

# La saveur des mots

En Suisse, on trouve des fruits du pays toute l'année. Parmi ces fruits, il faut distinguer entre les fruits à noyau, les fruits à pépins et les baies. Dans notre pays, il n'y a que peu de cultures de fruits exotiques.

**Fruit à noyau:** fruits dont la chair entoure un noyau dur avec une graine à l'intérieur (par exemple: les cerises).

**Fruits à pépins:** fruits dont la chair recouvre une partie centrale, le cœur, qui renferme un certain nombre de graines appelées pépins (par exemple: la pomme).

**Baies:** petits fruits charnus qui contiennent une ou plusieurs graines en surface ou à l'intérieur (par exemple: les fraises).

## Exercice

Il existe d'innombrables variétés de fruits. Trouve le fruit dont la première lettre commence par A et ainsi de suite. Note ensuite s'il s'agit d'un fruit à noyau, d'un fruit à pépins ou d'une baie. Compare tes solutions avec celles de tes camarades.

Lettre	Fruit	N/P/B
A		
B		
C		
D		
E		
F		
G		
H		
J		
K		
L		

Lettre	Fruit	N/P/B
M		
N		
O		
P		
Q		
R		
S		
T		
W		
Z		

## Rondelles de pommes séchées

Le séchage figure parmi les méthodes les plus anciennes pour conserver les fruits. Presque tous les fruits peuvent être séchés. Les pommes, les poires, les pruneaux et les abricots sont particulièrement appréciés chez nous. Lors du processus de séchage, on extrait l'eau du fruit sans lui faire perdre ses précieuses substances. Le séchage des pommes ne nécessite pas forcément un appareil à sécher. En fait, il est facile de les sécher dans un endroit sec, comme dans une salle de classe.

### Matériel nécessaire:

des pommes (de préférence des variétés acidulées comme les Boskoop, Cox Orange ou pommes Cloche), une bassine d'eau citronnée, un épépineur, un éplucheur, un couteau, une longue corde ou une ficelle de cuisine.

### Recette:

- Eplucher les pommes et enlever les pépins.
- Couper les pommes en rondelles de 5 mm d'épaisseur.
- Tremper les pommes dans la bassine d'eau citronnée pendant environ 5 min. pour éviter qu'elles ne brunissent.
- Retirer les rondelles de l'eau. Les déposer sur un linge de cuisine et bien égoutter.
- Enfiler les anneaux sur une longue ficelle.
- Suspendre la ficelle bien tendue dans la pièce.
- Les rondelles ne doivent pas se toucher.
- Laisser sécher les pommes pendant quelques jours. Les pommes seront prêtes quand elles seront bien sèches, mais encore molles. Bon appétit !

## Traduis comme un pro !

Dans ses fameux «Jardins suspendus de Babylone», la reine Sémiramis faisait cultiver de nombreux arbres fruitiers. Ces jardins auraient été construits vers 600 avant J.-C. par le mari de la reine, le roi Nabuchodonosor. Ces jardins étaient considérés comme l'une des sept merveilles du monde antique. Alors que les jardins de Babylone ont disparu depuis longtemps, des millions d'arbres fruitiers continuent à pousser à travers le monde. Découvre ci-après les différents termes liés à l'univers des fruits dans d'autres langues.

Traduis en allemand, en italien et en anglais les noms écrits en français. Tu trouves les traductions au bas de la page. Pour te faciliter la tâche, ils sont écrits dans une couleur spécifique à chaque langue. Peut-être que l'un de tes camarades de classe parle une autre langue ? Il peut alors ajouter ses propres traductions à la liste ci-dessous.

Français	Allemand	Italien	Anglais
pomme			
poire			
cerise			
abricot			
prune			
pêche			
nectarine			
pommier			
cerisier			
fruit			
jus de pomme			

Frucht      succo di mela      plum      albicocca      Kirschbaum  
Pflaume      apple tree      Aprikose      cherry tree      frutta      nettarina  
albero di mele      pera      pesche      peach      Apfel      nectarine  
Nektarine      apple juice      cherry      Kirsche      albero di ciliegia  
pear      mela      apple      cherry      apricot      prugna  
Apfelbaum      ciliegia      Apfelsaft      Birne      fruit      Pfirsich

## Le chercheur en herbe

Les variétés de pommes contemporaines n'ont, pour la plupart, guère plus de cent ans. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, on essayait partout de sélectionner à partir de semis de hasard des variétés à rendement élevé, au goût agréable, à chair croquante et de belle apparence.

