Salade de fruits frais : fiche technique

|  |  |
| --- | --- |
| Ingrédients :**Fruits** : 1 pomme,1 poire, 1 orange, 1 banane, 2 abricots.0.020 Kg de sucre en poudre½ citron vert0.050 L d’eau1 c.sde Kirsch ou Rhum | Matériel :*Préparation* : 1 passoire, 1 calotte, 1 planche à découper, 1 couteau éminceur1 couteau économe, 1 maryse.*Cuisson* : 1 russe*Dressage* : 1 saladier |
| **Faire chauffer** l’eau dans la russe.**Ajouter** le sucre :* faire fondre ;
* laisser refroidir.

**Eplucher** :* pomme (citronner)
* poire (citronner)
* orange
* banane

**Dénoyauter** :* abricots

**Tailler** les gros fruits en **dés** et les mettre dans la calotte**Ajouter** le sirop froid et le kirsch/ rhum**Mélanger** délicatement**Couvrir**Laisser **macérer** au frais.**Dresser** |

Salade de fruits frais :

Pour aller plus loin : L’oxydation !

***Question 1*** : Prendre une pomme, l’éplucher et la couper en deux. Citronner uniquement une des deux moitiés. Observer les deux moitiés après une demi-heure et noter vos observations dans le tableau suivant.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Pomme citronnée | Pomme non citronnée |
| Observations  | La pomme ne change pas de couleur | La pomme devient marron et pourrit. |

***Question 2*** : En déduire pourquoi il est nécessaire de citronner les pommes et les poires.

Il faut citronner les pommes et les poires pour qu’elles ne changent pas de couleur et restent ainsi belles et agréables à manger une fois épluchées.

***Question 3***: Indiquer le responsable du changement de couleur de la pomme sachant que lorsqu’elle n’est pas épluchée, rien ne se passe.

Une fois épluchée, la pomme est au contact de l’air. Ce serait donc l’air (et l’oxygène qu’il contient) qui est responsable du changement de couleur et de la dégradation du fruit.

***Question 4*** : Effectuer l’expérience de la question 1 avec une orange peu mûre.

La pomme frottée avec l’orange ne change pas de couleur.

***Question 5*** : En partant des points communs entre orange et citron, en déduire pourquoi le jus de citron protège les fruits.

L’orange comme le citron sont acides. En les goûtant on se rend compte que le citron l’est davantage que l’orange !!!

L’acidité du jus de citron empêche la dégradation des fruits au contact de l’air. Cette dégradation s’appelle l’oxydation.

On dit que le jus de citron est un anti- oxydant.