

La fabrication du jus de pomme

En lisant ce texte, tu apprendras comment se fabrique le jus de pomme.

Replace les étapes en ordre.

- -On y ajoute de la vitamine C et on contrôle la qualité, la clarté et le goût du jus.
- -Tout d'abord, les pommes sont hachées en petits morceaux et réduites en purée. Les énormes presses en extraient le jus.
- -L'étape de la pasteurisation est essentielle pour la conservation du jus. Celui-ci est chauffé à 87° C. Il est ensuite mis en boîtes ou en bouteilles qui sont fermées hermétiquement avant le refroidissement rapide du jus.
- -La clarification est la dernière étape de filtration. Elle permet de retirer les dernières particules, afin d'obtenir un jus parfaitement clair.
- -Ensuite, les caisses sont expédiées dans les marchés d'aliments.
- -Par la suite, on procède au traitement de dépectination, qui consiste à éclaircir le jus.
- -Les pommes achetées sont acheminées à l'usine. On utilise surtout la «McIntosh» à cause de son jus sucré et abondant. Elles sont pesées, lavées puis transportées sur un tapis roulant vers un entrepôt.

La fabrication du jus de pomme

1°

2°

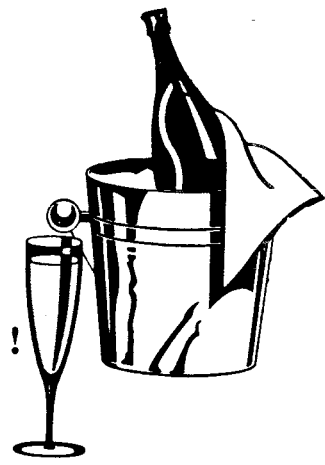
3°

4°

5°

6°

7°



La cidriculture

Le cidre de pommes, une affaire de bon goût !



Les *cidriculteurs* Artisans du Québec sont heureux de vous convier à la grande aventure de la découverte du merveilleux cidre de pommes de fabrication *artisanale*. Issu d'une *légendaire* élaboration, le cidre a maintenant acquis toutes ses lettres de noblesse, d'où la qualité exceptionnelle de son produit. Il fera assurément les délices de tous vos convives. Le cidre est une boisson *désaltérante*, au goût franc et authentique.

Bien que l'art *séculaire* de la fabrication du cidre remonte à l'Antiquité, il n'en demeure pas moins que le Québec, avec son paradis pomicole, a su mettre à profit les richesses fruitées de son sol pour en produire le divin breuvage.

Ce breuvage aussi *exquis* demande des soins des plus attentifs et jaloux. C'est le produit de la *fermentation* du jus pur de pommes.

Chaque producteur, chaque verger a ses cidres : comparez-les, dégustez-les; vous découvrirez un *éventail* de personnalités différentes.

Vous découvrirez aussi les richesses en goût et *arômes* que peuvent *dévoiler* nos excellentes pommes québécoises.



Recherche

À l'aide du dictionnaire, trouve le sens de ces mots en tenant compte du texte :

1- cidriculteur : _____

2- artisanale : _____

3- légendaire : _____

4- désaltérante : _____

5- séculaire : _____

6- exquis : _____

7- fermentation : _____

8- éventail : _____

9- arôme : _____

10- dévoiler : _____

Le vinaigre de cidre

Le véritable vinaigre de cidre est fabriqué à partir d'un jus de pomme naturel; il est vieilli dans des tonneaux de chêne à une température contrôlée.

Sa composition est d'une grande richesse. Il est riche en potassium, en sels minéraux assimilables et en vitamines A B C E.

Le potassium est à nos tissus mous ce que le calcium est à nos os.

D'un goût raffiné, il est recherché en cuisine pour rehausser la saveur de différents mets tels les vinaigrettes, les sauces, les soupes et les ragoûts.

On lui attribue aussi de nombreux effets bénéfiques sur la santé. Il nettoie et fortifie le corps. Il contribue à la bonne marche du système digestif et à la circulation sanguine. Pour les personnes arthritiques, il aide à dissoudre les dépôts calcaires. Prendre 2 cuillerées à table de vinaigre de cidre 2 à 3 fois par jour diminue l'excès de graisse dans les cellules des personnes souffrant d'embonpoint. Pour l'insomnie, on peut prendre au coucher 1 cuillerée à table avec un peu de miel dans un verre d'eau tiède.



USAGE EXTERNE DU VINAIGRE DE CIDRE

.....

