

# Fiche d'information sur le radis pastèque !

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

Bien que les radis melon d'eau soient originaires de Chine, les radis pastèque que vous allez essayer aujourd'hui ont été cultivés localement à :

 à 

## Comment poussent-ils ?

Le radis pastèque est une variété de radis daïkon ancestrale, connue pour sa taille plus grande, sa saveur plus douce et son magnifique cœur rose, qui ressemble à un melon d'eau. En Nouvelle-Écosse, on plante les graines de radis melon d'eau à la fin du printemps. Avec beaucoup de soleil et un sol humide, les graines germent en 5 à 10 jours. Au cours des deux mois suivants, les radis se transforment en légumes-racines ronds. Une fois qu'ils atteignent la taille d'une petite boule, les agriculteurs les arrachent du sol. Le radis melon d'eau peut être dégusté cru en salade ou en sandwich, mariné, rôti ou sauté.



## Faits amusants

- Même si le radis pastèque ressemble à l'intérieur d'une pastèque, son goût est différent. Il a plutôt une saveur douce, légèrement poivrée !
- En Chine, le radis melon d'eau est appelé « Xin Li Mei » ou « Shinrimei », ce qui signifie « beau cœur ». En français le melon d'eau est aussi connu comme <la pestèque> ce qui est une plante qui produit un gros fruit à chair rouge très juteuse.

## Autour du monde

Le radis pastèque est une variété unique de radis originaire de Beijing, en Chine, il y a plus de 2 000 ans. À Beijing, on le déguste traditionnellement en collation, pelé et trempé dans une sauce aux haricots sucrée. Il est également utilisé en décoration culinaire ou consommé cru pour mettre en valeur ses magnifiques couleurs. La Nuit des Radis est un festival d'art populaire qui se tient au Mexique chaque année en décembre, où des sculpteurs s'affrontent pour réaliser des sculptures complexes à partir de gros radis.

## Façons d'explorer

Demandez aux apprenants s'ils souhaitent partager des plats culturels ou des traditions familiales qui incluent des radis melon d'eau.

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



regarder



toucher



goûter



sentir

**Savourez cette collation colorée!**

Trouvez plus de ressources sur [www.nourishns.ca](http://www.nourishns.ca)