

Fiche d'information sur les concombres !

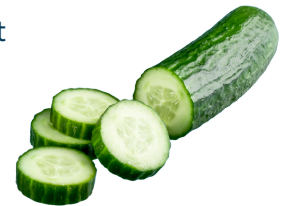
La collation de la ferme à l'école d'aujourd'hui met en vedette des concombres locaux !

Bien que les concombres soient originaires d'Inde, les concombres que vous allez essayer aujourd'hui ont été cultivés localement à :

à

Comment poussent-ils ?

Les concombres anglais sont longs, lisses et de forme régulière, d'un vert foncé, et contiennent très peu de graines. On les cultive en extérieur pendant les mois d'été et en serre toute l'année. En serre, ils poussent dans un environnement contrôlé, avec la quantité idéale d'eau, de nutriments et de lumière. Leur peau est extrêmement fine ; une fois récoltés, ils sont donc emballés sous film plastique pour minimiser la perte d'humidité. Les concombres peuvent être dégustés crus, en salade, en sandwich ou en cornichons.



Faits amusants

- Le concombre est en fait un fruit.
- « Froid comme un concombre » est bien plus qu'un simple dicton. L'intérieur d'un concombre peut être jusqu'à 8 degrés plus frais que l'air ambiant !
- Appuyer une tranche de concombre sur votre palais peut aider à détruire les bactéries responsables de la mauvaise haleine !

Autour du monde

Les concombres sont cultivés depuis plus de 3 000 ans, originaires d'Inde, puis progressivement répandus en Asie, au Moyen-Orient, en Europe et en Amérique du Nord. La pratique du cornichonnage est également née en Inde, où l'on a découvert qu'il permettait de prolonger la fraîcheur des concombres et d'autres légumes. Les cornichons sont des concombres trempés dans de l'eau salée ou du vinaigre. Cette technique s'est ensuite répandue dans d'autres civilisations anciennes.

Façons d'explorer

Demandez aux apprenants s'ils souhaitent partager des plats culturels ou des traditions familiales qui incluent des concombres.

Guidez les élèves à travers une expérience de dégustation en pleine conscience :



regarder



toucher



goûter



sentir

Savourez cette collation rafraîchissante!

Trouvez plus de ressources sur www.nourishns.ca