

# Jeu de mémoire : 114 questions sur les fruits

*Posons-nous, jouons, faisons travailler notre mémoire*



# Les questions

1. *Quel est l'adjectif qui qualifie la peau de l'abricot ?*
2. *Quelle est la particularité de l'abricot ?*
3. *Dans quel liquide le conserve-t-on ?*
4. *Comment s'appelle une moitié d'abricot ?*
5. *Quelle est la région traditionnelle des abricots français ?*
6. *Comment se nomme la petite baie rouge issue d'un arbrisseau qui commence par la lettre A ?*
7. *Quel plat salé, l'airelle accompagne-t-elle traditionnellement ?*
8. *Comment se nomme le fruit de l'amandier ?*
9. *A quel jeu joue-t-on lorsque l'on trouve deux amandes jumelles dans la même coque ?*
10. *De quelle couleur est la coque ?*
11. *Comment les amandes peuvent-elles vous être vendues ?*
12. *Quel poisson est régulièrement accompagné d'amandes ?*
13. *Dans quels autres plats peut-on trouver des amandes ?*
14. *Quel goût a un certain poisson ?*
15. *Quelle préparation sucrée est très utilisée par les pâtisseries ?*
16. *Quel produit est issu de l'amande ?*
17. *De quelle saison est l'ananas ?*
18. *Comment doit être un ananas lorsque vous l'achetez ?*
19. *Où ne doit jamais être entreposé un ananas ?*
20. *Dans quelle cuisine est-il un accommodement fréquent ?*

21. *Quelle est la particularité diététique de ce fruit ?*
22. *Comment se nomme l'arbre sur lequel pousse les avocats ?*
22. *Quel est la particularité de ce fruit ?*
23. *Combien de sortes de bananes, connaissez-vous ?*
24. *Comment se nomment les bateaux qui importent les bananes ?*
25. *Quel jus d'un autre fruit empêche le noircissement de la chair de la banane ?*
26. *Contre quels troubles musculaires la banane est-elle un bon remède ?*
27. *Qui écrase les bananes ?*
28. *Quelles sont les autres particularités de la banane plantain ?*
29. *Qu'est-ce que la bergamote ?*
30. *Que fait-on avec une bigarade ?*
31. *Qu'est-ce qu'un bleuet (deux réponses) ?*
32. *Comment se nomme l'arbuste qui produit le cassis ?*
33. *Comment se nomme le meilleur des cassis ?*
34. *Où est-il produit ?*
35. *Quel est le goût du cédrat ?*
36. *Quelle spécialité corse le met à l'honneur ?*
37. *Quelles sont les deux espèces de cerisiers ?*
38. *Quels sont les alcools issus de la cerise ?*
39. *Comment se reconnaît la fraîcheur des cerises ?*
40. *Quelle cerise est utilisée trempée dans de la liqueur ?*
41. *Quelle bête à plumes est parfois accompagnée de griottes ?*

42. *Quelles sont les plus connues des cerises ?*
43. *Qu'utilise-t-on dans la cerise pour faire une tisane diurétique ?*
44. *Dans quel gâteau allemand utilise-t-on des griottes ?*
45. *Entre le marron et la châtaigne, laquelle se cuit ?*
46. *Lequel des deux est rond et aplati ?*
47. *Lequel de ces deux fruits se glace ?*
48. *Quelle farine est utilisée dans la composition des gâteaux corses ?*
49. *Contre quelle maladie le citron protégeait-il les marins au long cours ?*
50. *Dans quelle ville du Sud de la France, fête-t-on le citron ?*
51. *Comment peut-on cuire le poisson ?*
52. *Quel condiment peut confire le citron ?*
53. *Quel autre nom porte le citron vert ?*
54. *Quelle astuce permet d'extraire le maximum de jus d'un citron ?*
55. *Est-ce que la clémentine est une variété du mandarinier ou l'inverse ?*
56. *Pourquoi mange-t-on plus de clémentines que de mandarines ?*
57. *Quel est le fruit produit par le cognassier ?*  
*Le coing.*
58. *Peut-on manger un coing frais ?*
59. *Qu'est-ce qui assure à une confiture sa conservation ?*
60. *Combien de pourcentage de sucre doit contenir une confiture « extra » ?*
61. *Reste-t-il les vitamines des fruits dans une confiture ?*

