

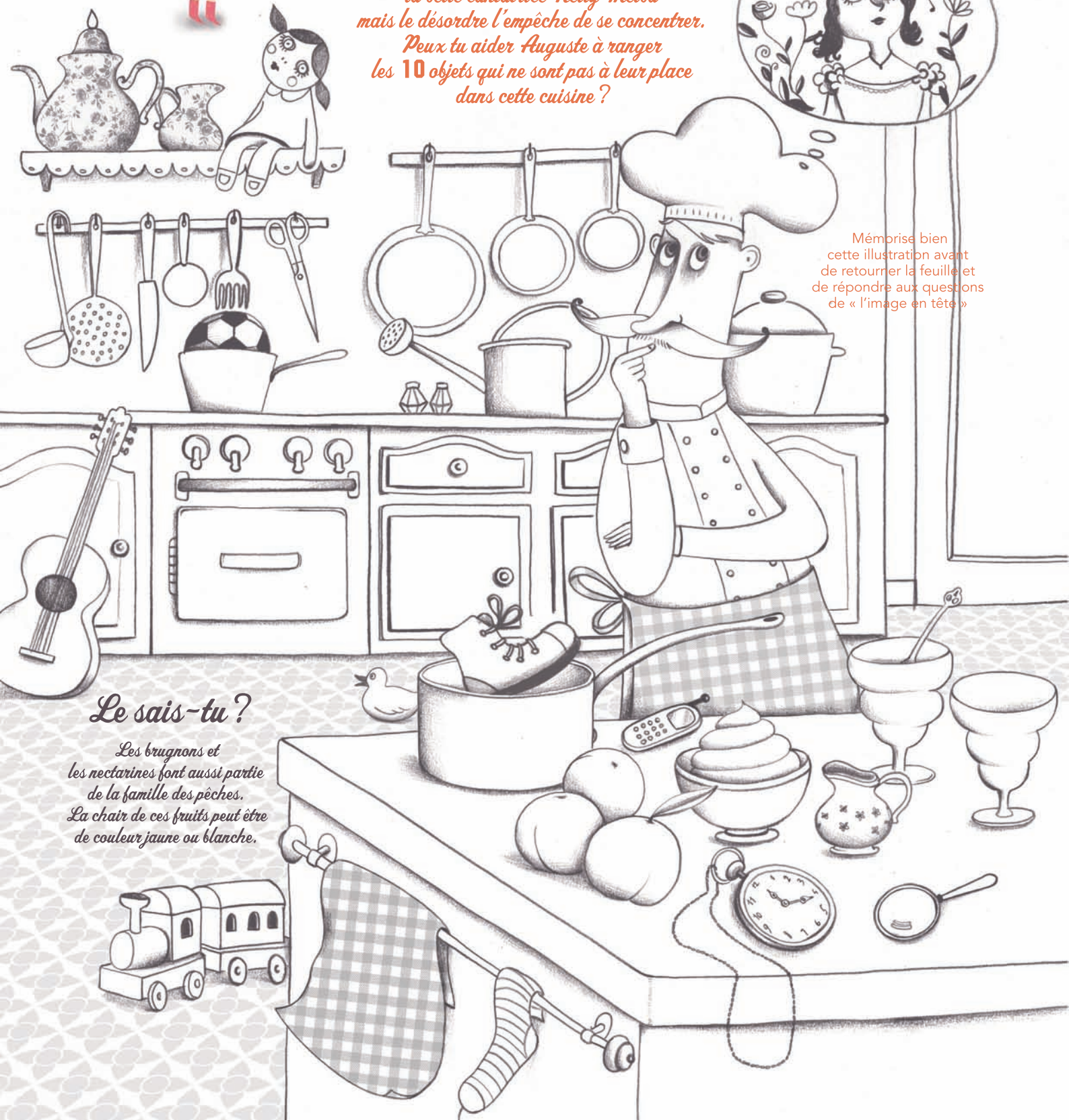


# La Pêche

*le grand chef cuisinier français  
Auguste Escoffier, rêve d'inventer un dessert  
avec des pêches pour étonner  
la belle cantatrice Nelly Melba  
mais le désordre l'empêche de se concentrer.  
Peux-tu aider Auguste à ranger  
les 10 objets qui ne sont pas à leur place  
dans cette cuisine ?*

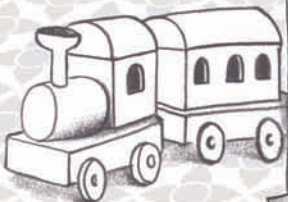


Mémorise bien  
cette illustration avant  
de retourner la feuille et  
de répondre aux questions  
de « l'image en tête »



## Le sais-tu ?

*Les brugnons et  
les nectarines font aussi partie  
de la famille des pêches.  
La chair de ces fruits peut être  
de couleur jaune ou blanche.*





Relie chaque expression à la définition qui lui correspond...

