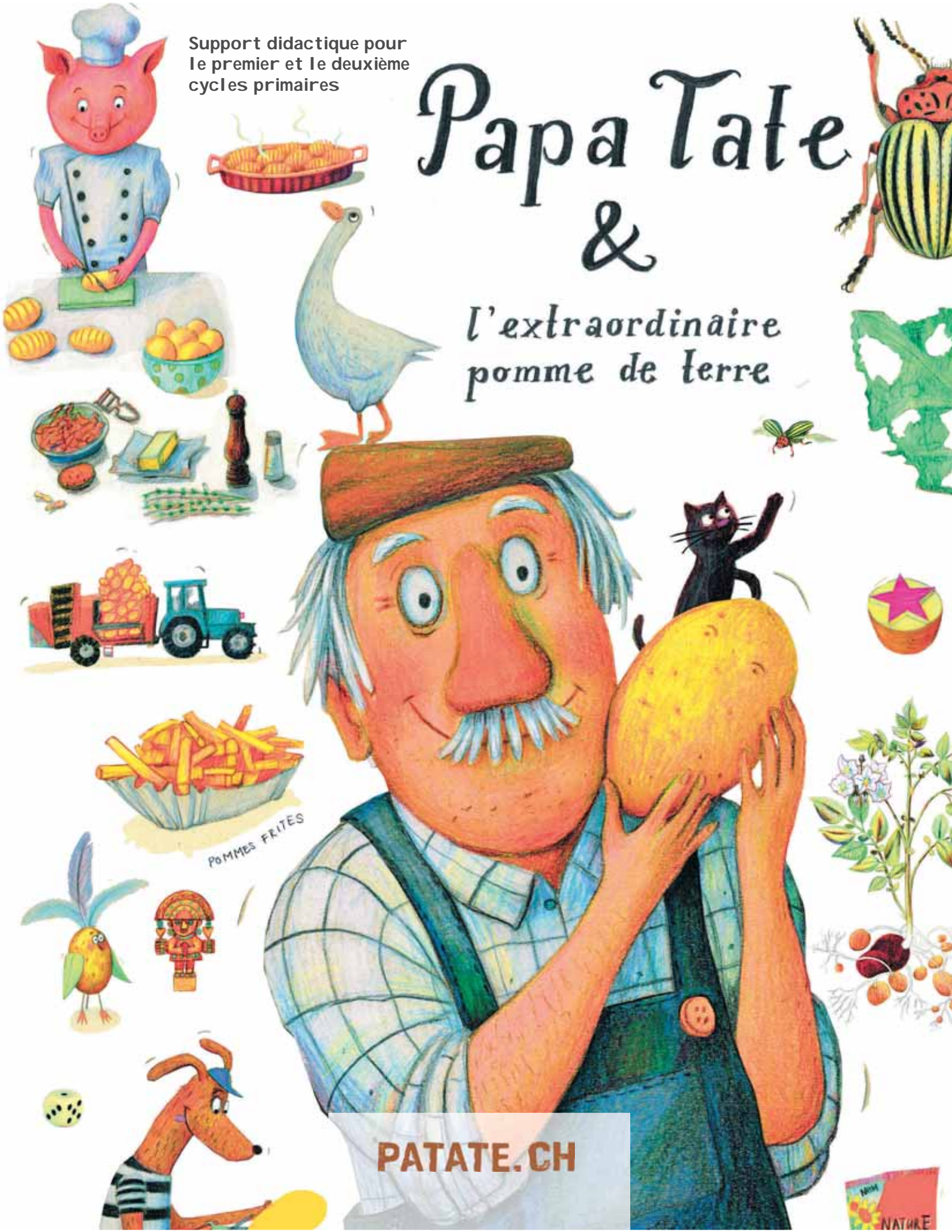


Support didactique pour
le premier et le deuxième
cycles primaires

Papa Tate &

*l'extraordinaire
pomme de terre*



PATATE.CH



2

INTERVIEW DE PAPA TATE

Je suis le plus grand fan de l'extraordinaire pomme de terre!

Ce que les 4 amis veulent savoir sur Papa Tate et sur sa passion pour la pomme de terre.

Papa Tate, quel est votre métier ? Je suis producteur de pommes de terre et je vis au milieu des champs de pomme de terre. Il y a des pommes de terre à perte de vue, mais rien ne me réjouit plus que la vue d'un joli champ de pommes de terre.

Et quel est votre aliment préféré ? La pomme de terre évidemment. Je pourrais en manger tous les jours ; c'est d'ailleurs ce que je fais, que ce soit sous forme de purée, de gratin au four ou encore de pommes de terre sautées dans la poêle. Pour mon petit-déjeuner, je prépare tous les jours un rösti et comme dessert je confectionne toujours un gâteau de pommes de terre.

Vous ne vous en lassez pas parfois ? Non, jamais ! Je suis comme nos ancêtres, qui mangeaient parfois les pommes de terre

de leur réserve pendant des semaines entières en hiver et qui seraient morts de faim sinon. La même chose vaut pour les Incas, ce peuple qui vivait dans les montagnes en Amérique du Sud. Les Incas cultivaient déjà d'immenses champs de pommes de terre au 3e siècle après Jésus-Christ. Je pourrais aussi manger des pâtes, mais je préfère les pommes de terre, car elles apportent plus de diversité.

Est-ce pour cela que votre nez ressemble à une pomme de terre ? Évidemment ! Vous n'avez jamais entendu parler d'un nez en patate ?

Racontez-nous quelque chose sur la pomme de terre. Volontiers. Mais cela ne va pas comme ça à la va-vite. J'ai réuni beaucoup d'informations que vous pouvez lire dans ce magazine. Je vous souhaite beaucoup de plaisir !

À bientôt, Papa Tate



Je m'appelle Alberto et à côté de moi c'est mon amie Blanca. Nous aidons volontiers Rosa dans la cuisine et aimerions savoir aussi bien cuisiner qu'elle plus tard.



Je m'appelle Rosa et cuisiner est ma passion. J'aime la nature et les plantes et j'adore préparer de délicieux plats avec tout ce qui pousse dans mon jardin, dans la forêt ou dans les prés.



Bonjour à tous !
Je suis Papa Tate et derrière moi c'est ma petite chatte Mimi. Commençons notre voyage à travers le monde de la pomme de terre !

TABLE DES MATIÈRES

PRINTEMPS



Page 4 – L'ANNÉE DE LA POMME DE TERRE
Printemps, été, automne et hiver.

Page 5 – LE PIED DE POMME DE TERRE
À quoi la plante ressemble-t-elle exactement ?

Page 9 – TYPES CULINAIRES
Drôlement malin.

AUTOMNE



Page 18 – HISTOIRE CONTEMPORAINE
La récolte des pommes de terre hier et aujourd'hui.

Page 20 – UNE AVENTURE AVEC LA POMME DE TERRE
La récolte de pommes de terre: une fête pour toutes et tous.

Page 23 – TRANSFORMATION ET STOCKAGE
Le chemin de la pomme de terre.

L'EXPÉRIENCE

Page 6 – Plante une pomme de terre et observe comment elle pousse et se développe.

Page 7 – Examine la pomme de terre sous la loupe ! Observe la coupe transversale d'une pomme de terre sous le microscope ou sous la loupe.

BRICOLAGE

Page 17 – Le champ de pommes de terre de Papa Tate à colorier.

Page 19 – L'extraordinaire pomme de terre comme œuvre d'art ! Amuse-toi à faire un collage.

Page 21 – Bricoler des bonshommes en pomme de terre ; avec de l'imagination on peut créer des personnages amusants.

Page 30 – Faire de jolis cadeaux avec des tampons en pomme de terre.

ÉTÉ



Page 10 – LE DORYPHORE
L'ennemi de la pomme de terre.

Page 12 – HISTOIRE
L'extraordinaire pomme de terre conquiert l'Occident !

Page 14 – LE JEU DE LA POMME DE TERRE
Un jeu amusant pour jusqu'à 4 joueurs.

HIVER



Page 27 – TUBERCULE MUSCLÉ
Le tubercule donne de la force.

Page 29 – Devinettes
Mots croisés.

Page 31 – Connaissances
Savais-tu que ...

LA RECETTE

Page 8 – Röstis: une recette du chef cuisinier Rosa.

