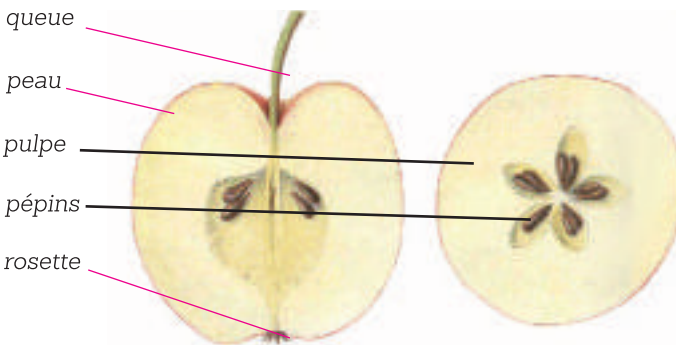


## 2 La pomme



### OBSERVONS

1. Observons des pommes de diverses variétés et notons leur forme et leur couleur. Que voyez-vous en regardant l'extérieur de la pomme?  
Toutes les pommes ont-elles la peau lisse?  
Regardons une pomme encore attachée au rameau. Par quoi est-elle attachée?
2. Coupons une pomme en long et une autre en travers.  
Que voit-on de l'extérieur vers l'intérieur?  
Détachons un morceau de peau. Enlevons un morceau de pulpe et goûtons-le.  
Toutes les pommes ont-elles le même goût?
3. Comment sont disposés les pépins? Combien de loges comptez-vous?  
Enlevons les lamelles de chaque loge. Enlevons la peau du pépin, que reste-t-il?



4. Que fait-on avant de manger une pomme?  
Avez-vous goûté des pommes cuites?  
Pourquoi la peau est-elle plissée?  
Comment conserve-t-on les pommes?  
Que fait-on avec les pommes?

## LEÇON

1. Le **pommier** produit des **pommes**. Les unes sont presque rondes, d'autres plus ventrues, certaines plus allongées. Leur couleur varie : verte, verte et rouge, jaune, grise. Généralement leur peau est lisse, brillante, mais certaines variétés ont la peau rugueuse et terne. Toutes présentent deux renfoncements opposés. Dans l'un est fixée la **queue** ; dans l'autre se trouve la **rosette** ou **collerette**.



2. La pomme est un fruit charnu. Sa **peau** est très mince. Sa **chair** ou **pulpe** est épaisse et juteuse. Elle est **sucrée**, très parfumée, mais toujours un peu acide.

3. Au centre de la chair, on distingue une étoile à cinq branches formées de lamelles dures. Chaque loge renferme deux **pépins** noirs : ce sont les **graines** du pommier.



Si l'on semait ces pépins, il pousserait de petits pommiers qui, au bout de quelques années, donneraient d'autres pommes.

4. La **pomme à couteau** est un fruit savoureux et nourrissant. On la mange crue ou cuite. On la conserve tout l'hiver. On peut en faire des **compotes**, des **marmelades**, des **gelées**.



1. La pomme est le fruit du pommier.

## RÉSUMÉ

2. La pomme est un fruit charnu, protégé par une peau mince et colorée. Sa chair est sucrée mais un peu acide.

3. La chair de la pomme renferme des pépins qui sont les graines du pommier.

4. Certaines pommes servent à fabriquer du cidre.

## EXERCICE

La pomme est le fruit du ..... Elle présente deux creux opposés ; dans l'un se trouve la ..... ; dans l'autre est la ..... En coupant une pomme, on voit la ..... colorée, la ..... juteuse et les ..... Les pommes sont consommées ..... ou ..... On en fait aussi de la ..... et du .....

# Histoire du cidre

Lorsqu'on cuit des pommes, la **chair** prend une couleur **brune** et répand une odeur de **caramel**. C'est que les pommes contiennent du sucre. C'est grâce à ce sucre que l'on peut faire le cidre.



Si on écrase ou rape des pommes, on obtient une **pulpe**. En la pressant, on fait sortir un jus sucré.

Au bout de quelques jours, ce jus se trouble; de petites bulles se produisent. Si on le goûte, on le trouve moins sucré. Le jus de pommes a **fermenté**. Le sucre qu'il renfermait s'est changé en **alcool**. C'est du **cidre**.



Pour obtenir du cidre, on cueille les pommes à cidre mûres, on les lave, on les trie.



Ensuite, on les écrase dans un **broyeur** ou **moulin à pommes**.



On obtient de la **pulpe**, qui brunit rapidement et qu'on laisse reposer quelques jours dans des cuves.





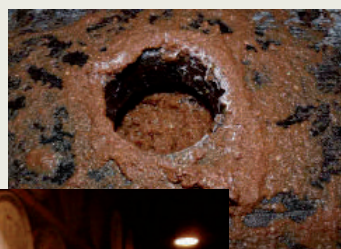
bolée de cidre



Le **pressurage** des pommes broyées en pulpe fait couler le jus sucré ou moût, et laisse un résidu ou **marc**.



Le jus sucré est mis dans des cuves où il se clarifie. La lie se dépose au fond. La surface se couvre d'une écume brune appelée «**chapeau brun**».



On soutire le moût à l'aide d'un siphon et on le met dans des tonneaux. Là, il ne tarde pas à fermenter: le sucre se change peu à peu en alcool.



On obtient du cidre, qui est une boisson peu alcoolisée et pétillante.

Lorsque le cidre est suffisamment fermenté, il est mis en bouteille.

