

L'aubergine

Cette semaine, pas de recette mais un peu d'histoire!

Son étymologie est dérivée du catalan albergínia, lui-même issu de l'arabe al-bâdinjân, emprunté au persan bâtingân, qui désignait déjà cette plante. On notera que l'aubergine s'est aussi appelée mélongène (ou mélongine), terme conservé dans son nom spécifique ainsi que dans l'italien melanzana.

L'aubergine était consommée dans la péninsule indienne voici plus de 4000 ans. L'aubergine est connue depuis plus de 2500 ans à travers l'Asie mais elle a connu ses premiers balbutiements il y a 4000 ans dans la région d'Assam et la Birmanie.

Emportée par les grandes caravanes arabes, elle gagna ensuite l'Afrique du Nord où elle fût adoptée très rapidement par ces peuples de la Méditerranée. Ceux-ci l'emportèrent. lorsqu'ils envahirent l'Espagne et s'installèrent en Andalousie au début du Moyen-Age. Arrivée en Europe au XIIIème siècle, ce sont les arabes qui nous ont appris à la consommer. Elle mit longtemps à s'imposer bien que cultivée pour la table de Louis XIV, et très à la mode sous le Directoire. Ce légume replet à robe violette, comme un chanoine de haut lignage tenta la curiosité du roi Louis XIV qui demanda à son jardinier de faire la culture de cette béringère mais il a fallu attendre le XIXème siècle pour le voir appa-

raître dans les livres de cuisine.

Sa commercialisation ne commença qu'au milieu du XIXème siècle. Elle est restée jusqu'à très récemment une spécialité de la cuisine niçoise, andalouse, grecque et italienne. Elle fut introduite aux Etats-Unis par Thomas Jefferson qui fit de nombreuses expériences de culture avec des graines et des boutures provenant de plusieurs variétés. L'immigration, la commercialisation et l'exportation ont mis l'aubergine sur la table des continents.

Dénigrée par les médecins européens, l'aubergine était cultivée comme plante ornementale et les Anglo-Saxons avaient même une variété aux oeufs, c'est-à-dire à petits fruits ovales à la robe somptueuse, qu'ils cultivaient dans la maison. Appelée Pomme de Sodome par les médecins et botanistes qui accusaient l'aubergine d'être à l'origine des fièvres et des crises d'épilepsie de leurs patients, l'aubergine fut appelée d'abord Solanum insanum c'est-à-dire insane, mauvais à la consommation et qui rend fou. Mais les gens commençaient à aimer ce drôle de légume et Linné décida que sa dénomination était peut-être un peu trop radicale et le changea en Solanum melongena qui signifie pomme mauvaise mais apaisante.

Source: www.lesjardinslaurentiens.com

LE PANIER DES JARDINS DU BREIL

Le seul panier bio, local et solidaire du pays de Rennes

Année 2015 — Semaine 26

Légumes	Unité	P. U.	Panier DUO		Panier FAMILLE	
			Q	Mon-	Q	Montant
salade	Unité	1.10 €	1	1.10 €	1	1.10 €
aubergine	kg	3.90 €	0.4	1.56 €	0.75	2.93 €
basilic	botte	1.10 €	0	0.00 €	1	1.10 €
courgette	kg	2.50 €	0.3	0.75 €	0.8	2.00 €
feve	kg	3.90 €	0.7	2.73 €	1	3.90 €
oignon blanc	unité	2.00 €	1	2.00 €	1	2.00 €
				8.14 €		13.03 €



RESEAU COCAGNE



Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h

- un e-mail : paniers@jardinsdubreil.fr

- un coup de fil : 02 99 54 52 71



Tél. 02 99 54 52 71

site web : www.jardinsdubreil.fr

Mail : paniers@jardinsdubreil.fr

[facebook.com/jardinsdubreil](https://www.facebook.com/jardinsdubreil)

twitter.com/JardinsduBreil

ALTERNATIBA ce samedi: besoin de bénévoles!

Afin d'organiser au mieux notre présence lors du festival samedi prochain, nous aurions besoin de d'adhérents bénévoles afin de présenter notre association. Quelques uns se sont déjà manifestés mais nous avons besoin de plus! l'idéal serait d'assurer minimum 2 personnes au stand de 10h à 18h. Si vous êtes partants, merci de m'indiquer par retour de mail les plages horaires qui vous arrangent

