



Fiche d'information sur les poires !

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

Bien que les poires soient originaires d'Europe et d'Asie, les poires que vous allez déguster aujourd'hui ont été cultivées localement à :

à

Comment poussent-elles ?

Les agriculteurs de la Nouvelle-Écosse cultivent des variétés de poires suffisamment robustes pour affronter nos hivers rigoureux. Les poiriers peuvent vivre plus d'un siècle, tandis que les arbres fruitiers sont généralement remplacés après 30 à 40 ans. Au printemps, les poiriers fleurissent de fleurs blanches ou roses, qui se transforment en petites poires après la pollinisation. Tout au long de l'été, les fruits grossissent et certaines variétés changent de couleur avant la récolte, à la fin de l'été ou au début de l'automne. Contrairement à de nombreux autres fruits, les poires ne mûrissent pas sur l'arbre. Elles deviennent plutôt plus sucrées et plus tendres après la cueillette. Les poires peuvent être dégustées crues, en salade, en conserve ou utilisées dans les pâtisseries et les desserts.



Faits amusants

- Les poires inspirent les artistes depuis des siècles. Les poires Bosc sont couramment utilisées en dessin, en photographie et en peinture en raison de leur forme et de leur couleur.
- Toutes les poires n'ont pas la forme classique : les poires asiatiques, aussi appelées poires Nashi, sont rondes comme des pommes.

Façons d'explorer

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

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



regarder



toucher



goûter



sentir

Autour du monde

Les poires sont cultivées depuis des millénaires. Leur saveur sucrée les a rendues populaires dans la Grèce et la Rome antiques, et les colons européens les ont introduites en Amérique du Nord au XVII^e siècle. L'une des variétés les plus récentes cultivées au Canada est la Cold Snap, qui reste fraîche tout l'hiver. Parmi les plats à base de poires les plus populaires, on trouve la salade de poires et de gorgonzola en Italie, la tarte Tatin en France (un dessert aux poires caramélisées) et le chutney de poires en Inde.

Savourez cette collation juteuse!

Trouvez plus de ressources sur www.nourishns.ca