

Fiche d'information sur les pêches !

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

Bien que les pêches soient originaires de Chine, les pêches que vous allez déguster aujourd'hui ont été cultivées localement à :

à

Comment poussent-elles ?

Les pêches font partie de la famille des roses, avec les nectarines, les prunes et les cerises, et sont les fruits à noyau les plus cultivés. Les fruits à noyau sont constitués d'un seul noyau, entouré d'une couche protectrice. La culture des pêches est un travail qui se pratique toute l'année : les agriculteurs taillent les arbres en hiver, éclaircissent les fleurs au printemps, récoltent les fruits en été et nettoient les vergers à l'automne. Les pêches sont cueillies à la main pour éviter les talures et conservées au frais. Elles peuvent être dégustées fraîches, mélangées à des boissons ou des sauces, transformées en confitures et tartes, ou conservées par congélation, séchage ou mise en conserve.



Faits amusants

- Les pêches mûres dégagent un parfum floral. Pour savoir si une pêche est prête à être dégustée, rien de plus simple : la sentir !
- Les scientifiques ne savent pas exactement pourquoi les pêches ont une peau duveteuse, mais cela pourrait les protéger de l'humidité et des insectes. Ce duvet est comestible, mais si vous préférez une texture plus lisse, laver la pêche en éliminera la majeure partie.

Autour du monde

Les pêches sont apparues en Chine il y a plus de 2 000 ans et se sont répandues en Asie, au Moyen-Orient et en Europe avant d'atteindre l'Amérique du Nord dans les années 1500. Dès les années 1780, des vergers de pêcheurs poussaient au Canada. Dans de nombreuses cultures, les pêches symbolisent l'amitié et l'immortalité. Le Festival de la pêche de Penticton, organisé chaque année dans le sud de la vallée de l'Okanagan, en Colombie-Britannique, depuis 1947, célèbre la récolte de pêches de la région.

Façons d'explorer

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

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



regarder



toucher



goûter



sentir

Savourez cette collation juteuse!

Trouvez plus de ressources sur www.nourishns.ca