

Fraises

D'où viennent les fraises ?

Les fraises sont originaires des hémisphères nord et sud. Elles poussent au bord de la mer, dans les bois et au sommet des montagnes. La fraise a été décrite pour la première fois dans la littérature dès l'an 1000 et la première esquisse d'un fraisier a été imprimée en 1484.

Le saviez-vous ?

- Les fraises de plein champ de l'Ontario atteignent leur apogée en juin et en juillet. Les nouvelles fraises neutres ou persistantes se trouvent de mai à octobre et, grâce aux serres, les fraises de l'Ontario sont maintenant disponibles toute l'année !
- Les fraises ne mûrissent pas après avoir été cueillies.
- Les fraises consommées à température ambiante ont un goût plus sucré que celles consommées à une température plus froide.
- La peur des fraises s'appelle la phobie de la fragarine.
- Les fraises ne sont pas de vraies baies comme les framboises, les myrtilles et les mûres. Les fraises sont en fait le seul fruit dont les graines se trouvent à l'extérieur plutôt qu'à l'intérieur, et c'est pourquoi elles ne sont pas considérées comme de vraies baies.
- Chaque fraise contient plus de 200 graines à sa surface.



Le coin des blagues

Q : Comment appelle-t-on des fraises qui jouent de la guitare ?
R : Une jam session.

Q : Qu'est-ce qui a fait de la fraise un tel smoothie ?
R : Le yaourt !

Comment les fraises poussent-elles ?

Les fraises sont une petite plante de la famille des roses qui pousse dans toutes les provinces, à l'état sauvage ou cultivé. Les fraises poussent sur des lianes près du sol où les fruits dodus deviennent rouge vif lorsqu'ils sont mûrs en juin et juillet. Grâce à la science et à la technologie, le nouveau fraisier à jours neutres, ou fraisier perpétuel, produit maintenant des fraises des champs fraîches de l'Ontario de mai à octobre. Il y a environ cinq ans, quelques serristes ontariens ont commencé à cultiver des fraises en serre. Aujourd'hui, la région de Leamington compte 50 acres de fraises cultivées en serre. Ces baies cultivées localement se trouvent dans les épiceries de tout l'Ontario tout au long de l'année.

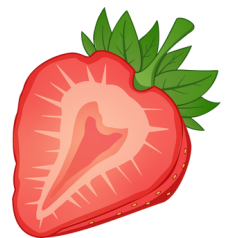
Bien que les graines de fraises couvrent la surface extérieure du fruit, contrairement à la plupart des baies, les fraises ne se reproduisent pas par ces graines. Au lieu de cela, la plante, qui ressemble à une vigne basse, émet des vrilles appelées stolons qui envoient des racines et développent de nouvelles plantes fructifères. Ces nouvelles plantes peuvent être déterrées et transplantées pour créer de nouveaux champs de fraises. Les fraisiers produisent des fleurs blanches. Une fois pollinisées par les abeilles, les pétales de la fleur tombent et le centre jaune commence à pousser et devient une fraise. Dans les champs de fraises, de la paille est déposée entre les rangs pour lutter contre les mauvaises herbes. Elle permet également d'isoler les fraisiers pendant l'hiver et de garder les baies propres lorsqu'il y a de la boue après la pluie.

Les fraises remontantes sont cultivées en longues rangées sur des plates-formes surélevées et irriguées au goutte-à-goutte. Les rangées sont constituées d'un paillis recouvert de feuilles de plastique serrées et la bonne quantité d'eau est acheminée directement vers les racines. Cette couche de plastique permet de gérer la température du sol, de réduire les mauvaises herbes, de maintenir les racines à l'abri de l'excès d'eau et de nettoyer les baies au fur et à mesure qu'elles grandissent.

Regardez cette vidéo de 2,49 minutes de l'Ontario Berry Growers Association pour savoir comment les producteurs de fraises locaux produisent vos baies préférées.

<https://www.youtube.com/watch?v=bkjj-m4jyzg>

Activité - Salsa aux fraises et aux pommes



INGRÉDIENTS

- 1 tasse de fraises équeutées
- 1 pomme moyenne, pelée et coupée en dés
- 2 cuillères à soupe de miel liquide ou de sucre brun
- 1/2 cuillère à café de zeste d'orange râpé (facultatif)

DIRECTIONS

Dans un bol moyen, écraser les fraises ; ajouter la pomme, le miel et, le cas échéant, le zeste d'orange. Remuer pour bien mélanger. Servir avec des crackers aux céréales complètes.