Page 16 – Salade de pommes de terre

Page 22 – Chaussons aux pommes de terre pour le pique-nique

Page 26 – Pommes de terre en robe des champs

Page 28 – Pommes de terre savoyardes

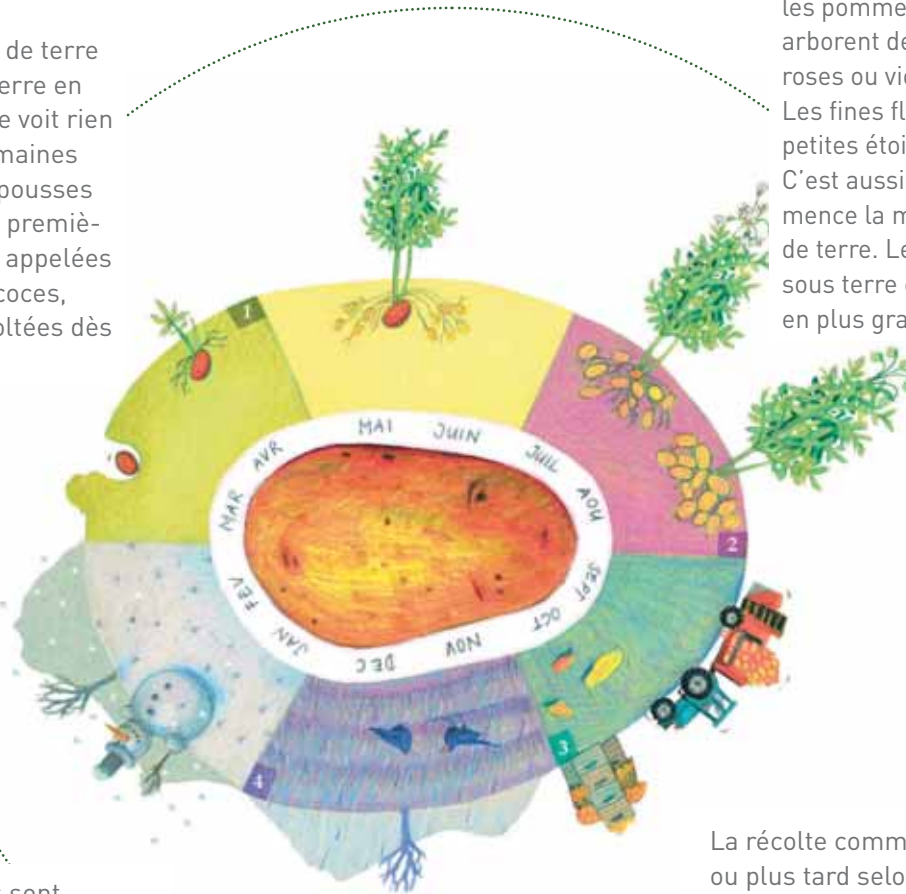
Informations pour les enseignants

Page 32 – Contact pour obtenir des informations détaillées et du matériel, liste des fichiers PDF pour les cours.

IMPRESSUM. Éditeur: swisspatat, case postale, 3001 Berne ; édition/conception/réalisation: Werd & Weber Verlag AG, Gwatt ; illustrations: Rahel Winiger, Lucerne ; impression: Benteli Hallwag AG, Wabern/Berne ; papier: 110 g/m² ; édition: 15 000 exemplaires, 1ère édition

L'année de la pomme De terre

1 Les plants de pomme de terre sont plantés dans la terre en mars et en avril. On ne voit rien pendant plusieurs semaines jusqu'à ce que les jeunes pousses pointent leur nez. Les premières pommes de terre, appelées pommes de terre précoces, peuvent déjà être récoltées dès fin mai / début juin.



4 D'autres cultures sont cultivées sur le champ après la récolte. Grâce à cela, le sol ne s'érode pas en cas de pluie et de neige et les substances nutritives restent dans la terre.

2

Pendant les mois de juillet et août, les pommes de terre fleurissent et arborent de jolies fleurs blanches, roses ou violettes selon la variété. Les fines fleurs ressemblent à de petites étoiles à cinq branches. C'est aussi à ce moment que commence la maturation des pommes de terre. Les tubercules poussent sous terre et deviennent de plus en plus grands.

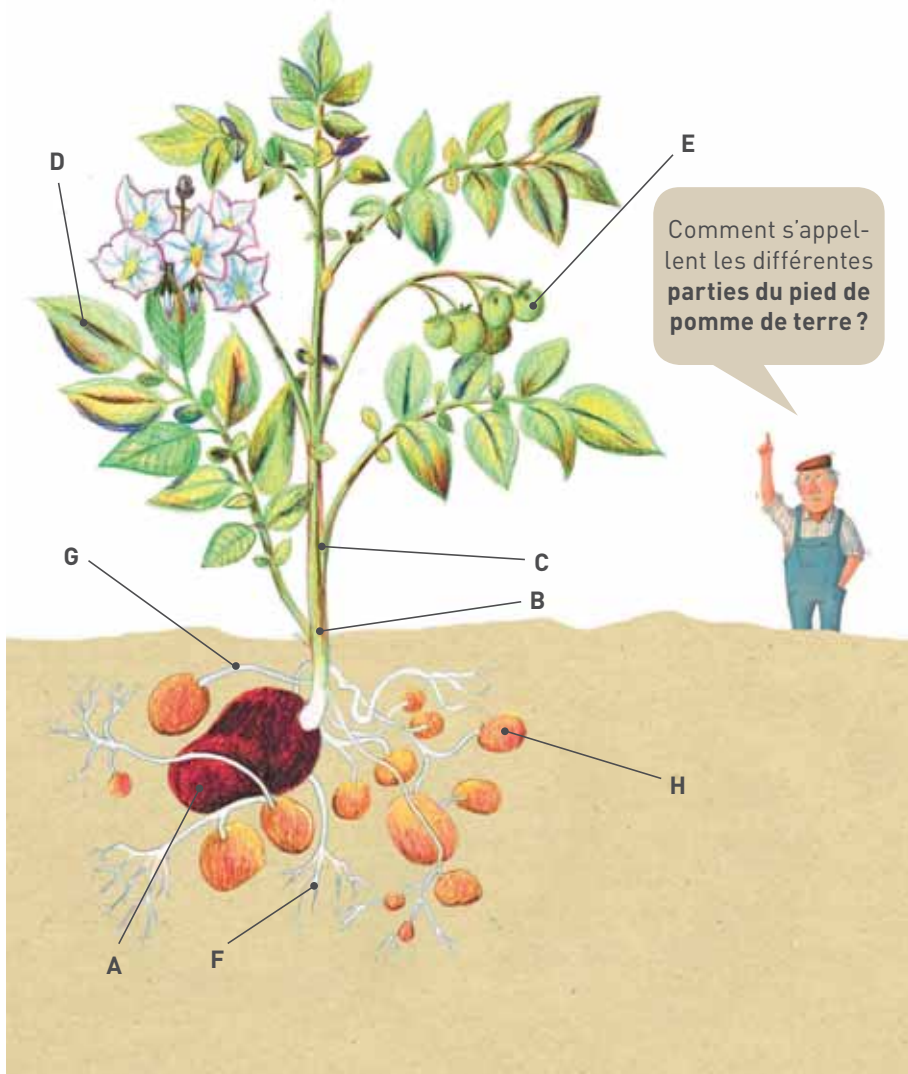
3

La récolte commence en août ou plus tard selon la variété. Les paysans récoltent les pommes de terre à l'aide de grandes machines appelées récolteuses intégrales. Après la récolte, les pommes de terre sont stockées ou préparées pour la vente.

À quoi ressemble le pied de pomme de terre ?

Le pied de pomme de terre se compose d'une partie invisible sous la terre et d'une partie visible au-dessus de la terre. La partie la plus importante est le plant (appelé aussi tubercule-mère). C'est le garde-manger de la nouvelle plante et il dépérit dès que cette dernière est suffisamment grande pour s'alimenter toute seule. La tige de la nouvelle plante se ramifie au-dessus de la terre, forme des bourgeons, se ramifie de nouveau et constitue

ainsi une plante vivace avec des feuilles. Pendant que le pied de pomme de terre fleurit et que se forment ensuite les petites baies, le plus important se passe néanmoins sous terre. Les stolons poussent et de petites racines permettent à la plante de trouver un appui et d'absorber l'eau qui se trouve dans la terre. Les stolons grossissent pendant la croissance et forment beaucoup de nouveaux tubercules.



