





Joue aux quiz


Quiz sur le champignon de Paris


-  1 - Comment s'appelle le lieu où sont cultivés les champignons ?
 - a) La champignonnière
 - b) La chambre aux champignons
 - c) La chambre noire

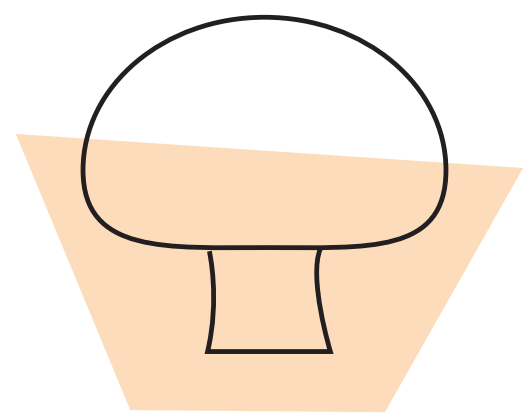
-  2 - Quel est le support sur lequel poussent les champignons ?
 - a) Le compost
 - b) La terre
 - c) L'herbe

-  3 - Quel est le jardinier qui cultiva le champignon pour la table de Louis XIV ?
 - a) André le Nôtre
 - b) Jean Baptiste de la Quintinie
 - c) Joseph Martin

-  4 - Quelle est la pleine saison du champignon de Paris ?
 - a) Décembre à Janvier
 - b) Septembre à Juin
 - c) Juillet à Septembre

-  5 - A quelle famille alimentaire appartient le champignon de Paris ?
 - a) La famille des fruits et légumes
 - b) La famille des céréales, pains, féculents
 - c) La famille des produits laitiers

-  6 - Le champignon se consomme-t-il ?
 - a) Uniquement cru
 - b) Uniquement cuit
 - c) Cru et cuit



Les bonnes réponses du Quiz sur le champignon de Paris

Question 1 : La bonne réponse est la « A ». Le lieu où sont cultivés les champignons s'appelle une champignonnière.

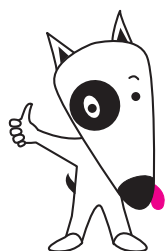
Question 2 : La bonne réponse est la « A ». Le support sur lequel poussent les champignons est le compost.

Question 3 : La bonne réponse est la « B ». Le jardinier qui cultiva le champignon pour la table de Louis XIV est Jean-Baptiste de la Quintinie.

Question 4 : La bonne réponse est la « B ». La pleine saison du champignon de Paris est de septembre à juin, soit 10 mois pour te régaler !

Question 5 : La bonne réponse est la « B ». Le champignon de Paris appartient à la famille alimentaire des fruits et légumes.

Question 6 : La bonne réponse est la « C ». Le champignon se consomme cru et cuit.



Un grand bravo si tu as trouvé
toutes les bonnes réponses

Bonne dégustation

