

Fiche d'information sur les prunes !

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

Alors que les prunes sont originaires d'Europe de l'Est et de Chine (selon la variété), les prunes que vous allez déguster aujourd'hui ont été cultivées localement à :

à

Comment poussent-elles?

Les prunes sont des fruits aux formes variées : rondes, ovales ou en forme de cœur, avec une peau lisse et un noyau plat à l'intérieur. Elles poussent sur des arbres qui fleurissent au printemps avec des fleurs blanches ou roses, pollinisées par les abeilles. En poussant, les prunes passent du vert au jaune, au rouge, au violet ou au noir, selon la variété. Elles sont prêtes à être cueillies à la fin de l'été ou au début de l'automne. Les pruniers ont besoin de soleil, d'eau et de soins pour produire des fruits sains. Les prunes peuvent être dégustées fraîches, en dessert, en confiture ou utilisées en cuisine.



Faits amusants

- Les pruniers sont cultivés sur tous les continents, sauf l'Antarctique !
- Saviez-vous que les pruneaux sont en fait des prunes séchées ? Ils sont réputés pour leurs vertus digestives et sont souvent dégustés en collation ou utilisés en cuisine et en pâtisserie.

Autour du monde

Les prunes sont cultivées depuis des millénaires en Chine et en Europe de l'Est avant de se répandre dans le monde entier. Autrefois, on les dégustait fraîches ou séchées et on les utilisait en médecine. À la fin du XVIII^e siècle, les colons français introduisirent les prunes européennes en Amérique du Nord, suivies par les prunes japonaises un siècle plus tard. Aujourd'hui, le chutney de prunes est un condiment populaire dans des pays réputés pour leurs délicieux currys, comme l'Inde et le Pakistan.

Façons d'explorer

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

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