



Animation moutarde de la P'tite Brosse

(28/06/24 et 2/07/24)

Sur la culture et le jardin partagé:

Famille que le colza, appelé **crucifère** car les pétales des fleurs sont implantées en forme de croix.

Au jardin partagé : qu'avez vous constaté : A-t-il été nécessaire d'arroser ? A-t-il été nécessaire de mettre de l'engrais ? A-t-il été nécessaire de desherber ? Y a-t-il autant de plaintes que de graines semées ? Sinon pourquoi à votre avis ?

Histoire et géographie :

Quelle moutarde connaissez vous ? *moutarde de Dijon (435 Km de Montlouis, 4h en voiture par l'autoroute. En vélo ?)*



Autre culture en Bourgogne (où est Dijon) ? *le vin. Au moyen-Age, On utilisait le VERJUS (jus des raisin vert- avant que le raisin soit sucré) pour faire macéré les graines de moutarde.*

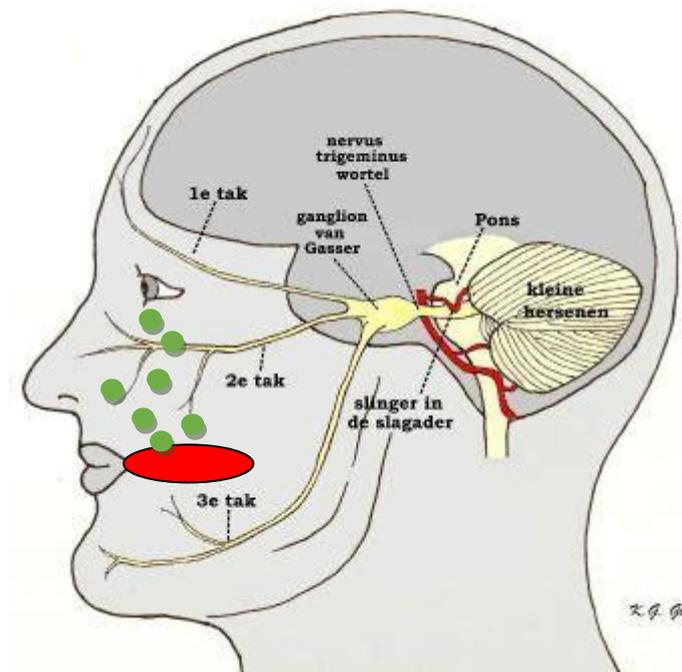
Connaissez vous des noms de moutarde vendues dans le commerce ? *Maille Amora...*

Depuis 1850, on utilise un mélange de vinaigre et d'eau et de sel pour faire macérer les graines.

Atelier gustatif.

- Quels sont les 5 goûts ? *Amer, acide, sucré, salé, umami*
- Quel est le goût des graines de moutarde (sèches) ? *amères*
- Quelle est l'impression ressentie quand on goûte la moutarde ? *piquant*. Est ce un goût ?
- Pourquoi on a une impression de chaleur et le nez qui pique et les yeux qui pleurent quand on mange de la moutarde ? *lors de la macération des graines de moutarde, l'essence de moutarde très volatile. Elle se lie à des récepteurs dans le cerveau de la chaleur. Comme un interrupteur, ça allume la sensation de chaleur.*

Cette essence étant très volatile, il faut bien fermer les pots avec un couvercle.



Recette :

Faire un mélange moitié-moitié d'eau et de vinaigre (de vin ou de cidre : plus doux).

Y faire tremper les graines pendant 24h-72h.

Puis on écrase le mélange.

On peut y mettre des épices ou ajouter du miel pour changer un peu le goût. On peut ajouter de l'huile pour l'adoucir.

Faites vos essais !