

L'Oignon

L'oignon est une plante potagère originaire de l'Asie centrale. On le cultive depuis 3000 ans avant notre ère. L'oignon était très prisé des Égyptiens, puis des Grecs et ensuite dans toute l'Europe. Aujourd'hui, il est cultivé partout dans le monde.

L'oignon est la partie souterraine d'une plante aromatique. Il existe trois grandes catégories d'oignons: (1) les oignons blancs sont les oignons du printemps et ne se conservent pas longtemps; (2) les oignons de couleur—jaune ou rouge—sont disponibles toute l'année et se conservent bien; (3) les oignons à tondre sont des oignons perpétuels comme la ciboule. Les oignons verts sont des oignons nouveaux dont le bulbe n'est pas encore bien formé contrairement à la ciboule dont la partie blanche ne forme pas de bulbe. La ciboulette est une herbe de la famille des oignons mais qui n'a pas de bulbe souterrain.

L'oignon est utilisé depuis des siècles pour parfumer différents plats. Les variétés douces peuvent se manger crues. Les plus grands peuvent être farcis. Les plus petits peuvent servir de garniture. L'oignon est un ingrédient essentiel de la pissaladière, de la carbonade et de la soupe à l'oignon entre autres.

Pour éviter les larmes en travaillant avec l'oignon, mettez-le au réfrigérateur pendant deux heures ou tenez-le sous l'eau froide. Pour enlever l'odeur des doigts, lavez-les avec du sel, frottez-les contre un ustensile en acier ou lavez-les avec de la sauce tomate.

Exercices sur le texte

1. L'oignon est originaire de quelle région du monde?
2. Peut-on appeler l'oignon un produit régional ou mondial? Pourquoi?
3. Quelle est la différence entre les oignons blancs et les oignons de couleur?
4. Quelle est la différence entre l'oignon vert et la ciboule?
5. Quel est l'inconvénient de cuisiner avec les oignons? Comment peut-on l'éviter?