

<p>Pour être comme un poisson dans l'eau... Fiche :</p>	<p>Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr</p>	<p>Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr</p>
<p style="text-align: center;">www.goutteficelle.fr <b>Asperges</b></p> <p>01.1... Comment appelle-t-on l'extrémité des asperges (deux nom) ?</p> <p>01.2.. A quelle période de l'année les asperges sont-elles récoltées ?</p> <p>01.3.. Quelles sont les trois principales régions françaises de production d'asperges ?</p> <p>01.4.. Quelles sont les asperges françaises les plus réputées ? Quelle est leur région de provenance ?</p> <p>01.5. Citer les trois principaux pays d'où proviennent les asperges importées.</p> <p>01.6.. Citer les trois principales variétés d'asperges.</p> <p>01.7.. Quelle est la différence de récolte entre une asperge verte, blanche et violette ?</p> <p>01.8.. Quelles sont les règles de savoir-vivre pour manger les asperges ?</p>	<p style="text-align: center;"><b>Asperges</b></p> <p>01.1... <i>L'extrémité des asperges peuvent être nommés « pointes d'asperges » ou « turions ».</i></p> <p>01.2.. <i>La saison des asperges couvre la période d'avril à juin.</i></p> <p>01.3.. <i>a) le Sud Est ; b) le Sud-Ouest ; c) le Val de Loire.</i></p> <p>01.4.. <i>Les asperges les plus savoureuses sont les vertes, elles sont originaires du Midi de la France, de Camargue, ou du département du Gard.</i></p> <p>01.5. <i>a) la Belgique ; b) le Maroc ; c) Italie.</i></p> <p>01.6.. <i>a) les asperges blanches ; b) les asperges violettes ; c) les asperges vertes.</i></p> <p>01.7.. <i>Les asperges blanches sont totalement recouvertes de terre sableuse pour éviter la lumière sur le turion, pour les asperges vertes lorsque le turion est hors de la butte, l'asperge est alors bonne à récolter, pour les asperges violettes lorsque le turion pointe hors de la butte.</i></p> <p>01.8.. <i>Traditionnellement, le convive consomme les bourgeons avec les couverts (couteau et fourchette) et la tige avec les doigts, sinon l'ensemble du légume avec les doigts en le croquant. Le service doit toujours offrir un rince-doigt avec ce met.</i></p>	