Comment cela s'appelle-t-il ?

Si tu as lu le texte sur le pied de pomme de terre, tu peux désigner sans problème les différentes parties de la plante, non ?

- A _____
- B _____
- C _____
- D _____
- E _____
- F _____
- G _____
- H _____

J'entends pousser les plantes.



Je plante une pomme de terre

Veux-tu observer toi-même comment pousse et se développe un pied de pomme de terre ? Pour cela, tu n'as besoin que d'un pot en terre cuite d'un diamètre d'environ 10 à 15 cm, de terre et d'une pomme de terre. Voilà comment faire :



1

Choisis une petite pomme de terre, dans l'idéal une variété précoce (p. ex. Lady Christl, Agata ou Lady Felicia) – une variété qui pousse et mûrit rapidement. Mets-la dans un pot dans lequel tu as versé un peu de terre auparavant. Recouvre ensuite le tubercule de terre.



2

Place le pot sur une soucoupe à un endroit où il y a un peu de soleil. La plante pousse mieux si elle est exposée au soleil le matin. Arrose un peu la terre tous les deux jours. Veille à ce que la terre soit humide, mais pas mouillée.



3

Dès que les premiers germes sortent de terre, place le pot à un endroit où il y a beaucoup de lumière, mais pas directement exposé au soleil.



4

Lorsque le pied atteint environ 10 cm, plante-le dans un pot plus grand ou dans une plate-bande. Si tu le laisses dans le petit pot, les pommes de terre seront toutes petites.

Pour planter le pied de pomme de terre dans le jardin, creuse un trou d'une profondeur d'environ 10 cm.

5



6

Après quelques jours, ramène la terre autour de la plante afin que les nouveaux tubercules ne dépassent pas de terre. Sinon, ils deviendront verts. N'oublie pas d'arroser la plante.



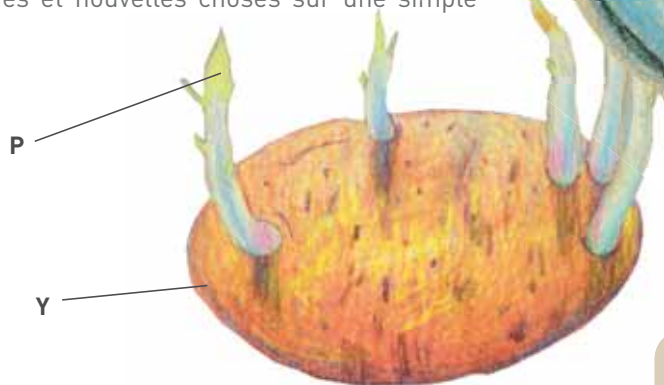
Après quelques semaines, tu pourras déterrer tes propres pommes de terre et préparer un repas de fête pour toi et pour ta famille.

Eh bien...
il en faut
de la patience !



Nous examinons la pomme de terre sous la loupe

Si tu coupes une pomme de terre en deux, tu obtiens une coupe transversale. À l'extérieur il y a la peau, laquelle protège le tubercule contre le dessèchement. La chair jaunâtre se trouve à l'intérieur. Si on coupe diverses variétés de pommes de terre ou des pommes de terre se trouvant à des stades de croissance différents, on obtient des coupes transversales merveilleuses et diverses. Observe aussi les bourgeons et les pousses sous le microscope ou sous la loupe. Tu découvriras plein de jolies et nouvelles choses sur une simple pomme de terre.



* TU N'EN CROIRAS PAS TES YEUX !

Vois-tu les petits creux dans la peau de la pomme de terre ? On les appelle les « yeux ». C'est là qu'au printemps croissent les jeunes pousses qui deviendront des pieds de pommes de terre.

Les « yeux » (Y) sont des bourgeons : c'est à partir des yeux que se développent les jeunes pousses (P).

Dessine ce que tu vois sous le microscope. Tu pourras créer de véritables œuvres d'art !



Röstis



Ingrédients

(pour 4 personnes)

1 kg	de pommes de terre en robe des champs (emballage vert)
1 cs	de sel (à peine)
Un peu	de poivre
2	branches de thym, effeuillées
3 à 4 cs	de graisse

Préparation

Éplucher les pommes de terre en robe des champs et les râper dans un plat avec une râpe à röstis.

Saupoudrer les pommes de terre de sel par couches et assaisonner avec un peu de poivre et de thym.

Faire fondre la graisse dans une poêle.

Ajouter les pommes de terre et les faire rôtir à petit feu en les retournant plusieurs fois.

À la fin du temps de cuisson, former un gâteau en poussant les pommes de terre du bord de la poêle vers le milieu et continuer à les rôtir jusqu'à ce qu'une croûte se forme sur toute la surface.

Détacher les röstis avec précaution du fond de la poêle et le renverser sur un plat à röstis ou une assiette.

Et voilà !



Des œufs au plat, des légumes du marché ou une salade accompagnent parfaitement les röstis.

Drôlement malin !



Pomme de terre à chair farineuse

Elle éclate fortement pendant la cuisson. La chair est farineuse, assez sèche, granuleuse et lâche. Ces variétés possèdent une teneur en amidon moyenne à élevée. Elles conviennent pour préparer de la purée, des gnocchis ou un gratin de pommes de terre.

▶ Elles sont vendues dans un emballage bleu.



Pomme de terre à chair ferme

Cette pomme de terre n'éclate pas, même en cas de longue cuisson. La chair est humide, lisse et ferme et la teneur en amidon est basse. Ces variétés conviennent pour préparer une salade de pommes de terre, des pommes de terre à l'anglaise, des pommes de terre en robe des champs ou des pommes de terre sautées.

▶ Elles sont vendues dans un emballage vert.



Pomme de terre à HAUTE TEMPÉRATURE

La pomme de terre se défait à la cuisson, la chair est farineuse. Grâce à une température de stockage plus élevée, la formation de sucre est réduite, ce qui diminue aussi la formation d'acrylamide lors de températures de cuisson élevées. Convient particulièrement pour faire sauter et frire les pommes de terre.

▶ Elles sont vendues dans un emballage rouge.



SPECIALITÉS

Pommes de terre précoces, pommes de terre grenailles, baked potatoes ou pommes de terre raclette.

▶ Elles sont vendues dans un emballage brun.

On distingue en gros entre les pommes de terre à chair ferme et celles à chair farineuse. Que pensez-vous, est-ce que vous remarquez la différence quand vous les mangez ? Il existe beaucoup de variétés de pommes de terre différentes et il faut utiliser la variété adéquate pour le plat que l'on souhaite préparer. Pour faire de la purée, on prend par exemple une variété à chair farineuse. La peau d'une variété à chair farineuse éclate pendant la cuisson, alors qu'une pomme de terre à chair ferme reste bien ferme.



* DES NOMS NOBLES !

La pomme de terre fait partie de la famille des solanacées, tout comme la tomate ou l'aubergine. Le nom latin « solanum » signifie consolation ou apaisement. La belladone qui est très vénéneuse est une parente lointaine de la pomme de terre.



Puis-je faire les présentations ?

(lat : *Leptinotarsa decemlineata*)

Le doryphore

Ce joli scarabée rayé peut faire beaucoup de mal à la pomme de terre. Il raffole en effet des feuilles, de la tige et des racines de la plante, mais ne mange pas les tubercules. Le doryphore provient à l'origine d'Amérique du Nord et a été amené en Europe avec les pommes de terre.

Malgré ses six pattes, le doryphore n'avance pas bien à pied. À la place, il vole très bien et peut ainsi se propager sans problèmes dans les champs de pomme de terre. Les femelles peuvent pondre jusqu'à 2500 œufs par année. Elles déposent leurs œufs sous les feuilles de la plante et les larves éclosent après cinq à douze jours. Ces dernières sont de couleur orange foncé avec des taches noires. En l'espace de 10 à 30 jours, elles se transforment en grosses larves et muent trois fois. Elles s'enterrent ensuite pour se transformer en nymphe et ressortent sous forme d'insecte après deux semaines. Le scarabée et les larves sont très voraces. Ils grignotent d'abord des trous dans



Le doryphore doit son joli nom latin à ses dix rayures noires et jaunes (decem = dix, lineata = lignes).

les jeunes feuilles et mangent ensuite la feuille entière avec la tige. 30 larves peuvent dévorer toutes les feuilles d'une plante en une semaine. Sans feuilles, la plante ne peut plus produire d'amidon et aucun tubercule ou seuls de tout petits tubercules se forment. Le doryphore a anéanti des champs entiers en Europe au cours du siècle dernier.