Appliqué en lotion matin et soir, il sert d'astringent.

.....

On peut nettoyer le visage avec une boule d'ouate trempée dans le vinaigre de cidre.

.....

Il aide à calmer les démangeaisons.

.....

Une demi-tasse dans l'eau du bain procure la détente et favorise le sommeil.

.....

Après un shampoing, on utilise 2 à 3 cuillerées à thé de vinaigre de cidre dans l'eau de rinçage pour avoir un éclat particulier.

.....

Tapoter doucement l'épiderme, avec du vinaigre de cidre dilué dans un peu d'eau, soulage les brûlures légères et les coups de soleil.

.....

VRAI OU FAUX

	V	F
1- Le vinaigre de cidre est fait à partir de jus de raisin.		
2- Le jus est vieilli dans des tonneaux de chêne.		
3- Il est pauvre en potassium.		
4- Le calcium est bon pour les os.		
5- Son goût est lourd.		
6- On s'en sert dans les salades.		
7- Il est nuisible à la santé.		
8- J'en prends si je veux maigrir.		
9- Avec du miel dans de l'eau tiède, il aide à passer une bonne nuit.		
10- C'est un bon produit à essayer.		
11- Il peut servir d'astringent.		
12- Il peut provoquer des démangeaisons.		
13- Il soulage les brûlures.		
14- On ne peut pas en mettre dans les cheveux.		
15- Dans le bain, il procure une détente.		

Recette



Tarte aux pommes

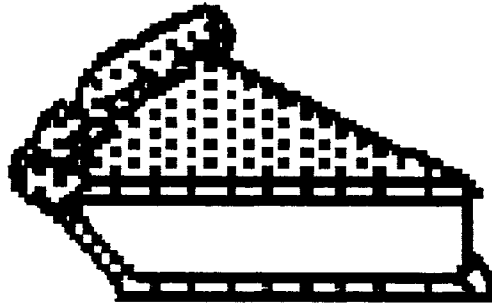


Croûte

- 1 tasse de farine
- 1/2 tasse de margarine molle
- 2 c. à table de sucre

Garniture

- 6 pommes
- 1 tasse de sucre
- 2 c. à table de farine
- cannelle au goût ou épices à tarte aux pommes



Préparer la croûte et l'étendre dans une assiette.

(On peut utiliser des biscuits Graham).

Râper les pommes.

Mêler les autres ingrédients et y ajouter les pommes.

Verser dans la croûte.

Râper une autre pomme et étendre sur le dessus.

Cuire à 375° F pendant 15 minutes.

Réduire à 350° F et cuire encore 20 minutes.

« Crêpes aux pommes »

500 ml (2 tasses) de farine tout usage, tamisée
5 ml (1 c. à thé) de sel
15 ml (1 c. à soupe) de levure chimique (poudre à pâte)
5 ml (1 c. à thé) de cannelle
250 ml (1 tasse) de compote de pommes
2 oeufs

450 ml (1 $\frac{3}{4}$ tasse) de lait
15 ml (1 c. à soupe) de beurre fondu

Mélanger les ingrédients secs.

Combiner la compote de pommes, l'oeuf, le lait et le beurre fondu.

Ajouter aux ingrédients secs et remuer juste assez pour mélanger.

Pour chaque crêpe, verser 50 ml ($\frac{1}{5}$ de tasse) de pâte dans une poêle à frire chaude bien graissée.

Cuire jusqu'à l'apparition de bulles à la surface (3 à 5 min.).

Tourner et faire brunir l'autre côté (3 à 5 min.).

Garder les crêpes au chaud en les plaçant dans un linge plié dans un four tiède.

Servir avec la GARNITURE AUX POMMES ET À LA CANNELLE.

Donne environ 20 crêpes.

« GARNITURE AUX POMMES ET À LA CANNELLE »

250 ml (1 tasse) de cassonade
200 ml ($\frac{3}{4}$ tasse) de jus de pomme
1 ml (1 pincée) de cannelle

25 ml (1 $\frac{3}{4}$ c. à soupe) de beurre
250 ml (1 tasse) de compote de pommes

Combiner les trois premiers ingrédients.

