

Fiche d'information sur les canneberges !

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

Les canneberges sont originaires d'Amérique du Nord. Celles que vous dégusterez aujourd'hui ont été cultivées dans des fermes de la Nouvelle-Écosse, puis séchées à la ferme Terra Beata Cranberry à Lunenburg, en Nouvelle-Écosse.



Comment poussent-elles ?

Les canneberges poussent sur des vignes basses dans les tourbières. Pour favoriser leur croissance, les agriculteurs taillent les vignes et font appel aux abeilles pour la pollinisation. Au moment de la récolte, la tourbière est inondée et une machine, appelée batteuse, secoue les canneberges. Les canneberges flottent à la surface et sont récoltées à l'aide d'outils spéciaux avant d'être chargées dans des camions. Les canneberges ont un goût acidulé et peuvent être consommées fraîches, congelées ou séchées. Elles sont souvent utilisées dans les sauces, les jus, les gelées et les pâtisseries.



Faits amusants

- Les canneberges poussent à l'état sauvage dans le Canada atlantique et sont parfois appelées « pommes des marais ».
- Les vignes de canneberges produisent des canneberges année après année !
- Les canneberges fraîches peuvent rebondir ! Elles contiennent de minuscules poches d'air à l'intérieur, ce qui les rend fermes et capables de rebondir lorsqu'elles sont mûres.

Autour du monde

Les canneberges sont utilisées par les peuples autochtones depuis des siècles à des fins alimentaires, médicinales et de conservation. Les premiers colons européens les appelaient « crane berries » car la fleur de la plante ressemblait à la tête et au cou d'une grue. En 1870, William MacNeil a planté la première tourbière commerciale de canneberges au Canada, en Nouvelle-Écosse. Les canneberges occupent une place importante dans les repas traditionnels de l'Action de grâce en Amérique du Nord, souvent servies en sauce aux canneberges avec de la dinde.

Façons d'explorer

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

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



regarder



toucher



goûter



sentir

Savourez cette collation acidulée!

Trouvez plus de ressources sur www.nourishns.ca