



60

nom vernaculaire	français	Gingembre
	créole	Jenjanm
	anglais	Ginger
	espagnol	Gengibre, jengibre
	allemand	Ingwer

origine	Inde, Chine et Java (Indonésie).
habitat	Zones tropicales.
type	Famille des < Zingiberaceae >, tout comme curcuma (fiche n°53) et la longose (fiche n°133). Plantes herbacée de 80 cm de haut, à gros rhizomes horizontaux, de couleur beige.

Son nom vient d'une région de l'Inde < Gingi > (près de Pondichéry). Son nom latin « *Zingiber* » est un terme dérivant du sanscrit « Sringavera » signifiant < aspect cornu >.

fleur

Septembre à novembre

Rare.

De couleur jaune-vert à lèvres rougeâtre disposée sur des tiges sans feuilles.



fruit

Rare.

Le fruit comporte trois valves contenant des petites graines noires.



rhizome photo LMHTAG



photo LMHTAG

utilisations

Le rhizome (*tige souterraine*) aromatique et comestible du gingembre est très prisé dans les cuisines asiatique et indienne. Utilisé soit frais (épluché et ciselé), soit séché et réduit en poudre. Il est aussi commercialisé confit et consommé tel, ou bien comme ingrédient dans des recettes de pâtisserie et de biscuiterie.

Le gingembre entre dans la composition du « Ginger ale » (soda au gingembre des îles anglophones), de la « bière au gingembre » (ginger beer : boisson gazeuse non alcoolisée d'origine jamaïcaine), ainsi que dans la recette du pain d'épices. Le gingembre entre aussi dans la composition du < ras-el-hanout > (*mélange d'une vingtaine d'épices moulues différentes, dont le gingembre appelé Sknjbir*), épice très utilisée dans la cuisine du Maghreb.