la fabrication du pastis (boisson apéritive avec alcool).</p> <p>En pâtisserie, elle parfume gâteaux et galettes traditionnelles de l'ouest de la France (infusé dans le lait). En Allemagne, elle est utilisée dans la fabrication des marmelades.</p> <p>Finally, l'anis a du succès en apéritif, en digestif (anisette) ou en dessert.</p> <p>Propriétés médicinales</p> <p>L'anis étoilé facilite les digestions difficiles. Utilisé en infusion, il supprime les ballonnements.</p> <p>Pour fabriquer le Tamiflu, médicament antigrippal des laboratoires Roche, on extrait l'acide shikimique de la badiane chinoise. Cet acide, qui ne présente aucune activité anti-virale, sera transformé plusieurs fois avant de devenir le phosphate d'oséltamivir.</p>

	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">Le clou de girofle</p>
origine	Actuellement, le clou de girofle est principalement produit en <u>Indonésie</u> . Il l'est également à Madagascar, en Tanzanie, au Sri Lanka et aux îles Comores (îles africaines situées au nord-ouest de Madagascar).
définition	Le clou de girofle est le bouton floral (la fleur) du giroflier. Il ressemble à un petit clou d'une dizaine de millimètres de long, orné d'une tête. Le giroflier est un arbre originaire des îles Moluques dans l'archipel indonésien. Il peut vivre plus de 100 ans. Il commence à porter des fruits à 7 ans.
utilisation	<p>Note Le clou de girofle est connu depuis longtemps pour ses vertus culinaires et médicinales. Les Indiens et les Chinois l'utilisaient déjà au III^e siècle avant Jésus-Christ pour avoir bonne haleine. Les Grecs et les Romains le connaissaient également. Les Arabes l'apportèrent en Europe au IV^e siècle. Au Moyen-Age, il devint aussi recherché que le poivre.</p> <p>Utilisation alimentaire Le clou de girofle est utilisé pour parfumer tous types de plats : moutarde de Bénichon, bouillons, marinades, ragoûts, choucroute, pain d'épices, certains biscuits ou des liqueurs. En poudre, le girofle est utilisé dans la fabrication des biscômes.</p> <p>Propriétés médicinales Les propriétés antiseptiques (contre les infections) et anesthésiques du clou de girofle sont reconnues depuis longtemps et proposées contre les douleurs dentaires. Il fait partie de la composition de certaines huiles de massage. On l'utilise aussi en infusion ou en fumigation pour désinfecter une pièce. On lui prête une vertu aphrodisiaque.</p> <p>Autres utilisations Il entre dans la composition du khôl, produit de maquillage des yeux, utilisé à l'origine dans les pays arabes. En Indonésie, il entre dans la composition de cigarettes.</p>

	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">La cannelle</p>
origine	La meilleure qualité de cannelle est produite au Sri Lanka .
définition	<p>La cannelle est l'écorce intérieure, séchée du cannelier de Ceylan (<i>Cinnamomum verum</i>). La cannelle tire son nom du latin « canella », signifiant cylindre.</p> <p>Le cannelier un arbre à feuilles persistantes originaire du Sri Lanka et cultivé également en Inde, aux Antilles et à Madagascar.</p>
utilisation	<p>Notes</p> <ul style="list-style-type: none"> • La cannelle est connue depuis l'Antiquité. Les Egyptiens l'utilisaient dans le processus de l'embaumement. La Bible y fait même référence. • Attention ! La consommation de doses importantes de cannelle peut se révéler toxique. La cannelle contient de la coumarine, substance susceptible de causer des dommages au foie. Les quantités de coumarine sont faibles dans la cannelle du Sri Lanka. <p>Utilisation alimentaire</p> <p>La cannelle, sous forme de poudre ou en bâtons, est utilisée principalement comme épice dans la préparation de la moutarde de Bénichon, de gâteaux, de biscômes, de tisanes, de chocolats, de liqueurs, souvent en association avec la pomme ...</p> <p>Elle est utilisée également dans la cuisine indienne.</p> <p>On retrouve cette épice dans le fameux hypocras, boisson médiévale à base de vin, sucre, cannelle, vanille et girofle.</p> <p>Propriétés médicinales</p> <p>L'huile essentielle de cannelle est utilisée en cas de troubles digestifs, d'affections respiratoires, de fatigue, de refroidissement ou de manque d'appétit.</p> <p>En usage externe, elle est efficace pour apaiser les piqûres de guêpes.</p> <p>Autres utilisations</p> <p>En cosmétique ou dans divers produits dentaires.</p>

4. Indique l'origine de ces ingrédients sur la carte du monde en plaçant la lettre dans le bon cercle.

a. anis étoilé

b. clous de girofle

c. cannelle

