

Carottes

Comment poussent les carottes ?



La carotte est un légume-racine. Cela signifie qu'elles poussent sous terre. Il faut 70 à 80 jours pour qu'une carotte pousse.

L'Ontario est le numéro 1 producteur de carottes au Canada. Vous pouvez acheter des carottes de l'Ontario tout au long de l'année. Les carottes de l'Ontario sont principalement cultivées dans la région de Bradford, au nord de Toronto. Les agriculteurs de l'Ontario ont produit plus de 398 millions de livres en 2018 - c'est plus que le poids du béton de la Tour CN !

D'où viennent les carottes ?

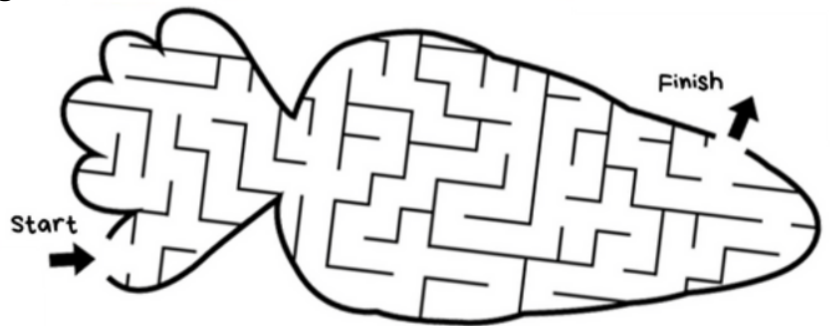
Les premières traces de carottes remontent au 10^{ème} siècle et ont été trouvées en Iran et en Afghanistan. Ces premières carottes étaient de couleur jaune ou violette. Les carottes ont été consommées pour la première fois en Europe au 12^{ème} siècle. Les carottes orange que nous mangeons aujourd'hui sont apparues au 17^{ème} siècle aux Pays-Bas. Lorsque les Européens se sont installés en Amérique du Nord, ils ont apporté cette culture au Canada. Les carottes orange sont toujours les plus populaires aujourd'hui. Peux-tu trouver ces pays sur une carte ?

Coin des blagues :

- Que dit le bonhomme de neige à l'autre bonhomme de neige ? Est-ce que tu sens aussi les carottes ?
- Quel est l'art martial préféré des légumes ? Carottee !
- Où les carottes prennent-elles leur repas ? À la vege-table !

Saviez-vous ?

- Vous avez peut-être entendu dire que manger des carottes vous aide à voir dans l'obscurité. Bien qu'un apport insuffisant en vitamine A (présente dans les carottes) puisse avoir un impact sur votre vision, manger des carottes ne vous aidera pas à avoir une super vision nocturne. Ce mythe a vu le jour lors de la Seconde Guerre mondiale, lorsque la Royal Air Force a déclaré que ses pilotes s'en sortaient bien lors des batailles aériennes nocturnes parce qu'ils mangeaient des carottes. En réalité, ils s'en sortaient mieux parce qu'ils avaient développé la technologie des radars !
- Les carottes tirent leur couleur orange de l'antioxydant bêta-carotène. Les carottes ne sont pas seulement orange, elles sont aussi violettes, blanches, jaunes et rouges !
- Il existe plus de 500 variétés de carottes !



Cuisinons ensemble ! Carottes rôties au four

INGRÉDIENTS :

- 2 livres de carottes lavées, pelées et coupées en bâtonnets
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de canola
- 1 cuillère à café de sel
- ¼ cuillère à café de poivre noir



DIRECTIONS :

1. Préchauffer le four à 425 °F. Préparer une plaque à pâtisserie en la recouvrant de papier parchemin (ce qui facilite le nettoyage !).
2. Dans un grand bol, mélanger les carottes avec l'huile, le sel et le poivre. Vous pouvez aussi le faire dans un sac refermable et danser autour de la cuisine pour mélanger le tout !
3. Cuire au four pendant 20 à 30 minutes (en fonction de leur taille). Les carottes sont cuites lorsqu'elles sont tendres et peuvent être facilement percées avec une fourchette. Bonne dégustation !