

« Méli'Noix »

Un sentier super sympa !

Borne n° 5 :

Les épices au temps de Léonard

Depuis le Moyen-âge, les épices occupent une grande place dans l'alimentation et sur la table du seigneur. Certaines épices sont déjà connues bien avant l'époque de Léonard comme la **cannelle**, le **poivre**, le **gingembre** : elles viennent d'Asie. D'autres épices sont découvertes en Amérique à partir de la fin du XV^e s. : le **piment**, le **paprika** et la **vanille**.

Quelles épices ? Savez-vous les reconnaître ?



La fonction des épices :

- 1) Donner du goût aux aliments fades.
- 2) Masquer le goût des viandes un peu fortes ...
- 3) Guérir les maladies (la moutarde contre la toux)
- 4) Conserver les aliments (par ex., le sel).

De g. à d. : cannelle - clou de girofle - piment - poivre - gingembre - vanille

Anecdote :

Avant l'introduction de la fourchette (qui nous vient d'Orient) en France par Catherine de Médicis, au XVI^e s., lors des repas, on mangeait avec les mains. Mais chacun conservait toujours le petit doigt au sec, petit doigt qui servait à tremper dans les épices, très chères à l'époque, pour assaisonner les mets ! C'est de cette époque que nous vient la très « chic » tradition bourgeoise du « levage du petit doigt » !

Jeu :

Quel usage fait-on du clou de girofle, hormis en cuisine ?

- Il sert de clou pour fixer des tuiles en bois. **H**
- Il soigne les maux de dents. **E**
- Il sert de pinceau fin pour peindre sur toile. **X**

CODE-CADENAS : 3^e chiffre

$10^0 = ?$

Soyez attentifs
aux risques du feu, SVP.

