

Questionnaire

Prénom :

Le safran

1. Définis le mot « safran ».
Le safran est une épice qui provient d'une fleur de la famille des crocus, le Crocus Sativus.
2. Dessine le *Crocus Sativus* en couleurs au dos de ta feuille.
Cf photo
3. Donne une particularité du *Crocus Sativus*.
C'est une plante stérile qui ne produit ni fruits, ni graines (ou autre particularité).
4. En quelle saison a généralement lieu la récolte ?
La récolte a lieu en automne.
5. A ton avis, pourquoi la récolte est-elle délicate ?
Les fleurs sont cueillies à la main. Il ne faut pas arracher les étamines.
6. Comment obtient-on le safran ?
Les brins de stigmates sont coupés et séchés à l'abri de la lumière et de l'humidité.
7. Pourquoi dit-on que c'est l'épice la plus chère au monde ?
Il faut récolter 360'000 stigmates pour n'obtenir qu'un seul kilo de safran.
8. Où produit-on du safran en Suisse ?
Recherche cet endroit sur une carte de géographie.
C'est à Mund dans le Haut-Valais qu'est produit le safran.
9. Sous quelles formes utilise-t-on cette épice en cuisine ?
Le safran est utilisé soit en filaments, soit en poudre.
10. Nomme deux mets dans lesquels on ajoute du safran :
La cuchaule, le risotto...
11. Cite une utilisation du safran au Moyen-Age ?
12. *Les moines fabriquaient une encre dorée en y ajoutant du safran (ou autre proposition).*