



Oranges



D'où viennent les oranges ?



Les oranges, et tous les agrumes, sont originaires d'Asie du Sud-Est. Aujourd'hui, plus de 600 variétés différentes d'oranges sont cultivées dans le monde. On pense que Christophe Colomb a été le premier à apporter des graines d'orange en Amérique lors de son deuxième voyage dans la région en 1493. Aujourd'hui, le Brésil est le plus grand producteur d'oranges, suivi des États-Unis, du Mexique, de la Chine, de l'Inde, de l'Espagne et de l'Égypte. Aux États-Unis, la Californie et la Floride sont les plus grands producteurs d'oranges.

Testez vos connaissances : Pouvez-vous trouver tous ces pays sur une carte ?

Comment poussent les oranges ?

Les oranges poussent sur des arbres à fleurs persistantes. Elles poussent le mieux dans les régions subtropicales qui bénéficient d'un ensoleillement important et de températures modérées à chaudes (15,5 - 29 degrés C). modérées à chaudes (15,5 - 29 degrés C). Les orangers peuvent atteindre une hauteur de 5 à 15 mètres et ont une durée de vie de plus de 50 ans ! Les orangers peuvent également pousser sur des arbustes ou des arbres nains. Après la plantation, il faut 4 à 6 ans pour qu'un oranger produise des fruits. D'abord, de belles fleurs blanches, appelées fleurs d'oranger, apparaissent sur l'arbre. Une fois pollinisées, les fleurs se transforment en fruits. Il faut presque une année entière pour qu'une orange mûre pousse à partir d'une fleur. Les oranges sont cueillies à la main lorsqu'elles sont mûres et ne continuent pas à mûrir après la cueillette. Les oranges destinées à être consommées fraîches sont transportées vers des centres de conditionnement où elles sont lavées, classées et emballées.

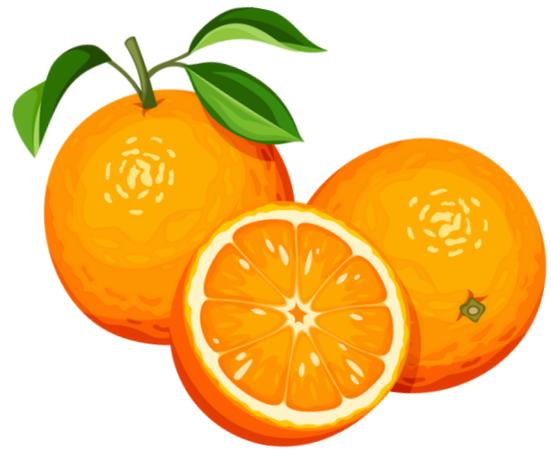


Regardez cette vidéo de 7,38 minutes de True Food TV

Les oranges : Comment poussent-elles ? <https://www.youtube.com/watch?v=PmqI-zeRJqM>

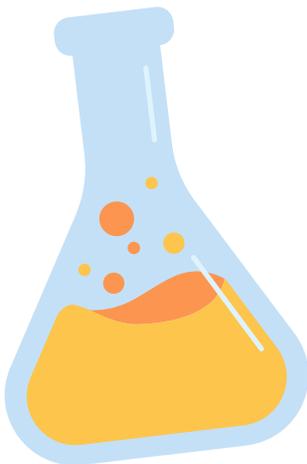
Le saviez-vous ?

- Il existe trois principaux types d'oranges : les oranges à jus, les oranges à manger et les oranges acides.
- Environ 85 % des oranges sont utilisées pour produire du jus d'orange.
- La confiture d'orange est appelée marmelade.
- Une orange contient généralement 10 quartiers.
- Les oranges contiennent plus de vitamine C que n'importe quel autre fruit. La vitamine C nous aide à grandir, à guérir les blessures et à combattre les infections.
- La peau ou l'écorce de l'orange est appelée « peau d'orange ». Elle est coriace et brillante. La couleur de l'écorce n'indique pas le degré de maturité ; ne vous inquiétez donc pas si l'écorce est décolorée ou même verte.
- Choisissez des oranges fermes et lourdes pour leur taille.
- Les oranges sont plus juteuses lorsqu'elles sont conservées à température ambiante, mais elles ne se conservent que quelques jours sur le comptoir. Pour les conserver plus longtemps, mettez-les au réfrigérateur dans un sac en plastique.



Le coin des blagues

- Qu'est-ce qui rime avec orange ?
Non, en fait, ce n'est pas le cas.
- Qu'est-ce qui est orange et qui rime avec perroquet ? Carotte !
- Tu as entendu parler de l'orange qui a attrapé un coup de soleil ? Elle a pelé !



Activité

Découvrez la science des acides et des bases en fabriquant votre propre jus d'orange ou limonade pétillante.

Visitez le site Web du Centre des sciences de l'Ontario et consultez l'expérience sur la fabrication d'une boisson pétillante. Utilisez du jus d'orange ou de citron fraîchement pressé.

<https://www.ontariosciencecentre.ca/science-at-home/diy-science-fun/make-fizzy-lemonade>