

La dégustation des pommes



Monsieur Champion nous a fait goûter des pommes de différentes couleurs et de différentes tailles.

Elles étaient délicieuses.



Semaine du goût



Ce matin deux maraîchers et producteurs de fruits sont venus pour nous expliquer comment ils travaillaient.

Ils sont venus nous faire déguster sept sortes de pommes :

- la golden (pink lady)
- la suntan
- la falstaff
- la boskoop (grosse pomme rouge)
- la elstar (petite pomme)
- la jonarêve
- la royal gala



On ne trouve pas toutes ces sortes de pommes dans les magasins.

Leurs fruits sont naturellement bio.

Les produits sont bio parce qu'ils n'utilisent pas d'insecticides.

Les orties et les feuilles de tomates sont macérées pour tuer les insectes : ce sont des insecticides naturels.

Dans une pomme il y a beaucoup de vitamines : 12.6 % glucides

0.3 % protides

84.30 % eau

2.5 % fibres

0,3 % lipides

Les pommes éliminent les toxines.

Une pomme dans les grands magasins est mise en chambre froide (à +5 °c), puis en grande surface à 20 ou 25°c.

Elles perdent donc de leur saveur et de ses vitamines.

Il nous a expliqué qu'on trouve des carottes qui poussent dans le sable. Il ne faut que deux mois pour les récolter. Par contre si elles poussent en terre il leur faut quatre à cinq mois pour arriver à maturité.

Il nous a expliqué qu'il était important de manger des fruits et des légumes de saison. Par exemple, la fraise se mange à partir d'avril. C'est mieux de ne pas en consommer en automne car elles n'ont pas de goût.

Nous avons dégusté sept sortes de pommes différentes. Certaines étaient plus sucrées, d'autres, plus juteuses.

C'était délicieux.

