

Pour être comme un poisson dans l'eau... Fiche :	Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr	Pour être comme un poisson dans l'eau... www.goutteficelle.fr
<p style="text-align: center;">www.goutteficelle.fr Avocat</p> <p>01.1.. Qui a découvert l'avocat ? D'où est-il originaire ?</p> <p>01.2.. Quels sont les trois principaux pays producteurs d'avocats ?</p> <p>01.3.. Quelle est la meilleure période de l'année pour la consommation des avocats ?</p> <p>01.4.. Citer les trois variétés les plus courantes d'avocats.</p> <p>01.5.. Quelle est la variété d'avocat ayant la peau rugueuse, épaisse et violacée ?</p> <p>01.6.. Quelle est la variété d'avocat à la peau verte et lisse ?</p> <p>01.7.. Quelle est la variété d'avocat à la peau brillante, verte tachetée de noir ?</p> <p>01.8.. Quel conseil donneriez-vous à un client pour accélérer le murissement d'un avocat ?</p>	<p style="text-align: center;">Avocat</p> <p>01.1.. <i>Les avocats sont originaires d'Amérique du Sud (Guatemala, Mexique), ce sont les l'Espagnol qui offrirent ce fruit à l'Europe.</i></p> <p>01.2.. <i>a) Espagne ; b) Israël ; c) France / Martinique ; d) États Unis / Californie.</i></p> <p>01.3.. <i>La meilleure saison pour l'avocat est du mois d'octobre à la fin du mois d'avril.</i></p> <p>01.4.. <i>a) Astern / Israël ; b) Fuerte / Espagne ; Israël - A. du Sud ; c) Lula / Martinique ; d) Haas / Israël - A. du Sud</i></p> <p>01.5.. <i>Le Fuerte est un avocat en forme de poire, son poids oscille entre 200 et 400 grammes, sa chair est verte, onctueuse et crémeuse, au délicieux goût de noisette.</i></p> <p>01.6.. <i>L'Astern ou « avocat cocktail », au léger goût d'amande, importé d'Israël. Il a la forme d'un cornichon à la peau lisse et verte et ne contient pas de noyau.</i></p> <p>01.7.. <i>Le Nabal est un fruit originaire des Antilles, c'est l'avocat le moins riche en matières grasses, gros fruit, rond à l'écorce épaisse et lisse, allant du vert très clair au vert très foncé veiné de noir. Sa chair douce mais un peu fade convient parfaitement à la crème d'avocat.</i></p> <p>01.8.. <i>Pour faire murir il faut envelopper le fruit dans du papier journal et passer le fruit 30 secondes au micro-onde ou 10 minutes au four réglé thermostat 6.</i></p>	