***Leptinotarsa decemlineata* –
je préfère l'appeler
doryphore!**

Les personnes âgées se rappellent encore qu'elles devaient ramasser les scarabées et les larves sur les champs. Aujourd'hui, on essaie de combattre le doryphore avec des auxiliaires ou autant que possible avec des produits biologiques.





« Utilisée pour sa féculé dans
l'industrie
Plébiscitée pour ses vert_s
alimentaires
Egale_ent nommée patate
la pomme d_ terre
Pousse dans les champs tout comme
le blé ou bien le ri_

En robe des ch_mps à la vapeur
ou sous la cen_re
Mis en rondelles en dés en chi_s
ou en purée
Ce tu_ercule que l'on retrouve
dans les soirées
Fut très tôt a_opter trouvant v_te
à se vendre

Quelle lettre manque-t-elle? Insère la bonne lettre.
As-tu envie d'apprendre ce poème par cœur? Qui
sera le plus rapide?



Cui_e elle fond sous la dent et
remplie l'estomac
Il est no_mal qu'elle fasse partie
des b_ns repas
Qu'arranger a_ec art elle orne
les bons p_ats

Ch_z les riches bourgeois ils ont
la larme fa_ile
Tous com_e chez les manants qui
errent sans domi_ile
Cet eng_uement pour ce l_gume
ne faiblit p_s.»

(Alain Hannecart)

BAIES DE LA POMME DE TERRE :

INTERDICTION DE LES MANGER !

Les fleurs de pomme de terre possèdent peu de pollen, raison pour laquelle elles ne sont pas très appréciées des insectes. Le pollen tombe sur le propre stigmate (ou pistil), de sorte que la plante se féconde elle-même. Un petit baie vert ressemblant à une tomate cerise se forme. Sa chair contient beaucoup de petites graines dures.

Mais attention : ces baies sont toxiques pour les humains. Il est donc interdit de les manger!





L'extraordinaire de terre conquiert l'Occident !



Les Mayas et les Incas le savaient depuis longtemps : la pomme de terre a bon goût, peut être préparée de différentes manières et apaise la faim. Au Pérou, en Bolivie et au nord du Chili, la pomme de terre, *Solanum tuberosum* en latin, était déjà cultivée et récoltée 8000 ans avant Jésus-Christ, alors qu'elle était encore complètement inconnue chez nous jusqu'à il y a 500 ans.

Les navigateurs espagnols ne découvrirent l'Amérique du Sud qu'au 16^e siècle. Ils conquièrent le pays, volèrent les trésors des Indiens et ramenèrent de l'or, de l'argent et des pierres précieuses chez eux. Parmi leurs trésors, il y avait aussi quelques petits tubercules de pommes de terre, qui furent ainsi amenés du Pérou jusqu'à la cour d'Espagne.

La pomme de terre fut introduite en Suisse par des voies détournées : des gardes suisses ponti-









ficaux la ramenèrent de Rome à Glaris en 1590. Mais il fallut attendre encore longtemps avant que la pomme de terre soit reconnue comme aliment. Au début, elle fut plantée dans les parcs et les jardins des nobles et des personnes riches en raison de ses magnifiques fleurs.

Pendant de nombreuses années, la pomme de terre dut lutter contre les préjugés. Ce n'est qu'au cours des famines au 17^e et au 18^e siècles que les Européens découvrirent son bon goût et ses vertus nourricières.



Voilà comment on appelle la pomme de terre dans le monde :

Il existe plus de 5000 variétés de pommes de terre différentes dans le monde entier. En Suisse, on cultive environ 30 variétés. Elles portent des noms à belle consonance comme Bintje, Charlotte, Annabelle, Jelly ou encore Victoria.

	RUSSIE	KAPTOWKA (SE PRONONCE : KARTOSCHKA)
	ITALIE	PATATA
	ESPAGNE	PATATA
	SUÈDE	POTATIS
	FRANCE	POMME DE TERRE
	ANGLETERRE	POTATO
	ALLEMAGNE	ERDAPFEL (OU KARTOFFEL)
	HOLLANDE	AARDAPPEL

Une petite histoire irlandaise

Selon la légende, Sir Walter Raleigh, un noble irlandais, ramena la pomme de terre de Virginie (un des États des États-Unis d'Amérique) en 1586. Lorsque les fruits furent mûrs, son jardinier les goûta et, dégusté, les jeta. Sur un ton ironique il demanda à l'amiral: «Est-ce que ce sont les fameux fruits d'Amérique?» Celui-ci lui recommanda de déterrer la plante et de la jeter afin que les racines n'abîment pas le jardin. Lorsque la jardinier suivit son conseil, il remarqua qu'un grand nombre de tubercules comme celui qu'il avait planté se trouvait sur les racines.

La pomme de terre ne plait pas? Un roi intervient!

Les préjugés contre la pomme de terre ne voulaient pas cesser. Frédéric le Grand eut donc recours à une ruse après la famine de 1740: il fit cultiver des pommes de terre sur ses champs dans les alentours de Berlin et les fit garder par ses soldats, mais uniquement pour faire semblant. En effet, le roi de Prusse connaissait son peuple et sa curiosité. Ses sujets n'hésitèrent d'ailleurs pas longtemps: ils se faulèrent sur les champs la nuit et volèrent les pommes de terre par corbeilles entières pour les replanter sur leurs propres terres.

Voici mes
variétés préférées.