Souligne en vert l'expression qui n'est pas en rapport avec le fruit.



Se fendre la pêche •



Avoir une peau de pêche •

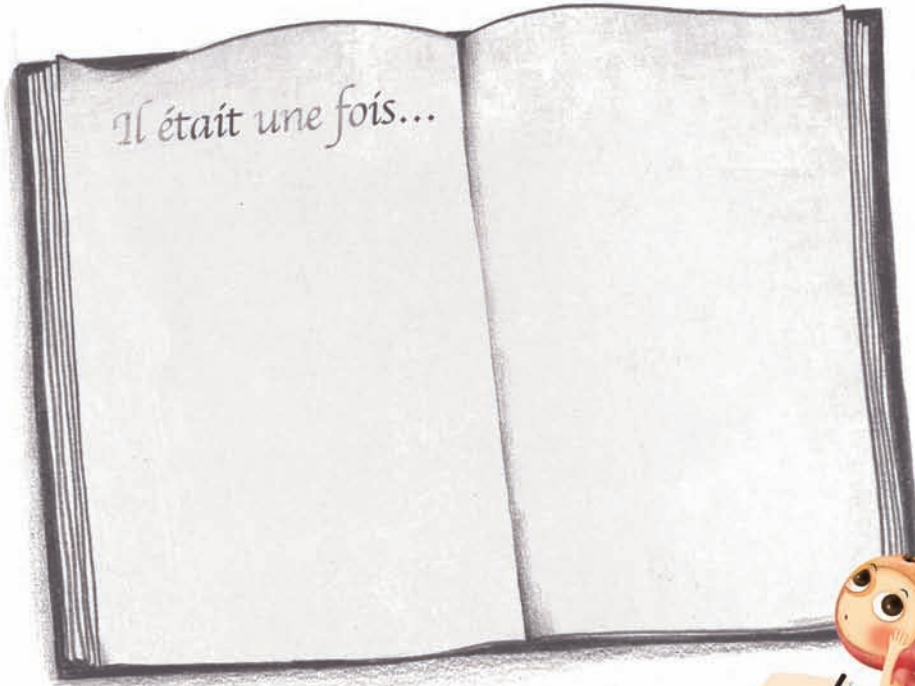


Aller à la pêche •



Avoir la pêche •

... puis imagine une histoire qui raconterait l'origine de l'une de ces expressions.



### L'astuce du Chef

Prépare une salade gourmande avec des morceaux de nectarines, du jus de citron, de la menthe fraîche et une pincée de sucre vanillé.

### L'image en tête

- Combien de casseroles et de poêles peut-on voir dans la cuisine ?
- Comment est habillé Auguste Escoffier? Que fait-il ? A-t-il des moustaches?
- Peux-tu énumérer les objets dont tu te souviens qui ne sont pas à leur place dans la cuisine?



Retrouve les images qui correspondent à chacune des étapes du parcours de la pêche

- 1 Il faut d'abord planter puis tailler, soigner et arroser avant de pouvoir récolter.
- 2 La cueillette des pêches se fait principalement l'été de juin à octobre (en fonction des variétés).
- 3 Une fois récoltées les pêches sont triées et déposées sur des plateaux avant d'être transportées vers un entrepôt
- 4 Dans l'entrepôt les pêches sont ensuite nettoyées et de nouveau triées
- 5 Les pêches sont réparties en fonction de leur poids et de leur taille. On peut utiliser une machine appelée la calibreuse pour les sélectionner.
- 6 Les fruits sont ensuite disposés dans des plateaux, emballés puis étiquetés
- 7 Les pêches sont présentées sur les étals des marchés ou dans des magasins où on peut les choisir et les acheter
- 8 En été, tu peux déguster la pêche nature ou l'utiliser comme ingrédient d'une recette.