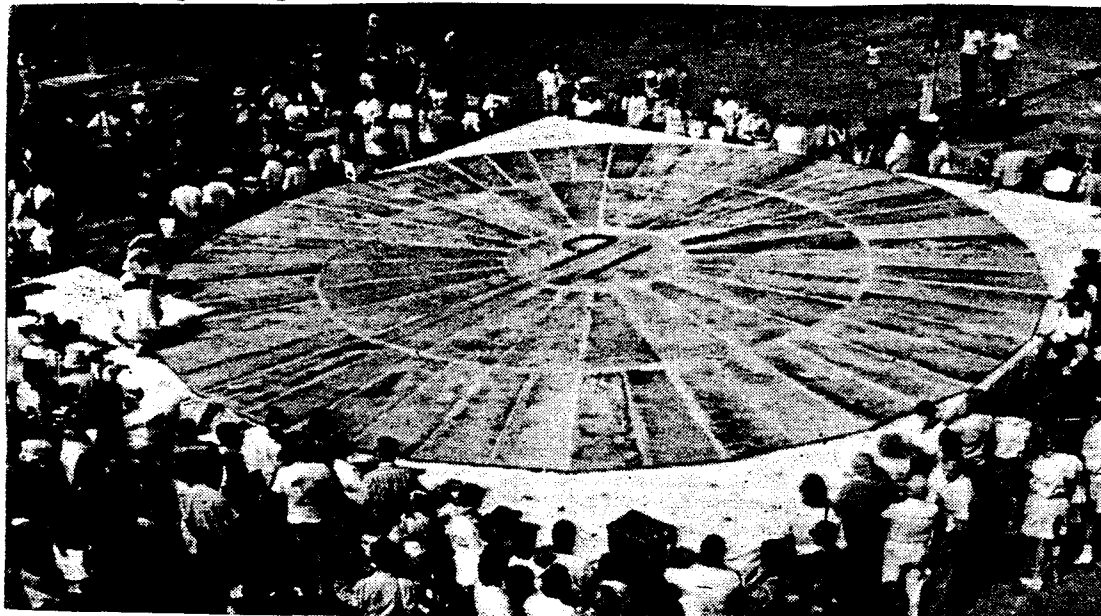
Amener à ébullition jusqu'à l'obtention d'un sirop épais (environ 10 min.).

Y mélanger beurre et compote de pommes.

Donne environ 500 ml. (2 tasses)

Une tarte aux pommes inscrite au Livre Guinness

Dans le cadre de son Festival de la pomme, Rougemont a réalisé la plus grosse tarte au monde.



Cet événement a été homologué devant des milliers de spectateurs qui ont eu la chance de manger de cette tarte aux pommes qui passera à l'histoire.


Le record établi le 25 août 1991 est une tarte aux pommes de 40 pieds et 5 pouces et quart (12,33 mètres).

Les maîtres d'oeuvre de cette tarte sont la famille Porlier.

Les éléments constitutants sont les suivants :


Garniture de pommes	2 700 kilos	(6 600 livres)
Gruau	907 kilos	(2 000 livres)
Margarine	907 kilos	(2 000 livres)
Cassonade	907 kilos	(2 000 livres)
Farine	454 kilos	(1 000 livres)
Shortening	<u>454 kilos</u>	(1 000 livres)
Poids total	6 329 kilos	(13 924 livres)

Les organisateurs utilisèrent 74 moules et plus d'un millier de blocs de béton pour la construction du four. La cuisson prit 30 heures et brûla 1 000 000 de BTU de gaz propane.




Chanson


LES BELLES POMMES, LES BONNES POMMES.
(Air: À la claire fontaine)





1- Pour manger de belles pommes
Allons jusqu'au verger
Demandons à mon oncle
S'il nous laisse ramasser





**VIVE LES POMMES CANADIENNES
LES BEAUX FRUITS DE NOS VERGERS**




2- Les beaux gros fruits tout rouges
Qui se laissent bien croquer
J'en ai rempli ma boîte
Que je vais apporter...



3- Maman fera des tartes
Qui vont nous régaler...
Des pommes sur la table
C'est beau à regarder...



4- Je sais que toutes ces pommes
Les petits vont les manger...
Papa, maman, grand-mère
Vont aussi nous aider...



Ajoute le, la, l', un, une, à cette liste
de mots se rapportant à la pomme.

cidre	mets
vinaigre	vinaigrette
tonneau	sauce
chêne	coeur
température	ragoût
vitamine	maison
potassium	système digestif
goût	circulation
cuisine	embonpoint
saveur	échelle
insomnie	fleur
miel	fruit
terre	cidriculture
pépin	pomiculture
germe	particule
arbre	richesse
pommier	producteur
branche	verger
bourgeon	personnalité
feuille	pommaie
cueillette	alvéole
escabeau	pédoncule
contenant	mouche
entrepôt	fabrication
tracteur	pasteurisation
chambre	conservation
pelure	filtration
chair	nectar

À l'aide de la liste de mots,
ajoute les voyelles manquantes.