Agria



Ditta



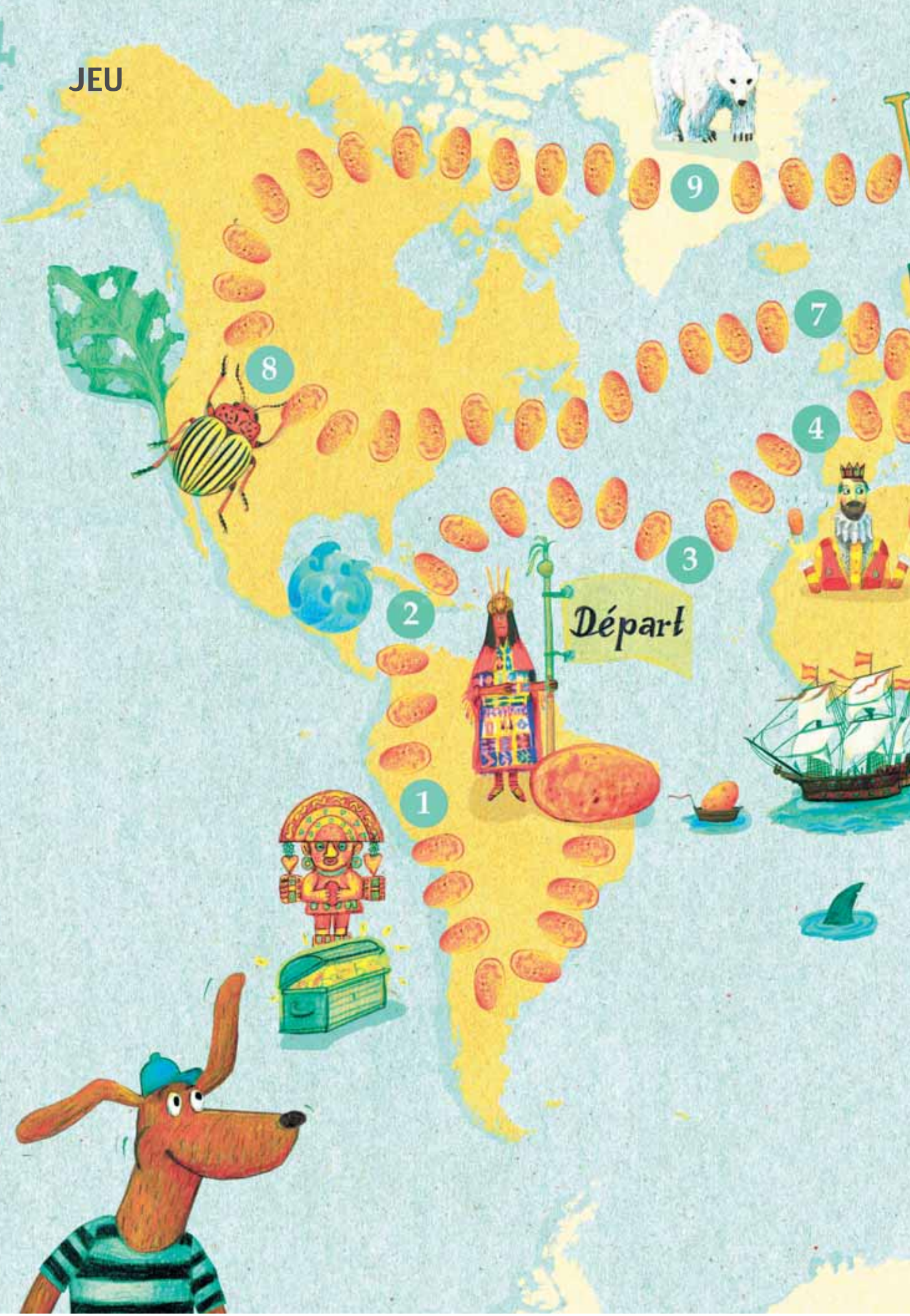
Charlotte



Gourmandine



Désirée



Le voyage de la pomme de terre

Fais un voyage à travers le monde et découvre comment la pomme de terre est arrivée en Europe ! Tout ce qu'il te faut, ce sont des figurines, un dé et deux à trois partenaires. Amuse-toi bien pendant ton voyage sur les traces de la pomme de terre !

- ① Tu as découvert « l'or des Incas », la pomme de terre. Tu peux t'en réjouir : lance le dé encore une fois.
- ② Une tempête t'empêche de sortir du port avec ton voilier : passe ton tour une fois.
- ③ C'est le calme plat sur l'océan. Attends jusqu'à ce que tu aies fait un 6.
- ④ Arrivée en Espagne. Le roi se réjouit de recevoir des pommes de terre. Comme récompense tu peux avancer de 5 cases.
- ⑤ En Italie aussi, la pomme de terre est rapidement reconnue comme précieux aliment. Prends ton temps pour manger et passe ton tour une fois.

- ⑥ En Prusse, les paysans doivent planter des pommes de terre. Pendant la famine, les « tubercules étrangers » aident la population et sont de plus en plus appréciés. Tu peux lancer le dé une nouvelle fois.

- ⑦ La pomme de terre devient aussi connue en Angleterre et en Irlande. Elle est introduite en Amérique du Nord par les colons irlandais. Avance de 2 cases pour faire ce long voyage.

- ⑧ Le doryphore se propage en Amérique du Nord et détruit des champs entiers. Passe ton tour une fois.

- ⑨ La pomme de terre ne peut pas être cultivée au Groenland, car il y fait beaucoup trop froid. Avance rapidement de 4 cases.

- ⑩ Pomme de terre s'écrit « kaptowka » et se prononce « kartoschka » en russe. Tu décides d'apprendre le russe et de rester encore un moment en Russie. Passe ton tour une fois.

- But C'est en Chine qu'on cultive le plus de pommes de terre. Ton voyage se termine ici. Pour te récompenser, prépare un délicieux plat à base de pommes de terre. Tu trouveras des recettes dans ce magazine ou sur www.patate.ch.

But

Salade de pommes de terre

Ingrédients

(pour 4 personnes)

800 g	de pommes de terre à chair ferme (emballage vert)
1,5 dl	de bouillon de légumes
1,5 dl	de vinaigre aux herbes
2 cc	de moutarde
1,5 dl	d'huile de colza
1 botte	de ciboulette fraîche
	sel, poivre

Préparation

Laver les pommes de terre et les faire cuire avec la peau dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres (15 à 20 minutes environ selon leur taille).

Déverser l'eau et laisser refroidir brièvement les pommes de terre.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Attention à ne pas te brûler les doigts ! Conseil : pique la pomme de terre sur une fourchette afin de ne pas devoir la tenir dans la main.

Hacher finement la ciboulette.

Faire bouillir le bouillon de légumes, mélanger avec le vinaigre et la moutarde et verser lentement l'huile à la fin en mélangeant avec un fouet. Assaisonner avec la ciboulette hachée, du sel et du poivre.

Verser la marinade encore chaude sur les rondelles de pommes de terre et laisser infuser au moins pendant 20 minutes.

Mes amis,
n'oubliez pas
le bouillon !

Mhmm...
ça va être
délicieux !





La récolte des pommes de terre hier et aujourd'hui



La récolte des pommes de terre vers 1820

Autrefois, les pommes de terre étaient déterrées manuellement, comme on le voit sur cette illustration de 1820. C'était un travail très fatigant. Pendant des jours entiers, les fanes étaient arrachées et les tubercules étaient déterrés avec une houe à trois dents. Ensuite, les pommes de terre étaient ramassées à la main, déposées dans des corbeilles et déversées dans des sacs. Ce travail pénible causait souvent mal au dos aux personnes qui l'exécutaient.

L'homme et le cheval

Parce que ce travail était tellement fatigant, des techniciens malins inventèrent des machines pour le faire. Des charrues furent ainsi construites. Elles étaient tirées par des chevaux et faisaient remonter les pommes de terre à la surface de la terre. Après la récolte, les sacs de pommes de terre étaient acheminés jusqu'à la maison dans des charrettes à cheval. Les lourds sacs étaient ensuite descendus à la cave où ils étaient stockés au sec et au frais comme réserve pour l'hiver.



PATATE.CH

La machine

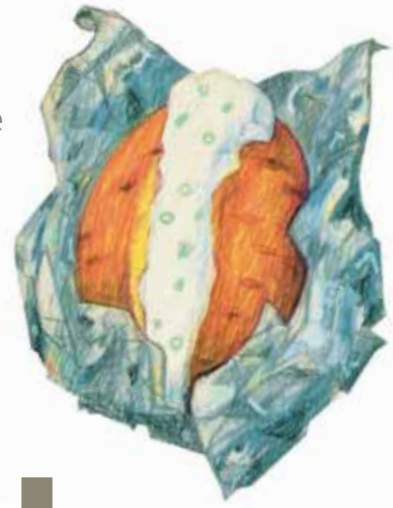
Encore plus tard, on construisit une récolteuse intégrale. Cette grande machine élimine les fanes, déterre les pommes de terre, fait tomber la terre, trie les pommes de terre selon leur taille et les met directement dans des caisses en bois. Auparavant, les pommes de terre passent sur un tapis roulant où des collaboratrices et des collaborateurs éliminent les pierres et les mottes de terre. C'est l'un des seuls travaux manuels que l'on fait encore aujourd'hui. Les pommes de terre récoltées sont stockées dans de grandes halles climatisées. On ne garde plus que les réserves pour la cuisine dans sa propre cave.

L'extraordinaire pomme de terre comme œuvre d'art

Prends une feuille de papier aussi grande et stable que possible, de la peinture ou des crayons de couleur, des ciseaux et de la colle. Cherche ensuite des images ou des titres concernant la pomme de terre (récolte, culture, recettes, etc.) et pouvant être utilisés pour un collage dans des journaux, des magazines, des annonces ou des brochures. Laisse libre cours à ton imagination ! Maintenant tu peux peindre, coller et créer entièrement à ton goût et noter dans ton œuvre d'art tout ce que tu as appris sur la pomme de terre. Voici quelques mots clés qui t'aideront à trouver du matériel adéquat :

- Qu'as-tu appris sur la récolte des pommes de terre ?
- Quels outils utilise-t-on pour la récolte ?
- À quelle saison, les pommes de terre sont-elles mûres et peuvent-elles être déterrées ?
- Comment le pied de pomme de terre fleurit-il ?
- De quel pays la pomme de terre provient-elle ?
- Quels animaux visitent-ils les champs de pommes de terre ?
- Quelles variétés de pommes de terre existe-t-il ?





La récolte des pommes de terre est une fête

Autrefois, on organisait souvent une fête au cours de laquelle on allumait un grand feu de joie pour fêter la fin de la récolte. Ce feu était en fait allumé pour y brûler les restes des pieds de pommes de terre et éliminer ainsi les ravageurs (lesquels hivernent sinon dans le sol et pourraient compromettre la prochaine récolte). Les cendres du feu de joie étaient utilisées comme engrais pour les arbres fruitiers.

