

L'asperge, une spécialité

Spargel, eine Spezialität

L'asperge, une spécialité

Hallo, Isabelle, hier ist Thomas. *Wie geht es dir? Mir geht es gut. Erinnerst du dich an Markus aus Basel, den wir letztes Jahr im Zeltlager kennegelernt haben? Er ist bei mir zu Besuch und lässt dich grüßen. Gestern, auf unserer Fahrradtour zu einem Spargelhof mit der Klasse war er dabei. Bei ihm wächst kein Spargel, deshalb hat er sich alles genau angesehen.*

Bonjour Thomas. Sais-tu que mon oncle cultive des asperges à Hoerd? Que vous a raconté le producteur d'asperges? Pourrais-tu me décrire dans une lettre ce que vous avez vu à la ferme? Salue Markus de ma part. Maintenant, je te laisse, je dois m'en aller. *Tschüss an alle!*

Chez le producteur d'asperges



Récolte des asperges

Photo G. Bräuer/G. Tosca (LMZ-RP)

« En venant ici, vous avez aperçu les longues buttes de terre nue. C'est à l'intérieur de ces buttes que grandissent les asperges. C'est pourquoi elles restent blanches. Par ailleurs, ces buttes emmagasinent la chaleur. Les sols dans la vallée du Rhin contiennent beaucoup de sable et sont très perméables : ils conviennent bien à la culture des asperges. Le climat de notre région est également propice : les températures douces et l'abondance des pluies favorisent la croissance des asperges. La terre est butée à l'aide de machines, mais la récolte se fait exclusivement à la main, de la mi-avril jusqu'au 24 juin. Nous longeons les buttes : dès que la terre damée se fendille, une asperge pousse vers la lumière. Avec précaution, on écarte la terre, et à l'aide d'un couteau à asperges, on coupe la tige pour la prélever. Ensuite, la terre est à nouveau égalisée. La plus grande partie de notre récolte est vendue directement à la ferme et au marché en ville. Le restant est vendu dans les upermarchés. »

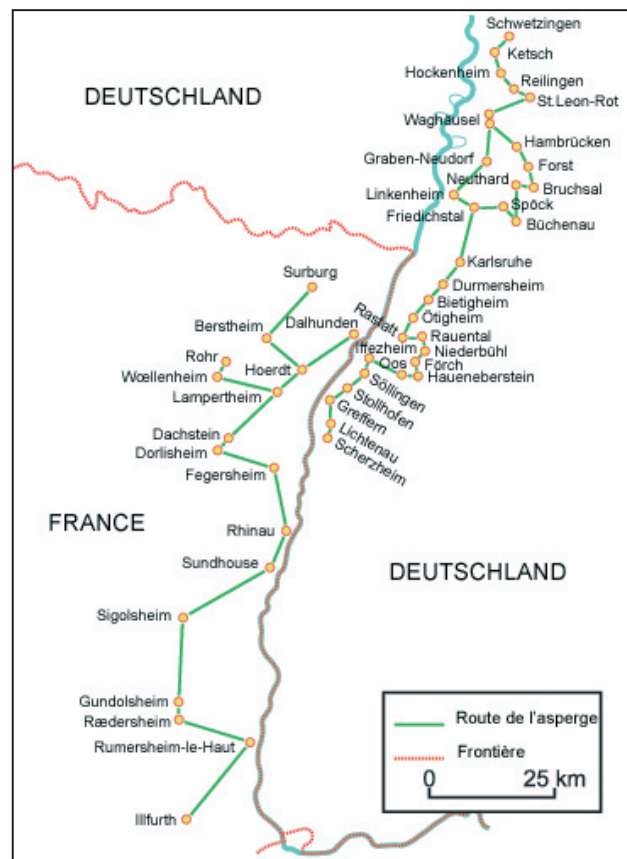


Couteau à asperges

Photo G. Bräuer/G. Tosca (LMZ BW)

Suggestions d'activités

- Renseigne-toi sur le prix de l'asperge en début et en fin de saison.
- De quels moyens dispose le producteur pour accélérer la croissance de l'asperge ?
- Repère sur une carte l'itinéraire des deux routes de l'asperge.



Route de l'asperge d'Alsace/Badische Spargelstrasse
Dessin Giulio Tosca (LMZ RP)

Erkennungsmerkmale des Spargels

Fülle folgende Tabelle in Deutsch aus:

Farbe	
Länge	
Form	
Boden	
Klima	

Un repas d'asperges

Recette de base

- Bien éplucher les asperges, couper les parties ligneuses.
- Faire bouillir de l'eau, ajouter du sel et un peu de sucre.
- Faire cuire les asperges pendant 20 minutes.

Selon les pays, on a les choix entre **trois sortes d'accompagnement**.

En Alsace

Les asperges sont accompagnées de trois sauces : vinaigrette, mayonnaise, sauce hollandaise (consulter un livre de cuisine).

Dans le pays de Bade

Les asperges sont servies avec des pommes de terre cuites, du jambon et du beurre fondu.

En Suisse

Les asperges sont accompagnées d'une sauce mayonnaise aux herbes (asperges à la bâloise).

Préparation de la sauce

- 350 g de mayonnaise, une demi-botte de ciboulette et de persil haché,
- 2 cuillères à soupe d'estragon,
- 2 cuillères à soupe de cerfeuil haché, un peu de cresson et de feuilles de mélisse,
- 2 cuillères à café de moutarde, poivre.

Bien mélanger la mayonnaise aux herbes, poivrer légèrement. Dresser les asperges sur un plat, servir la sauce séparément.



Récolte des asperges
Photo Dieter Jaeger (LMZ BW)

Suggestions d'activités

- La photo montre des gens en train de récolter des asperges. Décris la manière dont ils s'y prennent.
- Demande à un jardinier quels sont les outils nécessaires à la récolte des asperges.
- Dans les champs on voit souvent des saisonniers étrangers. À ton avis, pour quelle raison ?
- Est-il vrai qu'un plant d'asperges dure plus de 20 ans ?
- Lorsqu'on compare quelqu'un à une asperge, qu'est-ce que cela signifie ?

MINIWÖRTERBUCH • LEXIQUE

se souvenir de quelque chose : sich an etwas erinnern

le camp : das Zeltlager

le producteur d'asperges (f) : der Spargelbauer

décrire : beschreiben

raconter : erzählen

la butte : der Erdwall

le sol : der Boden

la croissance : das Wachstum

le livre de cuisine (f) : das Kochbuch

le jardinier : der Gärtner

la récolte : die Ernte

le champ : das Feld