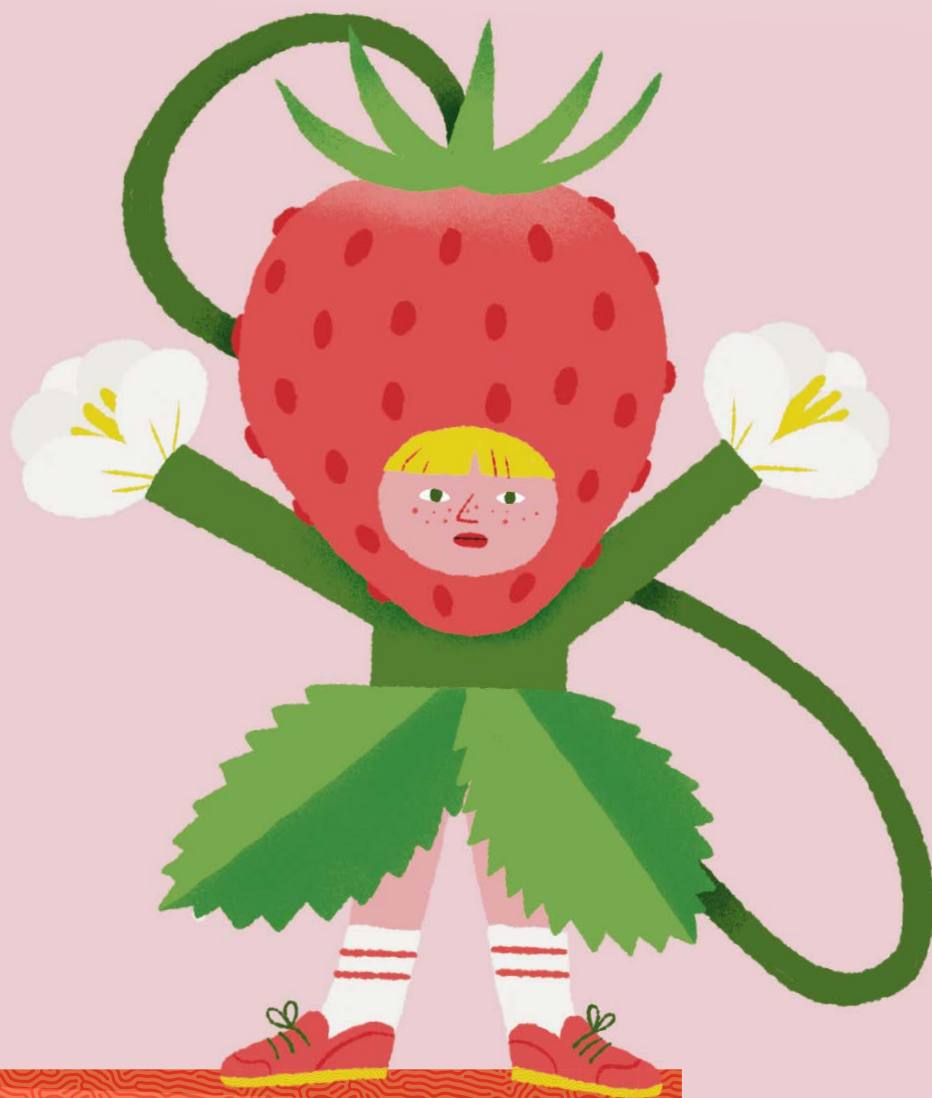


Goûte-les tous!

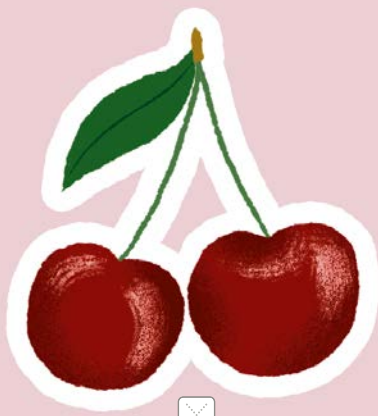
L'été arrive avec tous ses délices. Petits fruits, fruits à noyau ou encore légumes (les démasqueras-tu?), on te met au défi de cocher toutes les cases de cette liste qui donne l'eau à la bouche.



LA FRAISE DES BOIS, CONCENTRÉ DE GOT

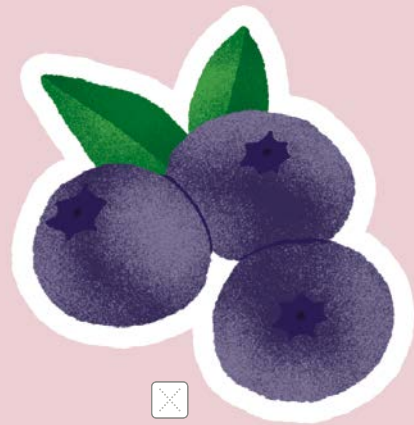
S'il y a un fruit qui met tout le monde d'accord, c'est elle. Chaque fois que tu places une fraise des bois sur ta langue, c'est une véritable explosion de saveur et de douceur d'autant plus surprenante que côté taille, elle est plutôt riquiqui. C'est aussi ce qui fait son charme: pour dénicher ces minuscules diamants rouges, il faut scruter attentivement les talus forestiers. Il paraît qu'on peut la cuisiner. Mais dans l'équipe de *Terre&Nature Junior*, personne n'a jamais réussi à les ramener chez soi: on les mange toujours bien trop vite!