62. *Quel petit fruit ensoleillé commence par un « d » ?*
63. *Comment les dattes peuvent-elles être consommées ?*
64. *De quelles couleurs peuvent être les figues ?*
65. *Sur quel arbre poussent les dates ?*
66. *Quel vin produit-on avec des dattes ?*
67. *Dans quels pays peut-on trouver des dattes ?*
68. *Quels produits farcit-on avec des dates en pâtisserie ?*
69. *Quelle est la fleur d'agrumes dont la distillation produit une eau avec laquelle on parfume la pâtisserie, les salades de fruits ?*
70. *Quelles sont les différentes variétés de fraises ?*
71. *Dans quels pays cultive-t-on les fraises ?*
72. *A quelle époque trouve-t-on des fraises sur les marchés français ?*
73. *Comment se nomme le fraisier qui donne des fruits plusieurs fois dans la même année ?*
74. *Comment reconnaît-on une fraise bien fraîche ?*
75. *Comment lave-t-on les fraises ?*
76. *Connaissez-vous des noms de desserts confectionnés avec des fraises ?*
77. *Doit-on laver les fraises des bois ?*
78. *Peut-on congeler les fraises des bois ?*
79. *Quelles sont les couleurs des fraises des bois ?*
80. *Dans quelles régions de France cultive-t-on les framboises ?*
81. *Combien y a-t-il d'espèces de fruits ?*
82. *Quelle quantité de fruits doit-on manger par jour ?*
83. *Quels fruits peut-on conserver dans de l'alcool ?*

84. *Quels fruits peut-on confire ?*

85. *De quelles villes du sud-est de la France les fruits confits proviennent-ils ?*

86. *Dans quels gâteaux met-on des fruits confits ?*

87. *Quels sont les fruits qui sont confits dans le sel ?*

88. *Quels sont les fruits que l'on conserve en les séchant ?*

89. *Quels fruits conserve-t-on dans du vinaigre ?*

90. *Dans quel liquide les fruits mis en conserve baignent-ils ?*

91. *Quel nom portent les deux moitiés d'une pêche ou d'un abricot ?*

92. *Quelle est la couleur du fruit de la passion ?*

93. *Quels sont les fruits secs à coque ?*

94. *Qu'est-ce que le pralin ?*

95. *Quel poisson cuisine-t-on avec des amandes ?*

96. *Quelles huiles tire-t-on des fruits secs ?*

97. *Avec quels fruits peut-on fabriquer de la gelée ?*

98. *Sur quel arbre poussent les goyaves ?*

99. *Quel fruit utilise-t-on pour faire de la grenadine ?*

100. *De quelles couleurs sont les groseilles ?*

101. *Comment égrappe-t-on les groseilles ?*

102. *Qu'est-ce que le guignolet ?*

103. *Quel fruit porte le nom d'une couleur ?*

104. *Où cultive-t-on des kiwis en France ?*

105. *Quel fruit assez prisé des européens trouve-t-on en Chine ?*

106. *Quel fruit est très proche de la clémentine ?*

107. *Dans quelles régions cultive-t-on les melons ?*

108. *Comment neutralise-t-on l'odeur d'un melon ?*

109. *De quels vins peut-on accompagner le melon ?*

110. *De quels jambons peut-on accompagner le melon ?*

111. *De quelles villes les mirabelles sont-elles la spécialité ?*

112. *Quel est le second nom de la myrtille ?*

113. *Quel fruit porte le même nom qu'une partie de l'œil ?*

114. *Pouvez-vous citer le nom de quelques variétés de cerises ?*

Bravo, vous avez  
terminé ! Prêts à  
découvrir les  
réponses ?



# Les questions avec les réponses

1. *Quel est l'adjectif qui qualifie la peau de l'abricot ?*

Velouté.

2. *Quelle est la particularité de l'abricot ?*

De mûrir après avoir été cueilli.

3. *Dans quel liquide le conserve-t-on ?*

Dans du sirop.

4. *Comment s'appelle une moitié d'abricot ?*

Un oreillon.

5. *Quelle est la région traditionnelle des abricots français ?*

Le Roussillon.

