



Raisins rouges

Comment pousse le raisin ?

Botaniquement, le raisin est une baie. Il pousse en grappes sur une vigne rustique. Les nouvelles vignes doivent pousser pendant deux ans avant d'être prêtes à produire des raisins. Les vignes poussent mieux lorsqu'elles sont maintenues par des treillis, afin que les raisins ne reposent pas sur le sol. On estime qu'une grappe contient 100 raisins. Une seule vigne peut produire jusqu'à 9 kg ou 20 livres de raisins par an et un plant de vigne correctement entretenu peut durer jusqu'à 40 ans. Les raisins aiment le plein soleil, un bon drainage et une bonne circulation de l'air. Ils ont également besoin d'un grand espace autour de la base de la plante, au moins 8 pieds, pour s'étendre.



Venez à la ferme avec cette vidéo de 3.33 minutes pour voir comment pousse le raisin.

https://www.youtube.com/watch?v=tkw_sgjDCB0
Comment poussent les vignes de raisin de table. Vidéo de 1.25 minute <https://www.grapesforschools.com/just-for-kids/>

D'où vient le raisin ?

Les raisins existent depuis très, très longtemps. En fait, les premières variétés de raisins remontent à 6000 avant J.-C. et sont probablement nés entre la mer Caspienne et la Perse, l'actuel Iran. Ils se sont rapidement répandus dans tout le Moyen-Orient et dans la Grèce et la Rome antiques. Aujourd'hui, les raisins sont cultivés dans le monde entier. En Ontario, le raisin du couronnement est la variété de raisin cultivée la plus populaire et est disponible de la mi-août à la mi-septembre.

Coin des blagues

- Q. Qu'a dit le raisin à le
beurre de cacahuète ?
R. Tu es « nuts » !
- Q. Qu'est-ce qui est violet et
se balance depuis un arbre ?
R. Un « gr-ape »

Saviez-vous?

- La pellicule poussiéreuse sur un raisin s'appelle une pruine. Cette couche forme une barrière naturelle et imperméable qui empêche la peau de se fissurer.
- Il existe 3 principaux types de raisins : blanc/vert, rouge/violet et bleu/noir. Chacun d'entre eux présente un degré de sucrosité et de jutosité légèrement différent.
- Les raisins ne mûrissent pas après avoir été cueillis.
- Si vous avez entendu quelque chose par la vigne, cela signifie que vous avez entendu la nouvelle par quelqu'un qui a entendu la nouvelle par quelqu'un d'autre.

Congélation des raisins

Étape 1 : Rincez et séchez vos raisins, puis étalez-les sur une plaque ou un moule allant au congélateur. Placez le plat dans le congélateur jusqu'à ce que les raisins soient congelés. Ainsi, les raisins ne colleront pas les uns aux autres lorsque vous les stockerez en grande quantité.

Étape 2 : Transférez vos raisins congelés dans un sac en plastique ou un récipient adapté aux aliments. Si vous utilisez un sac, veillez à éliminer le plus d'air possible avant de le fermer. Utilisez les raisins congelés dans un délai d'un mois.

Pour décongeler vos raisins, déplacez simplement votre récipient du congélateur au réfrigérateur et laissez vos raisins décongeler lentement. Cela permet aux raisins de conserver leurs saveurs et textures naturelles. Et bien sûr, si vous préférez éviter le processus de décongélation, vous pouvez déguster vos raisins congelés.



Activités liées au raisin

Apportez le raisin en classe pour les sciences et les mathématiques, visitez le site <https://www.grapesforschools.com/parents-teachers/> pour des fiches d'activités sur :

- La déshydratation du raisin
- Raisins écrasés
- Raisins dansants