



Céleri

Le céleri est un type de plante herbacée qui appartient à la famille du persil (même famille que la carotte et le cumin). Le céleri a une teneur élevée en eau, ce qui lui donne un goût frais et croquant. Toutes les parties du céleri sont comestibles. Les branches peuvent être dégustées crues ou cuites. Les feuilles de céleri fraîches ajoutent du zeste aux soupes et sont utilisées pour assaisonner les plats. Enfin, les graines de céleri produisent de délicieux germes.

Le céleri est également connu sous le nom de "botte de céleri" car il compte 10 à 12 branches individuelles vert pâle. Les tiges sont croquantes et en forme de U, ce qui est idéal pour les garnitures.

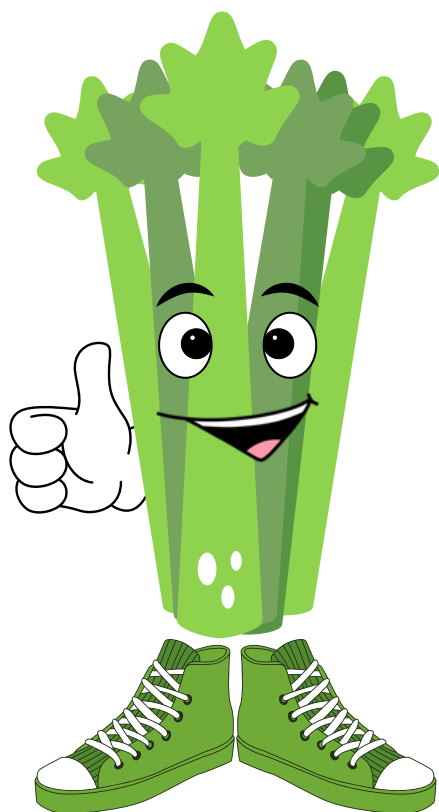
Coin des blagues

Q : Qu'a dit le céleri à la carotte ?

R : Tu marques un point.

Q : Comment peut-on se faufiler dans le céleri ?

R : On le traque.



Comment pousse le céleri ?

Le céleri est une culture de temps frais qui a besoin d'une longue saison de croissance, soit 16 semaines de temps frais, pour arriver à la récolte. Les tiges de céleri poussent en grappes serrées et droites. Le céleri a des racines épaisses et bien développées et une couronne courte et compacte au-dessus. De cette couronne compacte émergent les tiges des feuilles. Le céleri peut atteindre une hauteur de 1 mètre ou 3.3 pieds.

Producepedia.com Céleri : Comment le cultiver
https://www.youtube.com/watch?v=fMwTo_f0Sh4

D'où vient le céleri ?

La culture du céleri a débuté il y a 3000 ans dans la région méditerranéenne. Le céleri a d'abord été cultivé comme plante médicinale. Aujourd'hui, on trouve le céleri dans le monde entier. Le céleri local est en saison de juillet à octobre, mais le céleri est disponible toute l'année.

Saviez-vous ?

- Le céleri est composé à 95% d'eau. Combattez la chaleur avec le céleri en été et mangez-en.
- Si vous ne pouvez pas vous brosser les dents, grignoter des branches de céleri aide à nettoyer vos dents et votre bouche après un repas !



Expérimentation de céleri arc-en-ciel de Growing Chefs

Découvrez l'action capillaire grâce à cette expérimentation simple et colorée sur le céleri. Cette expérimentation permet aux élèves de voir comment la tige (également appelée une tige de feuille) d'un plant de céleri transporte l'eau et les nutriments depuis ses racines jusqu'aux feuilles de la plus haute des plantes. Vous pouvez également expliquer de la même manière le système circulatoire et l'action des « capillaires » dans le corps. Les petits « vaisseaux » des branches de céleri transportent l'eau et la couleur jusqu'aux feuilles, tout comme le sang circule dans votre corps, transportant les nutriments et l'oxygène vers toutes les cellules.

<https://www.growingchefs.ca/blog/2020/5/11/how-plants-grow-celery-experiment>