6. *Comment se nomme la petite baie rouge issue d'un arbrisseau qui commence par la lettre A ?*

L'airelle.

7. *Quel plat salé, l'airelle accompagne-t-elle traditionnellement ?*

Le gibier.

8. *Comment se nomme le fruit de l'amandier ?*

L'amande

9. *A quel jeu joue-t-on lorsque l'on trouve deux amandes jumelles dans la même coque ?*

A philippines.

10. *De quelle couleur est la coque ?*

Vert amande.

11. *Comment les amandes peuvent-elles vous être vendues ?*  
Fraîches en été, séchées, entières, effilées, en poudre ou émondées.

12. *Quel poisson est régulièrement accompagné d'amandes ?*

La truite.

13. *Dans quels autres plats peut-on trouver des amandes ?*  
Le poulet, le pigeon, dans le couscous.

14. *Quel goût a un certain poison ?*

Celui de l'amande amère.

15. *Quelle préparation sucrée est très utilisée par les pâtisseries ?*

La pâte d'amande.

16. *Quel produit est issu de l'amande ?*

L'huile d'amande douce, utilisé en cosmétique.

17. *De quelle saison est l'ananas ?*

Un fruit d'hiver.

18. *Comment doit être un ananas lorsque vous l'achetez ?*

Lourd et souple. Ses feuilles doivent être solidement attachées au corps du fruit.

19. *Où ne doit jamais être entreposé un ananas ?*

Au frigidaire.

20. *Dans quelle cuisine est-il un accommodement fréquent ?*

Dans les cuisines antillaise, créole et asiatique. On le déguste souvent avec du porc et du canard.

21. *Quelle est la particularité diététique de ce fruit ?*

D'être riche en fibres et de ce fait faciliter la digestion.

22. *Comment se nomme l'arbre sur lequel pousse les avocats ?*

Un avocatier.

22. *Quel est la particularité de ce fruit ?*

C'est le seul fruit à être riche en lipides.

23. *Combien de sortes de bananes, connaissez-vous ?*

Il en existe deux : la banane que l'on consomme en tant que fruit et la banane plantain qui s'utilise cuite comme légume.

24. *Comment se nomment les bateaux qui importent les bananes ?*

Des bananiers.

25. *Quel jus d'un autre fruit empêche le noircissement de la chair de la banane ?*

Le jus d'un citron.

26. *Contre quels troubles musculaires la banane est-elle un bon remède ?*

Contre les crampes car elle contient du potassium.

27. *Qui écrase les bananes ?*

Les mamans pour les donner à la cuillère.

28. *Quelles sont les autres particularités de la banane plantain ?*

D'être plus grosse et plus longue que la banane fruit et d'avoir une peau verte.

29. *Qu'est-ce que la bergamote ?*

(deux réponses) Une petite orange jaune à la saveur acide et une variété de poire très ronde.

30. *Que fait-on avec une bigarade ?*

De la marmelade (orange amère), l'écorce est utilisée en distillerie dans la fabrication du Curaçao, du Cointreau et du Grand Marnier.

31. *Qu'est-ce qu'un bleuet ?*

(deux réponses) Une fleur et une baie très proche de la myrtille.

32. *Comment se nomme l'arbuste qui produit le cassis ?*

Le cassissier.

33. *Comment se nomme le meilleur des cassis ?*

« Le noir de Bourgogne ».

34. *Où est-il produit ?*

En Bourgogne, mais aussi dans l'Orléanais, en Haute-Savoie, en Allemagne en Belgique et aux Pays-Bas.

35. *Quel est le goût du cédrat ?*

Amer et de ce fait, quasiment immangeable

36. *Quelle spécialité corse le met à l'honneur ?*

Le cédrat confit, bonbon fourré au cédrat.

37. *Quelles sont les deux espèces de cerisiers ?*

Le merisier ou cerisier doux et le griottier ou cerisier acide.

38. *Quels sont les alcools issus de la cerise ?*

Le Kirsch, le Guignolet, le Ratafia, le Cherry anglais et le Marasquin d'Italie.

39. *Comment se reconnaît la fraîcheur des cerises ?*

A la verdeur de leur queue.