Aujourd'hui, on recherche des variétés qui ne soient pas uniquement bonnes, savoureuses et belles mais encore et surtout résistantes aux maladies. Les sélectionneurs essaient, grâce au croisement judicieux de variétés résistantes avec des variétés appréciées, de combiner les avantages et d'éliminer les inconvénients. Mais il faut compter une vingtaine d'années pour qu'une nouvelle variété apparaisse sur le marché.

Pour trouver des variétés toujours meilleures et encore plus résistantes, les chercheurs établissent des comparaisons entre les différentes pommes.

Fais comme eux et essaie de comparer trois pommes différentes. Remplis le tableau ci-dessous. Compare ensuite les résultats en classe. Bonne dégustation!

	Pomme 1	Pomme 2	Pomme 3
<b>Nom de la variété</b>			
<b>Couleur de la peau</b>			
<b>Caractéristiques de la peau (rugueux, lisse, brillant, mat, tavelé / taches brunes...)</b>			
<b>Caractéristiques de la chair (croquant, ferme, mou, farineux...)</b>			
<b>Goût (très sucré, sucré, acidulé, aromatisé...)</b>			
<b>Quelle est ta variété de pomme préférée?</b>			

### Stockage des fruits

Une fois cueillis ou récoltés, les fruits qui ne sont pas consommés ou transformés immédiatement doivent être stockés correctement. Voici quelques astuces pour éviter que les fruits ne s'altèrent prématurément :

- Les pommes et les poires sont à conserver au frais (3 à 8°C) et à une bonne humidité ambiante d'environ 90 %.
- Les poires sont très sensibles au choc. Si elles sont endommagées, elles ne se conservent que peu de temps.
- Les pommes et les poires sont conservées séparément, car l'éthylène présent dans ces fruits ferait mûrir ou pourrir les autres fruits ou légumes plus rapidement.
- Les abricots, les pruneaux et les cerises n'ont qu'une durée de conservation brève. Ils ne se prêtent pas à l'entreposage et doivent donc être consommés, transformés ou congelés le plus vite possible.



# Calcule comme un pro !

## En récolte

Pierre, Jacques, Martin et Paul travaillent chez un arboriculteur de la région. Ils cueillent des cerises de table dans une grande exploitation de vergers basse tige. Pierre est très rapide comme son collègue Jacques et ils cueillent chacun 12 kilos de cerises par heure. De leur côté, Martin et Paul cueillent chacun 1 kg de cerises de moins par heure car leurs cerises sont légèrement plus petites. Ils travaillent de 7h30 jusqu'à 12h00 avec une demi-heure de pause. L'après-midi, ils travaillent de 13h jusqu'à 18h avec une pause de 30 minutes.

a.) Combien de kg de cerises les 4 hommes cueillent-ils au total en une journée ?

---

b.) S'ils peuvent travailler du lundi au vendredi, combien de kg de cerises cueillent-ils ?

---

## Au marché

Chaque semaine, Catherine se rend au marché de la petite ville voisine pour vendre les fruits de sa ferme. Nous sommes à la fin du mois de juillet. Il y a donc beaucoup de fruits de saison. Aujourd'hui Catherine propose:

- 80 barquettes de fraises de 500 g
- 55 barquettes de cerises de 1 kg
- 20 barquettes de framboises de 250 g
- 3 caissettes de pêches de 5 kg
- 5 caissettes d'abricots de 5 kg
- 80 kg de pommes de garde, variété Gala
- 40 kg de pommes de garde, variété Jonagold
- 30 kg de pommes fraîches, variété Klara

a.) Combien de kg de fruits apporte Catherine au marché ?

---

b.) Au marché, elle vend  $\frac{7}{8}$  de fraises,  $\frac{10}{11}$  de cerises 16 barquettes de framboises, toutes les pêches, 12 kg d'abricots,  $\frac{9}{10}$  des pommes Gala, 32 kg de Jonagold et toutes les pommes Klara. Combien de fruits invendus va-t-elle rapporter à la maison ?

---

## Au verger

Jonathan possède un verger de 72 pommiers. Il souhaite partager ce verger entre ses six fils de manière à ce que chacun reçoive une parcelle avec le même nombre d'arbres, la même surface et la même forme. Dessine la solution dans le tableau ci-dessous :

 = Pommier

