

-  Strawberry
-  Fresa
-  Erdbeere
-  Fragola

# Thérèse la Fraise

## NOM D'ORIGINE

La fraise (*Fragaria vesca*) doit son nom à son parfum exquis, sa « fragrance ».

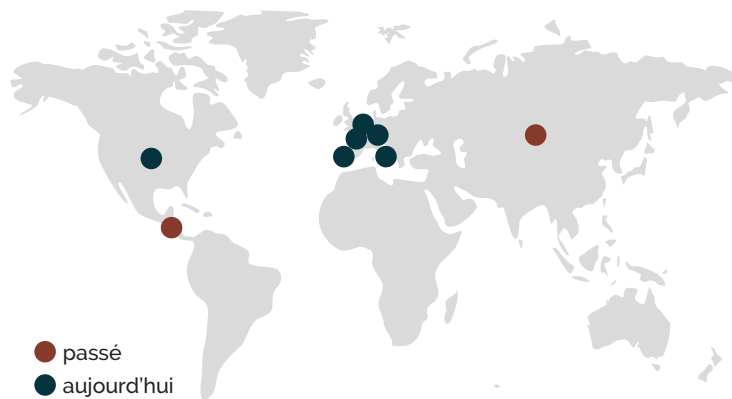
### Pour la petite histoire...

La fraise des bois est présente dès la plus haute antiquité un peu partout. Les romains, amateurs de son parfum, en font des masques de beauté. Ce n'est qu'au Moyen-Age que la fraise des bois fait son apparition dans les jardins et les potagers français. Puis à la Renaissance, la fraise des bois se mange à la crème pour les femmes et avec du vin pour les hommes. Ce n'est qu'en 1713 que les fraises, telles que nous les connaissons aujourd'hui, font leur apparition, grâce à un officier de marin du nom de Frézier.



### D'où vient la fraise ?

A l'origine la fraise provient d'Amérique et d'Asie.



- passé
- aujourd'hui



### Et aujourd'hui ?

Aux Etats-Unis, En Espagne, en Allemagne, en Italie, en Belgique, et en France



### J'en veux dans mon jardin !



■ Récolte (Pleine saison : Avril à Juin)



### Allez ! Aux fourneaux !

### Confiture de fraise

Préparation : 5 min  
Cuisson : 1 heure

#### INGRÉDIENTS

- 1 kg de fraises
- 1 kg de sucre
- 1 citron
- Pot de confiture

#### ÉTAPE

- 1 - Presser le citron. Laver et essorer les fraises.
- 2 - Mettre les fraises, le jus de citron et le sucre dans une casserole et la placer sur le feu en tournant de temps en temps.
- 3 - Dès que le mélange se met à bouillir, baisser le feu et laisser cuire 1 heure et demie à feu doux en tournant de temps en temps.
- 4 - Une fois terminée, tourner la confiture pendant 1 à 2 minutes, puis mettre en pots.

### Quels sont ses bienfaits ?



Laxatif et diurétique



Prévient le cancer



Pré-natalité



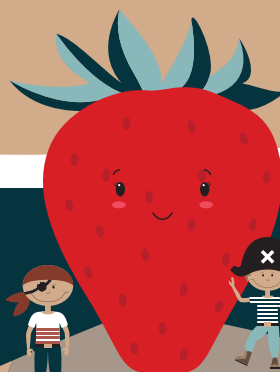
Anti-ride naturel



Allié minceur



Pour le coeur



3++ pirates