40. *Quelle cerise est utilisée trempée dans de la liqueur ?*

La griotte.

41. *Quelle bête à plumes est parfois accompagnée de griottes ?*

Le canard.

42. *Quelles sont les plus connues des cerises ?*

La burlat, la napoléon, l'amarelle, la guillaume...

43. *Qu'utilise-t-on dans la cerise pour faire une tisane diurétique ?*

Les queues.

44. Dans quel gâteau allemand utilise-t-on des griottes ?

Dans le Forêt Noire.

45. Entre le marron et la châtaigne, laquelle se cuit ?

Les deux.

46. Lequel des deux est rond et aplati ?

La châtaigne.

47. Lequel de ces deux fruits se glace ?

Le marron.

48. Quelle farine est utilisée dans la composition des gâteaux corses ?

La farine de châtaigne.

49. Contre quelle maladie le citron protégeait-il les marins au long cours ?

Contre le scorbut, grâce à la richesse du citron en vitamine C.

50. Dans quelle ville du Sud de la France, fête-t-on le citron ?

A Nice.

51. Comment peut-on cuire le poisson ?

En le faisant mariner dans du jus de citron.

52. Quel condiment peut confire le citron ?

Le sel.

53. Quel autre nom porte le citron vert ?

La lime.

54. Quelle astuce permet d'extraire le maximum de jus d'un citron ?

En le roulant d'abord sous la paume de la main, sur une surface plane.

55. Est-ce que la clémentine est une variété du mandarinier ou l'inverse ?

C'est le Père Clément qui a obtenu la clémentine en croisant une mandarine avec une bigarade (1902).

56. Pourquoi mange-t-on plus de clémentines que de mandarines ?

Parce qu'elle a moins de pépins.

57. Quel est le fruit produit par le cognassier ?

Le coing.

58. Peut-on manger un coing frais ?

Non, du fait de son âpreté, il sert essentiellement à faire des compotes, des pâtes de fruits et des gelées.

59. *Qu'est-ce qui assure à une confiture sa conservation ?*

Le taux de sucre.

60. *Combien de pourcentage de sucre doit contenir une confiture « extra » ?*

55 % pour les confitures de fruits, 65 % pour le cassis et le coing

61. *Reste-t-il les vitamines des fruits dans une confiture ?*

Il n'en reste que très peu.

62. *Quel petit fruit ensoleillé commence par un « d » ?*

La datte.

63. *Comment les dattes peuvent-elles être consommées ?*

Fraîches ou séchées.

64. *De quelles couleurs peuvent être les figues ?*

Violettes ou blanches (vertes).

65. *Sur quel arbre poussent les dattes ?*

Le palmier dattier

66. *Quel vin produit-on avec des dattes ?*

Du vin de palme

67. *Dans quels pays peut-on trouver des dattes ?*

En Tunisie, en Algérie...

68. *Quels produits farcit-on avec des dates en pâtisserie ?*

De la pâte d'amandes, des pruneaux, des fruits secs, amandes, noisettes...

69. *Quelle est la fleur d'agrume dont la distillation produit une eau avec laquelle on parfume la pâtisserie, les salades de fruits ?*

La fleur d'oranger.

70. *Quelles sont les différentes variétés de fraises ?*

Marat des bois, belluaire, chandelier, gariguette...

71. *Dans quels pays cultive-t-on les fraises ?*

En France, Italie, Espagne, Chili...

72. *A quelle époque trouve-t-on des fraises sur les marchés français ?*

Mai, juin.

73. *Comment se nomme le fraisier qui donne des fruits plusieurs fois dans la même année ?*

Un fraisier remontant.

74. *Comment reconnaît-on une fraise bien fraîche ?*

Elle est brillante et légèrement humide.

75. *Comment lave-t-on les fraises ?*

Rapidement sous l'eau froide. On les équeute après.

76. *Connaissez-vous des noms de desserts confectionnés avec des fraises ?*

Le fraisier, la fraise melba, la soupe de fraises à la menthe, la fraise Ginette, la salade de fraise à la chantilly, les fraises macérées dans du vin...

77. *Doit-on laver les fraises des bois ?*

Non.

78. *Peut-on congeler les fraises des bois ?*

Oui, mais le résultat est peu satisfaisant.