Les pommes de terre peuvent très bien être préparées dans le feu :

On dépose des pommes de terre emballées dans du papier d'aluminium dans les braises et on les laisse jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres et que leur chair ait une couleur jaune d'or (et qu'elles soient généralement brûlées à l'extérieur). Tu trouveras aussi une délicieuse recette pour ta fête de la pomme de terre à la page 22. Amuse-toi bien à faire la cuisine en pleine nature (ou chez toi sur le gril).

Conseil si tu te brûles les doigts :

Mets immédiatement les doigts sous l'eau froide afin d'éviter l'apparition d'une cloque. Applique ensuite un peu de pommade contre les brûlures sur la plaie et met un bandage autour. Si la brûlure est forte tu dois te rendre chez le médecin.

* QUELLE ÉNERGIE

Les jeunes pousses puisent leur force pour se développer dans le tubercule-mère, lequel contient de l'amidon (= sucre / hydrate de carbone). La plante transforme cet amidon en énergie. Elle n'a plus besoin du tubercule-mère dès qu'elle atteint la lumière, qu'elle devient verte et qu'elle fleurit. À partir de ce moment, elle peut en effet produire l'amidon elle-même. Pour ce faire, elle absorbe le gaz carbonique (CO₂) qui se trouve dans l'air avec ses feuilles. S'ajoutent à cela la chlorophylle, le pigment végétal vert, et de l'eau. Avec de l'oxygène et beaucoup de lumière solaire elle peut à présent produire de l'amidon.



Bricoler des bonshommes en pomme de terre

Les pommes de terre ont aussi de l'imagination ! En général, elles possèdent une forme plutôt ennuyeuse. Lors de la récolte, on tombe néanmoins parfois sur des bonshommes noueux avec des formes amusantes que l'on peut décorer avec plein de choses. Rassemble des plumes, des petites branches, des herbes, des noix, des morceaux d'écorce, des racines, des bouchons, des pommes de pin, des rubans de toutes les couleurs, de la mousse ou tout ce que tu pourras trouver encore. Tu pourras créer ton propre petit bonhomme ou ta petite bonne femme en pomme de terre en attachant, collant ou épinglant ce que tu veux dessus.

Conseil : Utilise des cure-dents et des clous de girofle pour fixer des feuilles ou pour faire les yeux.



Un pique-nique avec des chaussons aux pommes de terre

Nous faisons cuire **les pommes de terre au fromage** emballées dans des feuilles d'aluminium pendant 50 minutes au bord des braises.

Papa Tate et ses amis adorent les pique-niques en plein air ! Sais-tu qu'on peut préparer délicieusement les pommes de terre sur le feu ? Voici une excellente recette ; bon appétit !

Ingrédients

(pour 4 personnes)

700 g	de pommes de terre à chair ferme, (emballage vert) épluchées et coupées en rondelles de 3 à 5 mm
1 cs	d'huile
200 g	de fromage, coupé en tranches
	sel, paprika en poudre, marjolaine
200 g	de lardons
2	petits oignons, coupés en rondelles très fines
4	grandes feuilles d'aluminium (env. 40 x 30 cm), pliées une fois



Préparation

Badigeonner les feuilles d'aluminium avec de l'huile et couvrir une moitié de la feuille avec des rondelles de pommes de terre.

Assaisonner avec un peu de sel, de paprika et de marjolaine et parsemer avec les lardons et les oignons.

Mettre ensuite les tranches de fromage dessus.

Replier la feuille d'aluminium et faire de petits paquets en fermant bien les côtés.

Faire cuire les pommes de terre au fromage pendant 50 minutes au bord des braises du feu (cela marche aussi sur le gril au charbon de bois).

Retourner les paquets plusieurs fois prudemment. Fais attention à ce que la feuille d'aluminium ne s'ouvre pas !



Le chemin de la pomme de terre du tubercule au produit fini

La pomme de terre est récoltée en automne et préparée pour le stockage ou dirigée directement vers la transformation. Près de 30 variétés de pommes de terre différentes sont cultivées en Suisse. On distingue entre les pommes de terre de table et les pommes de terre de transformation.

Pommes de terre de table

Après la récolte, ces pommes de terre sont stockées dans des halles. Les entreprises d'emballage lavent les pommes de terre et les trient avec des calibreuses ou à la main : les

pommes de terre trop grandes, trop petites ou difformes sont éliminées. Ensuite, les belles pommes de terre sont emballées dans des sacs et livrées aux magasins.



Pommes de terre de transformation

Ces pommes de terre sont transformées en frites, chips, croquettes, purée en flocons etc. dans de grandes machines. Ces travaux étant effectués par des machines, on parle de transformation industrielle. Après la transformation, les produits prêts à l'emploi sont emballés une nouvelle fois et livrés aux magasins et aux restaurants.

Les pommes de terre épluchées n'aiment pas être dans l'eau ! Elles perdent en effet leurs précieuses vitamines et substances nutritives. Si elles restent trop longtemps à l'air, elles deviennent noires.



Regarde sur les deux prochaines pages ! Tu y découvriras quelques plats à base de pommes de terre. ▶

CONNAISSANCES Plats aux pommes de terres



FRITES



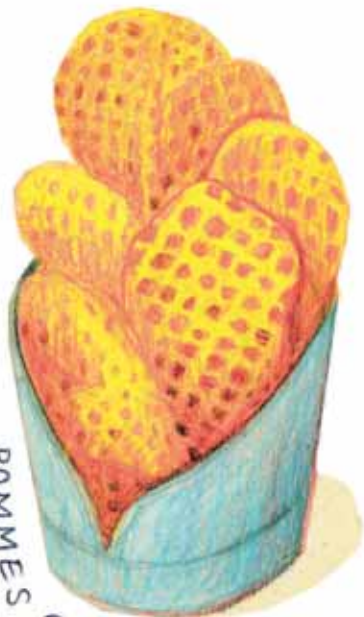
POMMES DE T



CROQUETTES



RÖSTI

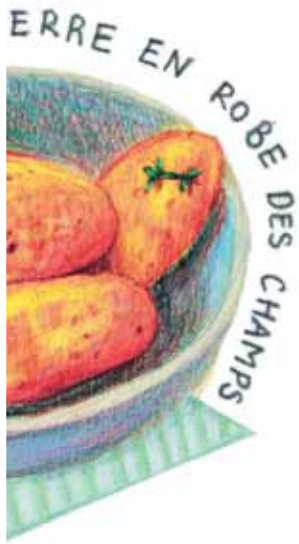


POMMES
GAUFRETTES

Voici nos plats aux
pommes de terre **les
plus connus.**



Plats aux pommes de terres **CONNAISSANCES**



TERRE EN ROBE DES CHAMPS



PURÉE DE POMME DE TERRE



S



POMMES DUCHESSÉ



GRATIN DAUPHINOIS



POMME DE TERRE AU FOUR

Pommes de terre en robe des champs

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg	de pommes de terre à chair ferme (si possible de la même taille, emballage vert)
Un peu	de sel

Goûtez les pommes de terre en robe des champs avec du beurre, du fromage, du séré, des herbes, du cumin et d'autres ingrédients. Mmh... c'est exquis!

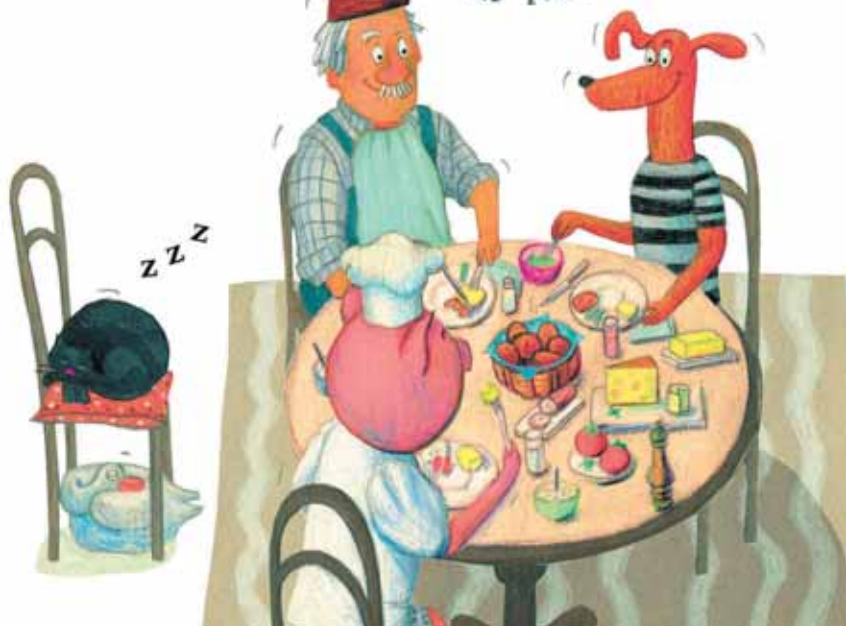
Préparation

Laver les pommes de terre et les mettre avec la peau dans une casserole. Verser un peu d'eau dans la casserole et ajouter du sel. Les pommes de terre ne doivent pas être recouvertes d'eau.

