



## La cuisine de la rhubarbe



**Télécharger**



**Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# La cuisine de la rhubarbe

*Mary Prior*

**La cuisine de la rhubarbe** Mary Prior

 [Télécharger La cuisine de la rhubarbe ...pdf](#)

 [Lire en ligne La cuisine de la rhubarbe ...pdf](#)

160 pages

Extrait

Extrait de la préface

Le mot rhubarbe a sur la langue une délicieuse saveur... barbare. Ses sonorités ont quelque chose de rugueux et d'absurde à la fois, et l'imagination des Britanniques lui a trouvé toutes sortes d'emplois dont la plupart est répertoriée dans le Dictionary of Slang (Dictionnaire de l'argot) de Partridge. Il est prononcé par les acteurs dans les scènes d'atroupement, et l'action qui en découle porte le nom de rhubarbing. Il signifie pour nous boucan ou absurdité - comme par exemple : That's a load of rhubarb, qui peut être traduit par : Quelle ineptie. En langue vernaculaire, le terme fait référence aux parties génitales. Pour les Écossais, to give somebody rhubarb signifie rosser quelqu'un. Que ces associations se soient tout d'abord faites autour de la sonorité du mot, pour ensuite jeter lentement l'opprobre sur la pauvre plante innocente, ou que cela soit l'inverse, c'est un aspect de l'histoire de la mode qui n'a pas encore été exploré. J'espère que ce petit livre réhabilitera cette plante. Je ne peux pas faire grand chose pour ce qui est des expressions idiomatiques. Dans ma famille - un environnement plutôt protégé - personne ne connaissait les autres emplois de ce mot, bien que la rhubarbe elle-même ait toujours joué un rôle important dans notre économie familiale. J'ai grandi en Nouvelle-Zélande dans les années 1930, j'étais fille de pasteur avec toutes les connotations associées au presbytérianisme écossais. Notre foyer était hospitalier et très animé, avec les nombreux allés et venues des membres de la congrégation, les pasteurs et les anciens des paroisses des campagnes qui venaient se reposer au presbytère, des étudiants, des membres de différents comités, les filles du cours biblique, des missionnaires, des oncles, des tantes et des cousins. Ma mère avait cette conviction qui tenait presque de la superstition qu'il était important de rompre le pain ensemble pour rapprocher les gens et résoudre leurs problèmes. A ses yeux, les Campbell valaient bien Judas pour la trahison des liens que créait rompre le pain. Personne ne s'en allait jamais sans une tasse de thé et un scone, beaucoup restaient pour dîner. Lorsqu'il y avait plus d'invités que la vision toujours optimiste de ma mère sur les capacités du garde-manger pouvait rassasier, elle m'envoyait ramasser de la rhubarbe au jardin - expédition rendue mémorable par la crainte que l'agressif coq nain de ma soeur ne se soit échappé et ne m'attende dans le carré de rhubarbe. Je ne crois pas que nous en ayons jamais fait autre chose que la cuire à l'étouffée et la servir avec de la crème anglaise ou du lait caillé et de la crème, mais pour certaines grandes occasions, ma mère sortait le bocal de gingembre et alors, le gingembre confit avec son sirop en faisaient un plat de fête. Il serait exagéré de dire que c'était une aide toujours disponible en période de disette, mais c'était assurément une aide toujours disponible.

C'est à Oxford, des années plus tard, dans mes premières années de veuvage, que j'ai redécouvert la rhubarbe. Je bénéficiais d'un jardin communautaire, et j'ai trouvé de la rhubarbe qui poussait abondamment autour de nombreuses plates-bandes abandonnées. Je n'avais pas vraiment la main verte. L'arthrite et le liseron n'y étaient pas étrangers, et j'ai très certainement mangé davantage de cette rhubarbe que des légumes que j'ai tenté de cultiver. Lorsque j'ai renoncé à ce jardin communautaire, j'ai planté deux pieds de rhubarbe Timperley Early dans le petit jardin de ma maison, et je me suis essayée aux recettes à la rhubarbe. Les grands livres de cuisine en parlaient à peine, mais dans mon édition de 1947 de Farmhouse Fare qui rassemblait des recettes de ménagères de la campagne collectées par le Farmer's Weekly, il y avait plus d'une douzaine de recettes à la rhubarbe rien que pour les desserts, presque autant que pour les pommes et plus que pour les groseilles et les prunes, dont la saison est plus courte. La rhubarbe arrivait alors que les dernières pommes à la campagne commençaient à s'abîmer et elle durait jusqu'à la saison des petits fruits, permettant de combler cette longue période où il n'y avait pas de fruits de saison à disposition. Présentation de l'éditeur «La rhubarbe est un véritable caméléon dans le monde de la cuisine, capable de se combiner et de contraster avec une large palette d'ingrédients, des plus simples aux plus exotiques, pour créer quantité d'heureuses surprises.

Son histoire est extraordinaire. Elle fut d'abord connue dans le monde occidental sous forme de racine séchée, un remède de grande valeur venu d'Orient. Plante culinaire, naguère très à la mode, plus tard chassée de la table du dîner, et méprisée par des générations d'écoliers. On la réhabilite aujourd'hui.» Mary Prior

Grâce à l'humour et aux connaissances encyclopédiques de Mary Prior, partez à la (re)découverte ethno-culinaire autant que géopolitique de ce fruit-légume étonnant : la rhubarbe, aimable barbare.

Download and Read Online La cuisine de la rhubarbe Mary Prior #2QAZ93FTBW6

Lire La cuisine de la rhubarbe par Mary Prior pour ebook en ligneLa cuisine de la rhubarbe par Mary Prior  
Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres,  
livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne,  
bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les  
livres La cuisine de la rhubarbe par Mary Prior à lire en ligne.Online La cuisine de la rhubarbe par Mary  
Prior ebook Téléchargement PDFLa cuisine de la rhubarbe par Mary Prior DocLa cuisine de la rhubarbe par  
Mary Prior MobipocketLa cuisine de la rhubarbe par Mary Prior EPub

**2QAZ93FTBW62QAZ93FTBW62QAZ93FTBW6**