

Fiche d'information sur les poivrons !

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

Bien que les poivrons soient originaires d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud, les poivrons que vous allez déguster aujourd'hui ont été cultivés localement à :

 à

Comment poussent-ils ?

Les poivrons poussent bien par temps chaud et sont sensibles au froid. Au début du printemps, les agriculteurs plantent des graines en serre pour les protéger du gel avant de les transplanter à l'extérieur lorsque le temps se réchauffe. Une fois à l'extérieur, les plants de poivrons sont soutenus par des piquets, de la ficelle ou des cages pour les empêcher de tomber pendant la croissance des fruits. Certains agriculteurs de la Nouvelle-Écosse cultivent des poivrons en serre toute l'année. Les poivrons doux peuvent être dégustés crus, sautés ou ajoutés à une variété de plats.



Faits amusants

- Les poivrons sont en fait des fruits.
- Ils existent en différentes couleurs, notamment vert, jaune, rouge, orange, marron et violet.
- Les poivrons verts et rouges proviennent de la même plante : en mûrissant, ils passent du vert au rouge, devenant plus sucrés avec le temps.

Autour du monde

Les peuples autochtones d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud cultivaient le poivron depuis des millénaires. Au XVe siècle, des explorateurs l'ont introduit en Europe, en Afrique et en Asie, où il est rapidement devenu un aliment de base de nombreuses cuisines. Plus tard, les colons européens ont introduit le poivron en Amérique du Nord. Le poivron est un ingrédient essentiel de plats du monde entier, notamment la ratatouille française, la chakchouka nord-africaine et moyen-orientale, ainsi que les currys indiens et thaïlandais.

Façons d'explorer

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

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