



EN SEPTEMBRE *je goûte Lotbinière*



Activité de dégustation de pommes

Préparez une assiette de dégustation par enfant dans laquelle il y aura 3 morceaux de pommes de variétés différentes (un morceau par variété). Si possible, ayez chacune des pommes entières pour les montrer aux enfants.

Discutez de la couleur de la peau, de la couleur de la chair, de la texture, du goût... Demandez aux enfants de partager leurs impressions.



Quelques définitions et informations

POMMIER Arbre produisant un fruit à pépins, la pomme.

POMME Fruit du pommier.

VERGER Terrain planté d'arbres fruitiers, tels que les pommiers.

JONAMAC Pomme rouge pourpre de grosseur moyenne de forme très arrondie. Sa chair est blanche, croquante, douce lorsque mûre et sa texture est fine. Elle est sucrée mais acide, très parfumée avec une touche de fraise. Elle peut se conserver jusqu'à 4 mois à 0° C. Les enfants ont cueilli la Jonamac le 25 septembre dernier au Verger de Tilly.

SPARTAN Moyenne pomme rouge-mauve juteuse, très ferme et très sucrée. Sa chair est blanche crème, légèrement teintée de rouge. Excellente pomme à croquer, à cuire et pour faire du jus. C'est une pomme qui garde sa forme en cuisant. Se conserve plusieurs mois en atmosphère contrôlée.

PAULA RED Pomme blanche à rouge, dure, sucrée, acide et juteuse. Première pomme de la saison qui reste croquante à la conservation comme une pomme d'automne. Se conserve quelques semaines au réfrigérateur.

HONEY GOLD Pomme de calibre moyen à gros, de forme ronde à aplatie aux pôles et lisse. Sa saveur est sucrée, légèrement acidulée. Elle est d'un jaune vif quand elle mûrit sur l'arbre ou d'un jaune doré verdâtre avec des rayures d'un rouge léger. La chair est blanche ou crème et son oxydation est lente. La texture est croquante, ferme et juteuse. C'est une pomme qui peut se conserver jusqu'à 6 mois à 0° C.

SAVAIS-TU QUE :



La pomme verte Granny Smith ne pousse pas dans les vergers du Québec.

Pour maintenir la qualité des pommes, il est essentiel de les manipuler avec précautions, car elles peuvent se meurtrir facilement. La pomme dégage naturellement de l'éthylène, un gaz qui déclenche le murissement des fruits et légumes.

La meilleure façon de conserver les pommes consiste à les ranger dans le tiroir à fruits du frigo, libres ou dans leur sac d'origine. Cela permet de maintenir leur saveur et leur fermeté tout en évitant qu'elles deviennent « farineuses ». À température ambiante, la pomme ramollit dix fois plus vite !!!

Il faut toujours laver les pommes à l'eau courante avant de les consommer. Vaut mieux éviter de les laver avant de les entreposer, car cela accélère leur détérioration.