79. *Quelles sont les couleurs des fraises des bois ?*

Rose framboise et jaune.

...

80. *Dans quelles régions de France cultive-t-on les framboises ?*

Le Val de Loire, le limousin, l'Île-de-France, la région Rhône-Alpes...

81. *Combien y a-t-il d'espèces de fruits ?*

Les fruits frais, les fruits riches en glucides : châtaignes, dattes, pruneaux, les fruits secs : noix, amandes, noisettes...

82. *Quelle quantité de fruits doit-on manger par jour ?*

300 grammes.

83. *Quels fruits peut-on conserver dans de l'alcool ?*

- les fruits rouges (cerises, framboises...)- les prunes (reines-claudes, mirabelles, quetsches...)- les poires (poires William...)

84. *Quels fruits peut-on confire ?*

Abricots, ananas, figues, fraises, poires, prunes, angélique, bigarreaux, écorces d'agrumes, melons...

85. *De quelles villes du sud-est de la France les fruits confits proviennent-ils ?*

Nice, Menton, Apt (cerises), Cavaillon (melons...)

86. *Dans quels gâteaux met-on des fruits confits ?*

Le cake, la brioche, le pudding...

87. *Quels sont les fruits qui sont confits dans le sel ?*

Les citrons, tomates et olives.

88. *Quels sont les fruits que l'on conserve en les séchant ?*

Abricots, bananes, figues, pêches, poires, pommes, pruneaux, raisins.

89. *Quels fruits conserve-t-on dans du vinaigre ?*

Les cerises, grains de raisin, melons verts, noix vertes, pêches, poires...

90. *Dans quel liquide les fruits mis en conserve baignent-ils ?*

Dans de l'eau ou du sirop.

91. *Quel nom portent les deux moitiés d'une pêche ou d'un abricot ?*

Les oreillons.

92. *Quelle est la couleur du fruit de la passion ?*

Jaunâtre ou brun-rouge.

93. *Quels sont les fruits secs à coque ?*

Les amandes, cacahouètes, noisettes, noix, noix de cajou, pignons et pistaches.

94. *Qu'est-ce que le pralin ?*

Un mélange de noisette et d'amande.

95. *Quel poisson cuisine-t-on avec des amandes ?*

La truite.

96. *Quelles huiles tire-t-on des fruits secs ?*

L'huile de pépins de raisin, de noix, de noisette, d'amande douce, d'arachide...

97. *Avec quels fruits peut-on fabriquer de la gelée ?*

Les coings, groseilles, myrtilles, mûres, pommes.

98. *Sur quel arbre poussent les goyaves ?*

Le goyavier.

99. *Quel fruit utilise-t-on pour faire de la grenadine ?*

Les grenades, les myrtilles et les framboises.

100. *De quelles couleurs sont les groseilles ?*

Blanches, rouges et roses.

101. *Comment égrappe-t-on les groseilles ?*

A la fourchette.

102. *Qu'est-ce que le guignolet ?*

Une liqueur faite à base de cerises.

103. *Quel fruit porte le nom d'une couleur ?*

Le kaki.

104. *Où cultive-t-on des kiwis en France ?*

En Corse et en Bretagne.

105. *Quel fruit assez prisé des européens trouve-t-on en Chine ?*

Le litchi.

106. *Quel fruit est très proche de la clémentine ?*

La mandarine.

107. *Dans quelles régions cultive-t-on les melons ?*

En Charente, dans le Sud de la France...

108. *Comment neutralise-t-on l'odeur d'un melon ?*

En l'enveloppant dans du papier d'aluminium.

109. *De quels vins peut-on accompagner le melon ?*

Le Porto, le Frontignat...

110. *De quels jambons peut-on accompagner le melon ?*

Le jambon de Parme, le jambon de San Daniele.

111. *De quelles villes les mirabelles sont-elles la spécialité ?*

Colmar, Metz, Nancy.

112. *Quel est le second nom de la myrtille ?*

La brimbelle.

113. *Quel fruit porte le même nom qu'une partie de l'œil ?*

La prunelle.

114. *Pouvez-vous citer le nom de quelques variétés de cerises ?*

Bigarreaux, burlats, griottes...

Mon score : ...../114