

BOÎTE À LUNCH

INGRÉDIENT VEDETTE
FEATURED INGREDIENT

PIMENT DE LA JAMAÏQUE ◦ ALLSPICE

Famille/family: Myrtaceae

QU'EST CE QUI SE MANGE ?

WHAT PARTS CAN I EAT?

Fruits secs non mûrs (« baies »)
Dried unripe fruits ("berries")

NUTRIMENTS ?

NUTRIENTS?

Les huiles dans le piment de la Jamaïque contiennent un agent légèrement antimicrobien.

Oils in allspice contain a weak antimicrobial agent.

COMMENT ÇA SE MANGE ?

HOW CAN I EAT IT?

- Dans les galettes jamaïcaines ◦ *In Jamaican patties*
- Dans le pain d'épice ◦ *In gingerbread*
- En ragoûts et caris ◦ *In stews and curries*



OÙ/COMMENT ÇA POUSSE ?

WHERE/HOW DOES IT GROW?



SAVIEZ-VOUS?

DID YOU KNOW?

Les graines du piment de la Jamaïque doivent être digérées par des oiseaux tropicaux pour germer!

Seeds of the allspice tree need to be passed through the guts of tropical birds in order to sprout!

HISTOIRE DU PIMENT DE LA JAMAÏQUE ◦ THE STORY OF ALLSPICE

Le piment de la Jamaïque est la seule épice qui pousse exclusivement dans l'hémisphère ouest. Il a été rencontré par Christophe Colomb lors de ses voyages, et a été utilisé bien avant par les Mayas et d'autres cultures indigènes dans leurs rituels religieux et pour conserver la viande.

Allspice is the only spice that grows exclusively in the western hemisphere. It was encountered by Christopher Columbus during his second voyage, and was used long before that by Mayans and other indigenous cultures in religious rituals and meat preservation.