NIVEAU 1



CERISE

Un point bonus si tu craches le noyau à plus de deux mètres.



MYRTILLE

Quelques agriculteurs en produisent, mais on peut aussi la cueillir en montagne.



FRAISE

Encore meilleure quand on l'a cueillie soi-même.



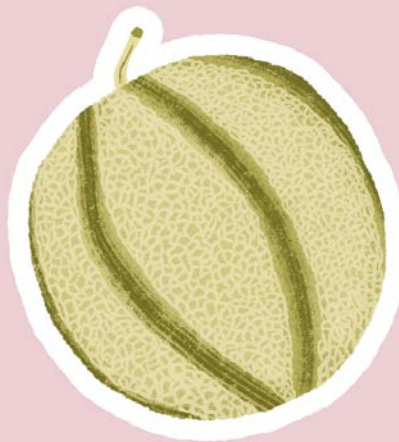
PÊCHE

Elle a été domestiquée en Chine il y a plus de 3000 ans.



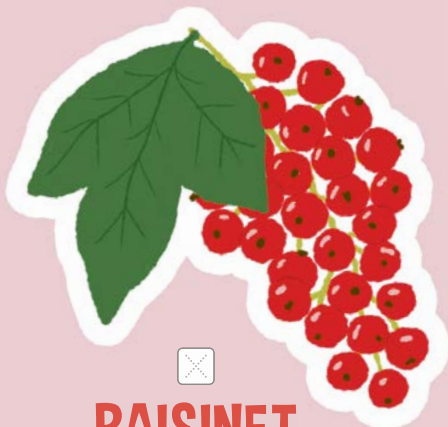
ABRICOT

En tarte, en confiture, en compote ou simplement à croquer frais, on se régale.



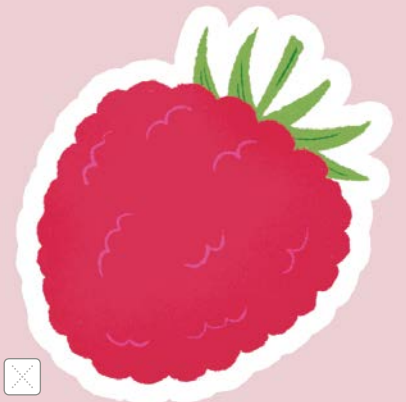
MELON

La saison de ce légume (hé oui!) est courte en Suisse, il ne faut pas le manquer.



RAISINET (GROSEILLE ROUGE)

Une pointe d'acidité qui réveille!



FRAMBOISE

Irrésistible, elle est en plus riche en calcium et en fer.

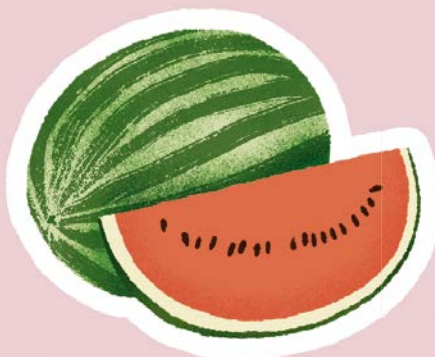


NIVEAU 2



CASSIS

Longtemps considéré comme un médicament, il se repère de loin grâce à l'odeur typique de ses feuilles.



PASTÈQUE

La plus douce des cucurbitacées.
Oui, c'est une cousine de la courge!



FIGUE

Avec le changement climatique, on parvient à la faire pousser dans certaines régions du pays.



MIRABELLE

Couleur d'or, cette petite prune est ultrasucrée.

POMME D'ÉTÉ

Mûre dès le mois d'août, on l'appelle aussi «pomme des moissons».



NECTARINE

La cousine de la pêche, mais en version lisse.



PRUNEAU

On le trouve déjà en été, mais les variétés tardives mûrissent jusqu'en octobre.

MÛRE

Fruit de la ronce, elle pousse comme de la mauvaise herbe.
Gare aux épines!



NIVEAU 3



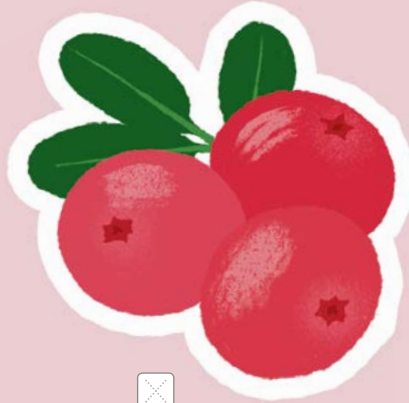
FRAMBOISE JAUNE

Son goût est un peu moins prononcé que celui de la framboise classique.



CASEILLE

C'est un étonnant fruit obtenu en croisant le cassis et la groseille.



AIRELLE

On la trouve en altitude dès la fin de l'été. À cuire en compote pour réveiller des plats salés.



MÛRE JAPONAISE

Les baies de cet arbuste venu d'Asie il y a des siècles sont d'un magnifique rouge orangé.



ARONIA

Attention à la grimace! Cette petite baie noire, qui fait partie de la famille des superaliments, est très astringente.



GROSEILLE À MAQUEREAUX

Acidulée, elle peut être verte, ambrée ou violacée.



FRAISE MUSQUÉE

Cette fraise sauvage d'Europe centrale, intense et épicée, est notamment cultivée du côté de Berne.

GROSEILLE BLANCHE



Pas facile de trouver cette variante du raisinet, un peu plus douce que son cousin.