Faire cuire les pommes de terre à couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres (15 à 20 minutes environ selon leur taille). Pour contrôler si elles sont tendres, tu peux piquer dans une pomme de terre avec une fourchette. Déverser l'eau et laisser égoutter les pommes de terre dans une passoire. Attention : l'eau et les pommes de terre sont brûlantes!

Mettre ensuite les pommes de terre chaudes dans une corbeille rembourrée ou dans un plat.

Le beurre, le fromage, le séré et le cumin accompagnent parfaitement les pommes de terre en robe des champs.



Le tubercule donne de la force

Les pommes de terre rassasient et renferment de nombreuses substances nutritives précieuses. Elles contiennent cinq fois moins de calories que le riz ou les pâtes alimentaires, leur teneur en graisse étant faible. Grâce à leurs hydrates de carbone (surtout l'amidon), les pommes de terre donnent de la force et de l'énergie. Elles te mettent en train moins rapidement, mais plus longtemps que le sucre.

Les pommes de terre contiennent beaucoup de substances minérales et d'oligo-éléments. Toutes ces substances sont importantes pour le corps. Le potassium élimine par exemple l'eau du corps sans brûler de graisse. Une pomme de terre de taille moyenne couvre déjà un tiers des besoins journaliers en vitamine C. Mais la pomme de terre possède encore d'autres avantages : les fibres non digestibles régulent la digestion et protègent le corps contre l'hyperacidité.

Recommandation importante pour les petits et les grands chefs cuisiniers : les pommes de terre doivent si possible être cuites avec la peau dans un peu d'eau ou alors uniquement grossièrement épluchées, afin de préserver au mieux les substances nutritives.

Conseil ^{★ ★ ★} du chef cuisinier

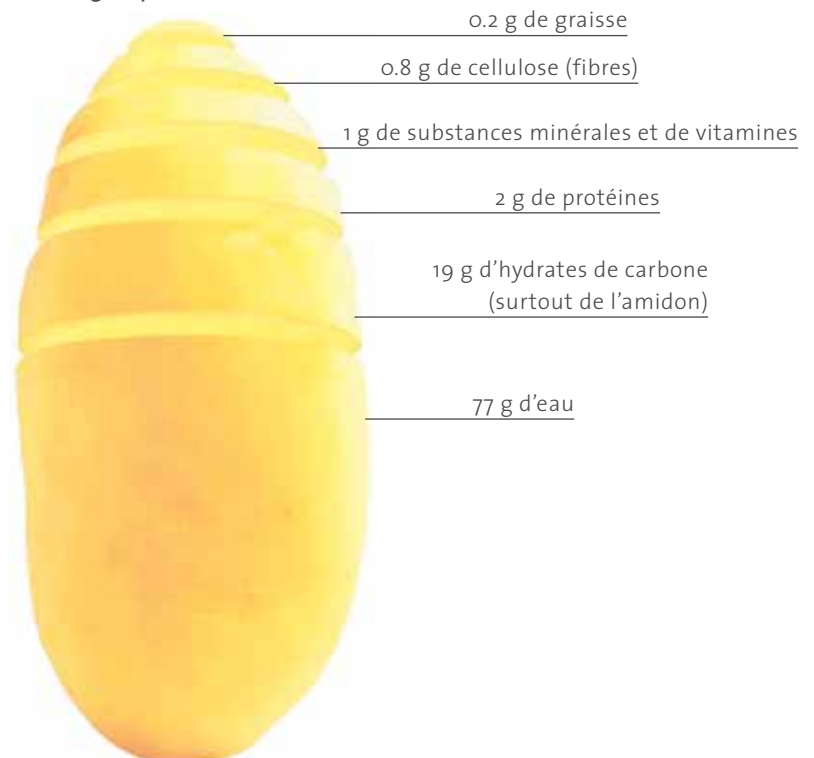
★

Vitamines et substances nutritives

Les pommes de terre font partie de nos denrées alimentaires de base et sont riches en vitamines et en substances nutritives. De plus, on peut les cuisiner de manières différentes.



100 g de pommes de terre contiennent :



* CONNAISSANCES

Principales vitamines de la pomme de terre :

vitamine C, B1, B2 et B6.

Substances minérales et oligo-éléments :

sodium, calcium, cuivre, potassium, manganèse, fluor, magnésium, fer et iode

Pommes de terre savoyardes



Ingrédients

(pour 4 personnes)

600 g	de pommes de terre à chair farineuse (emballage bleu)
1	oignon
80 g	de lard en tranches
Un peu	de beurre
À volonté	des herbes hachées (basilic, marjolaine, persil, sauge, ciboulette)
40 g	de fromage râpé
4 dl	de bouillon

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C.

Laver les pommes de terre crues, les éplucher et les entailler de côté tous les 3 mm sans les couper entièrement.

Appuyer avec précaution sur les pommes de terre avec la paume afin qu'elles s'écartent.

Badigeonner un plat à gratin plat avec un peu de beurre et y poser les tranches de lard.

Hacher l'oignon et le répartir sur le lard.

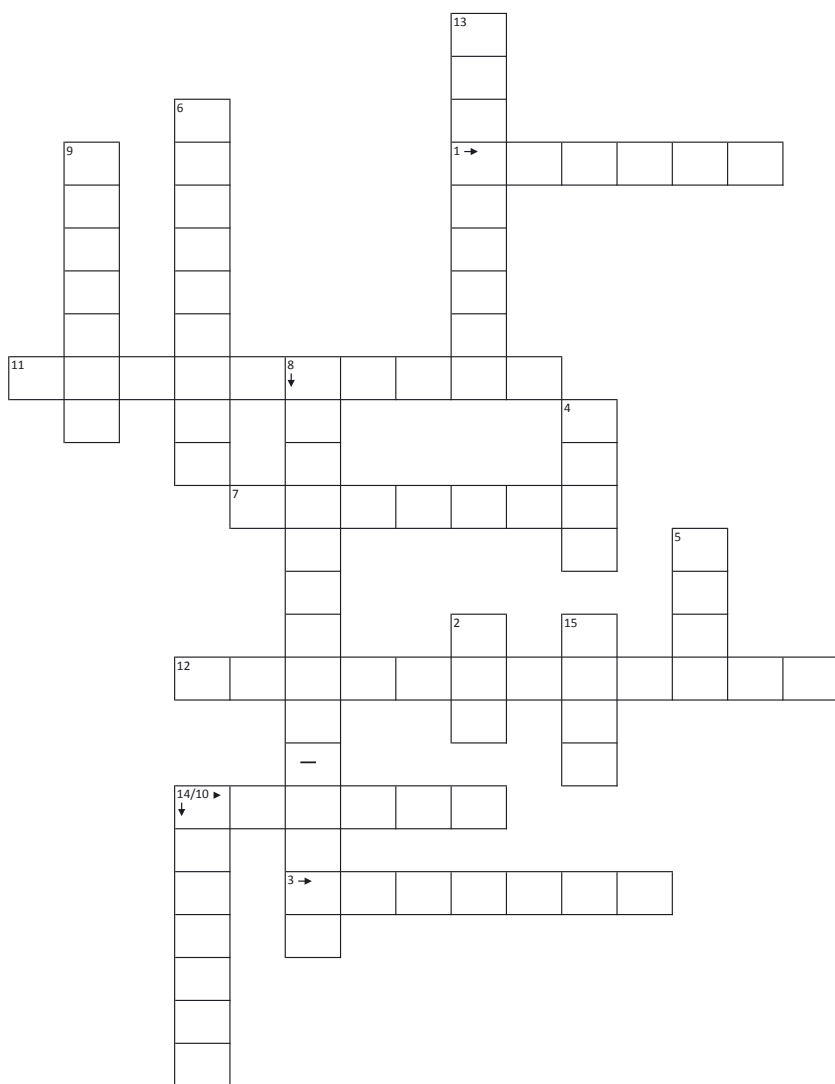
Mettre les pommes de terre dans le plat à gratin, répartir les herbes hachées dessus et remplir de bouillon jusqu'à la moitié.

