Jardinons à l'école

A la découverte des cucurbitacées - Cycle 3

Cycle 3 | Unité & diversité du vivant

Compétences et connaissances associées

- Découvrir la diversité?des légumes.
- Utiliser différents critères pour classer les êtres vivants ; identifier des liens de parenté? entre des organismes.
- Savoir repérer les points communs et les différences entre les espèces d'une même famille botanique.
- Observer et trouver des caractères communs d'une famille botanique.

Matériel

- Des échantillons et/ou des photographies des 4 espèces concernées (faciles à se procurer) : courgette – concombre – potiron – melon – coloquinte – pastèque.

Déroulement

- Distribuer la fiche aux élèves et leur demander de réaliser les activités 1 et 2, individuellement pour les élèves du cycle 3.
- Corriger collectivement, faire lire le texte à trous par plusieurs élèves à tour de rôle. Chaque proposition de mot est soumise à la validation des autres élèves.
- Procéder ensuite à la découpe (coupe longitudinale) des échantillons ou à l'observation des dessins de l'activité 3.
- Interroger les élèves sur les points communs (caractéristiques communes) des 6 légumes : une peau protectrice (que l'on mange ou pas), une chair que l'on mange et des pépins (que l'on mange ou pas).
- Faire observer collectivement la forme et la disposition des pépins puis les élèves rédigent individuellement les observations.

Réponses attendues

1 – Concombre / Pastèque / Potiron / Coloquinte / Melon / Courgette

2 – Le **melon** est un fruit rond de taille moyenne. D'abord vert, il prend un teint jaune en murissant et sa **chair** est **orange** ou jaune, selon la variété. Juteux et **sucré**, il se déguste en entrée ou en **dessert**.

Le potiron est souvent gros et lourd, sa chair et sa peau sont **orange**. On le mange souvent en **soupe** ou en purée.

Le concombre peut être **fin** et long avec une peau lisse, ou bien plus court et plus gros avec une peau granuleuse. Comme toutes les **crudités**, il se mange cru, seul ou en **salade**.

La courgette est souvent verte, parfois jaune. Elle possède une partie de son **pédoncule**, la tige qui l'attache au reste de la plante. Récoltée au début de sa croissance, sa peau est **fragile** et sa chair (vert clair), très tendre. C'est l'un des ingrédients de la **ratatouille**, on la cuisine aussi à la poêle ou à la vapeur. Elle peut se manger crue.

Les coloquintes sont des cucurbitacées non **comestibles** à usage essentiellement **décoratif**. Elles ont des formes et des **couleurs** magnifiques, souvent étonnantes !

La **pastèque** est un fruit très lourd car il est gorgé d'eau. Sa chair est **rouge** et sa peau, verte. Ses pépins noirs sont répartis au centre du fruit, dans la chair, et sont moins faciles à retirer que ceux du melon.

3 – L'observation interne met en évidence de nombreux pépins assez allongés (parfois absents chez les jeunes concombres). Chez le melon et le potiron, les pépins sont répartis à l'intérieur d'une cavité alors qu'ils sont inclus dans la chair chez la courgette et le concombre.

Prolongements possibles

- Rechercher (et préparer) des recettes à base de cucurbitacées.
- Créer un jeu des 7 familles de cucurbitacées.
- Semer des graines de cucurbitacées au potager de l'école et observer les points communs et les différences sur les plants obtenus (en fonction des espèces).
- Rechercher d'autres espèces de cucurbitacées moins connues.

Source : www.jardinons-alecole.org