S__ST__M__
__CH__LL__
__LV__L__
__NTR__P__T__
C__NT__N__NT

P__MM__R__
P__D__NC__L__
F__LTR__T__N__
F__BR__C__T__N__
C__DR__C__LT__R__

__NS__MN__
V__N__GR__
C__LL__TT__
__MB__NP__NT__
C__NS__RV__T__N__

C__DR__
S__V__R__
R__G__T__
P__MM__R__
F__LL__

B__RG__N__
TR__CT__R__
P__RT__C__L__
PR__D__CT__R__
V__N__GR__TT__

C__R__
P__L__R__
T__NN__
D__G__ST__F__
P__T__SS__M__

« Mots croisés »

Vertical

- 1 - cavité à l'extrémité de la queue
- 2 - queue d'un fruit
- 3 - boisson faite avec le jus fermenté des pommes
- 4 - chair sucrée de la pomme (ce que l'on mange)
- 5 - pâtisserie plate dans laquelle on met des fruits
- 6 - fruit du pommier
- 7 - fruit qui a des vers
- 8 - lieu planté d'arbres fruitiers
- 9 - liquide que l'on obtient en pressant les fruits
- 10 - saison au cours de laquelle a lieu la récolte des pommes
- 18 - lieu planté de pommiers

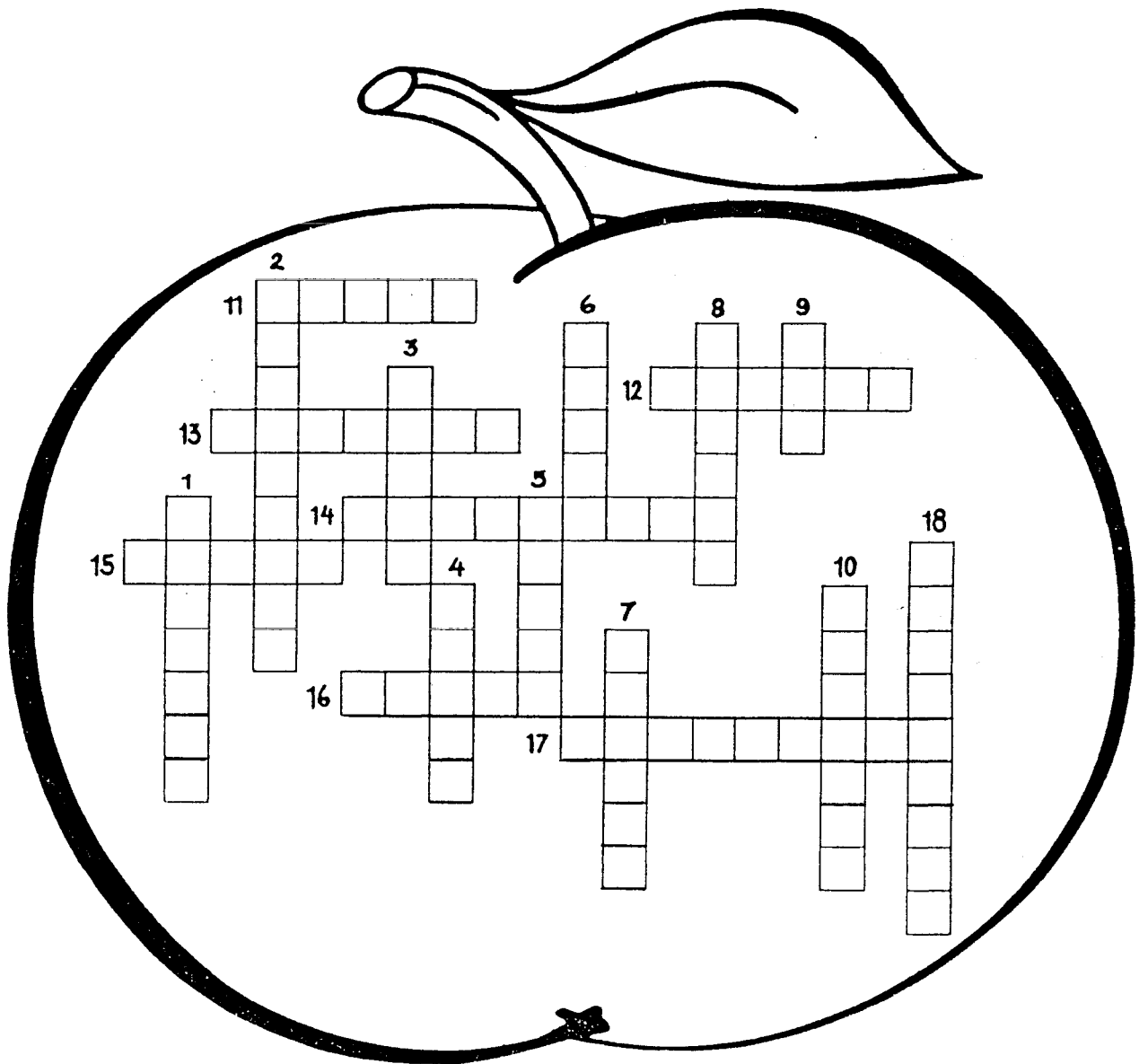
.....