Faire cuire au four à couvert à 200 °C pendant environ 40 minutes.

Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner brièvement jusqu'à ce que les rondelles de pommes de terre brunissent.



Mots croisés



1. Hydrates de carbone (page 27)
2. Composant principal de la pdt
3. Recette à la page 8
4. Couleur d'emballage pdt farineuse
5. Début de la récolte (page 4)
6. Petit coléoptère strié
7. Variété de pdt rouge
8. Partie la plus importante de la plante
9. Examiner sous la loupe (page 7)
10. Légume apparenté avec la pdt (rouge)
11. Machine pour la récolte
12. Les pdt sont... (contraire de monotones)
13. Qui a amené les pdt en Europe ?
14. Complétez : Faire de jolis cadeaux avec des... (page 30)
15. Couleur d'emballage pdt à chair ferme

Solutions à la page 31



Faire de jolis cadeaux avec des tampons en pomme de terre

Alberto adore bricoler. Elle aime particulièrement créer des cartes d'invitation, des enveloppes ou d'autres jolies choses avec des tampons en pomme de terre. Et le plus beau : tu peux laisser libre cours à ton imagination !

Pour cela tu as besoin du matériel suivant :

- quelques pommes de terre crues
- éventuellement un emporte-pièce pour biscuits de Noël
- peinture : peinture à l'eau pour le papier, peintures spéciales pour imprimer sur des tissus
- un marqueur indélébile pour marquer la forme prévue sur la pomme de terre
- un pinceau pour peindre
- un couteau pointu pour découper la pomme de terre
- du papier (par exemple des cartes au format DIN A5) ou du tissu à imprimer

Préparation

Coupe une pomme de terre en deux et dessine ce que tu veux imprimer sur la surface plane: un dessin simple, des lettres ou un personnage. Au lieu de dessiner quelque chose, tu peux aussi prendre un emporte-pièce et l'enfoncer fortement dans la pomme de terre. Enlève ensuite soigneusement la chair au-

tour du dessin avec la pointe du couteau jusqu'à une profondeur d'un centimètre environ. Quand tu auras fini, il restera le motif que tu souhaites imprimer. Le plus simple est d'utiliser un emporte-pièce. Tu peux le laisser enfoncé dans la pomme de terre et enlever la chair autour avec le couteau. Lorsque tu enlèves l'emporte-pièce, le tampon est terminé.

Il ne reste plus qu'à mettre de la peinture dessus et à imprimer ! Amuse-toi bien !



Savais- Tu...

- ... qu'un tiers de la population irlandaise est mort de faim en 1839 parce que le mildiou avait détruit toute la récolte de pommes de terre ?
- ... que les pommes de terre sont cultivées depuis plus de 6000 ans en Amérique du Sud ?
- ... que les pommes de terre sont cultivées jusqu'à une altitude de 4500 m au Pérou ? En Suisse, on les cultive en général au-dessous de 1000 m, mais au maximum à 1500 m.
- ... que la pomme de terre a été ramenée comme plante d'ornement du Pérou jusqu'en Europe par des marins espagnols au 16e siècle ?
- ... que tu devrais toujours conserver les pommes de terre à l'abri de la lumière, afin qu'elles n'aient pas de taches vertes et qu'elles ne germent pas ?
- ... que les pommes de terre devraient être conservées à une humidité de l'air d'environ 95 % ?
- ... que 10 à 20 tubercules-filles se forment en moyenne sur chaque tubercule-mère ?
- ... que la pomme de terre permet de combattre la toux ? Enveloppe une pomme de terre chaude dans une serviette, broie-la et pose-la sur ta poitrine ; tu sentiras tout de suite que la toux se calme !
- ... qu'on ne mange pas le fruit de la plante de la pomme de terre, mais le renflement des racines souterraines ?
- ... que la pomme de terre appartient à la famille des solanacées comme la tomate ?
- ... que la pomme de terre permet aussi de préparer de délicieux desserts ?
- ... que l'amidon et d'autres substances sont stockés dans le tubercule de la pomme de terre ?
- ... que la forme, la taille et la couleur des pommes de terre varient ?

Tu sais maintenant beaucoup de choses sur la pomme de terre. Pose des questions à tes copains et copines à l'école, à ta famille ou à tes voisins pour voir s'ils connaissent aussi bien l'extraordinaire pomme de terre que toi ! Beaucoup de plaisir !

Solution du mot croisé:

1. Amidon 2. Eau 3. Roestis 4. Bleu 5. Août 6. Doryphore 7. Désirée 8. Tubercule-mère 9. Pousses
10. Tomate 11. Récolteuse 12. Polyvalentes 13. Espagnols 14. Tampons 15. Vert

Papa Tate vous dit au revoir ...

Maintenant vous savez peut-être pourquoi j'aime autant la pomme de terre? Elle offre tant de possibilités et pas seulement en cuisine! En outre, le pied de pomme de terre est vraiment joli, non? Je vous souhaite beaucoup de plaisir à tester les recettes, à faire les expériences et à bricoler.

Au revoir!
Notre collaboration m'a
fait très plaisir.



Informations pour les enseignants

En complément au support didactique «Papa Tate et l'extraordinaire pomme de terre», vous trouverez des informations supplémentaires, des pages choisies de magazine ainsi que diverses feuilles de travail pour préparer individuellement vos leçons sur www.patate.ch. Les fichiers peuvent être téléchargés en format PDF sur :

→ kartoffel.ch/fr/patate/materiaux-d-instruction/

Pages de magazine

- Le pied de pomme de terre
- Le voyage de la pomme de terre (jeu)
- Les plats à base de pomme de terre
- Le doryphore (poème)

Feuilles de travail

- Jeu de mémoire «pomme de terre»
- Devoirs avec des tampons
- Bricoler un doryphore
- Savais-tu que ...
- Mots croisés

En outre, nous vous recommandons les affiches sur les variétés, les façons de tailler les pommes de terre et les produits prêts à l'emploi ainsi que le DVD «L'histoire de la pomme de terre merveilleuse» que vous pouvez commander dans la rubrique correspondante dans notre boutique (kartoffel.ch/fr/shop/).

Qui est Swisspatat

Le présent support didactique a été réalisé par la firme Weber SA à Thoun sur mandat de swisspatat, l'interprofession du secteur suisse de la pomme de terre. Ses objectifs sont les suivants :

- Promotion et optimisation de la consommation de pommes de terre fraîches et de produits à base de pommes de terre ;
- Assurance d'un rapport qualité/prix optimal, à savoir aussi bon que possible, afin de renforcer et d'améliorer la compétitivité ;
- Maintien et promotion d'une organisation claire du marché.

Vous trouverez des informations supplémentaires sur la pomme de terre ainsi que de délicieuses recettes sur www.patate.ch ou auprès de :



Case postale

3001 Berne

Téléphone 031 385 36 50 ; fax 031 385 36 58

Courriel : info@swisspatat.ch

Suisse. Naturellement.



Bibliographie: Die Kartoffel – eine köstliche Knolle ; Differix-Klassenbibliothek ; Cornelsen Verlag, Berlin; ISBN 3-464-05913-8. **Kartoffeln hin, Kartoffeln her. Eine Pflanze erobert die Welt** ; auteurs: Heiderose et Andreas Fischer-Nagel ; Kinderbuch Verlag Luzern ; ISBN 3-276-00149-7. **Das Kartoffelbuch – Geschichte und Geschichten, alte und neue Rezepte** ; auteurs: Barbara et Hans Otzen ; Heel Verlag GmbH Königswinter ; ISBN 3-89880-432-1. **Die Kartoffel-Werkstatt** ; auteures: Sabine Willmeroth, Anja Rösgen ; Verlag an der Ruhr Mülheim ; ISBN 3-86072-382-0.

PATATE.CH