Horizontal

- 1 1 - graine que l'on trouve dans les pommes
- 12 - peau que l'on ôte à certains fruits
- 13 - arbre qui donne les pommes
- 14 - lieu où l'on conserve les fruits
- 15 - partie au centre de la pomme
- 16 - jus de fruits cuits avec du sucre
- 17 - animal ou personne qui se nourrit de fruits

Choisis parmi ces mots:

**pommeraiie, automne, frugivore, véreux, tarte,
verger, pelure, nombril, jus, coeur, pommier,
fruiterie, pomme, pulpe, pépin, gelée, cidre,
pédoncule**



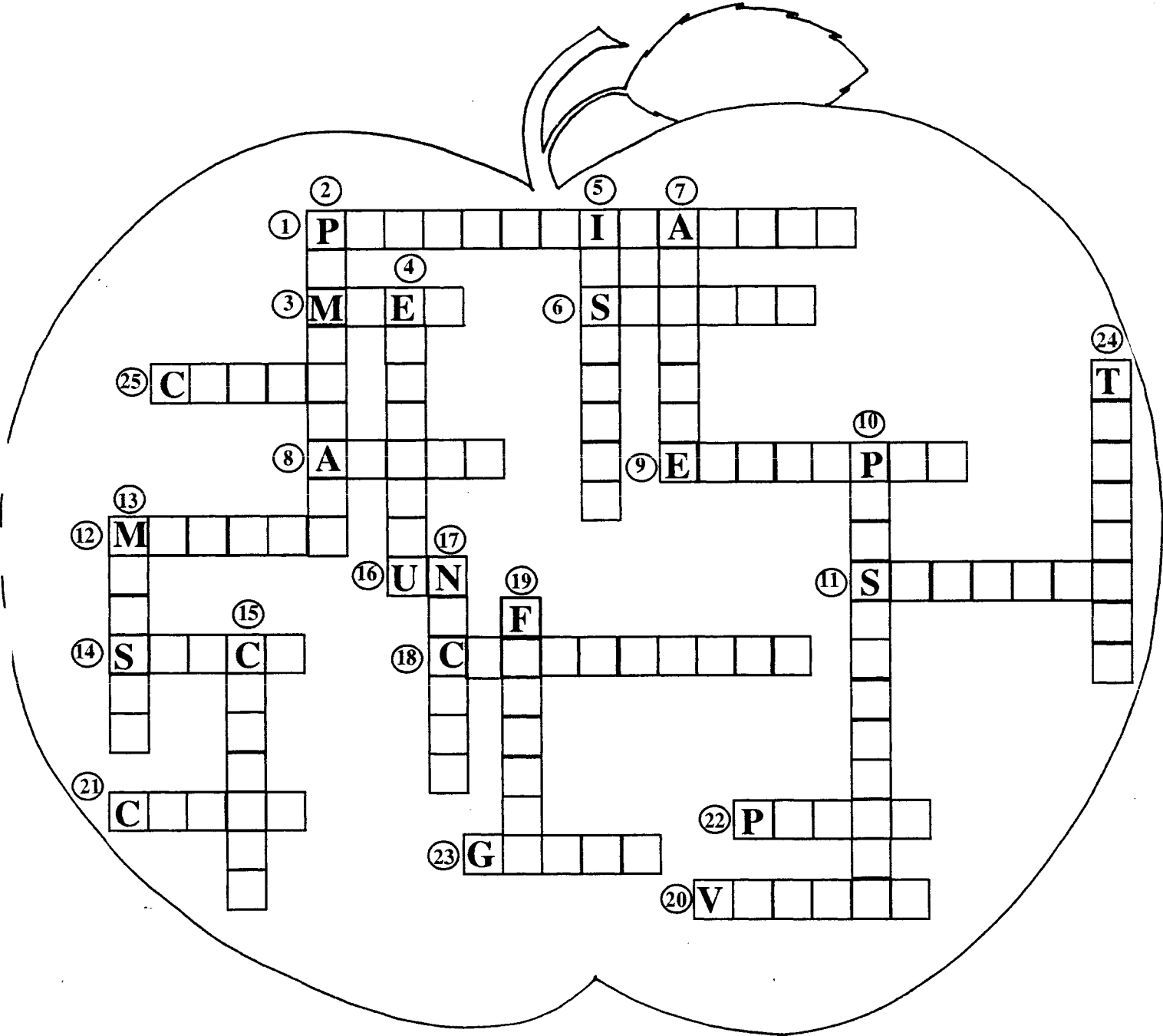
Classe les mots en suivant l'ordre alphabétique.

vinaigre _____
Empire _____
cidriculture _____
température _____
Lobo _____
pomiculture _____
calcium _____
jus _____
insomnie _____
vitamine _____



tonneau _____
McIntosh _____
chêne _____
ragoût _____
fleur _____
potassium _____
Melba _____
circulation _____
corps _____
pommier _____

Mots entrecroisés
 Ces mots sont dans la liste de mots à la page 34.



VARIÉTÉS DE POMMES CANADIENNES

«F» fraîche à croquer

«C» à cuisson

«T» pour transformation commerciale (jus, etc.)

Variété	Description	Usage	Saison
Cortland	grosse et aplatie; rayé de rouge vif	F C T	oct. à juin
Empire	moyenne, globuleuse; rayée de rouge foncé et marquée de taches passablement évidentes.	F C	oct. à juin
Golden Delicious	allongée, se rétrécissant vers la base pour se terminer en cinq renflement; jaune vif	F C	nov. à mai
Golden Russet	moyenne ou petite, globuleuse; brun doré, à peau marquée de roussissement	F C	nov. à mai
Gravenstein	moyenne, globuleuse; rouge ou rayée de rouge.	F C	sept. à déc.
Greening	grosse, irrégulière et globuleuse; vert vif virant au jaune	C T	nov. à fév.
Idared	grosse globuleuse, légèrement aplatie; rouge foncé et parcemée de taches jaune verdâtre	F C T	oct. à juin
Jerseymac	moyenne à grosse; rouge tacheté de vert	F	août à sept
Lobo	grosse, globuleuse et irrégulière; vert jaunâtre rayé de rouge	F	sept. à oct.
McIntosh	moyenne, globuleuse et irrégulière; rouge foncé tacheté de vert	F C T	oct. à juin
Melba	moyenne, globuleuse et irrégulière; rouge rayé de jaune	F	août à sept
Mutsu	grosse, ovale; vert virant au vert jaunâtre	F C T	oct. à mars
Newtown	moyenne, globuleuse et irrégulière; verte teintée de jaune	F C T	jan. à juin
Northern Spy	grosse, globuleuse, légèrement aplatie; rayée de rouge vif	F C T	déc. à juin
Paulared	moyenne, globuleuse, légèrement aplatie; rouge foncé	F	sept. à oct.
Red Delicious	allongée, se rétrécissant vers la base pour se terminer en cinq renflements; rayée de rouge vif	F T	nov. à juil.
Rome Beauty	grosse, ronde; rayée de rouge et tachetée de petits points	F C	déc à mars
Scotia	moyenne, irrégulière; rouge foncé, ressemble à la McIntosh	F	sept. à oct.
Spartan	moyenne à grosse, globuleuse; rouge tachetée de petits points blancs.	F C	oct. à avril
Tydemans Red	grosse, globuleuse; rouge foncé à rayures pâles	F C	août à oct.
Vista Bella	moyenne, globuleuse; rouge foncé	F	août
Winesap	moyenne, globuleuse; rouge vif parsemé de taches jaunes et de petits points blancs	F C T	déc. à juin

Dictée avec mots de la liste

