

AU BORD DE LA MER – GUIDE DE LA ZONE CÔTIÈRE DU CANADA ATLANTIQUE

29. Du blanc-manger - mangez-vous encore des algues ?

OBJECTIF :

Découvrir ce que les gens font des algues et confectionner un délice aux algues.

ACTIVITÉS :

Étudier les nombreux usages possibles des algues et découvrir l'énorme importance des algues marines dans la vie des gens. Faire du blanc-manger.

GÉNÉRALITÉS :

Avez-vous déjà mangé des algues ? Il est fort probable que vous répondiez non, mais si vous regardez de plus près à la liste des ingrédients sur les contenants de lait au chocolat, de crème glacée, de fromage cottage, de vinaigrettes, de soupes (pour ne nommer que quelques exemples), vous vous rendrez compte que vous en mangez fréquemment.

Certaines algues contiennent des substances chimiques (algine, agar, carraghénine) qui sont extraites et utilisées dans la fabrication d'un grand nombre de produits alimentaires ainsi que de produits pharmaceutiques, de produits de fermentation et de produits qui entrent dans la fabrication du cuir et du textile. Ces substances chimiques ont des propriétés uniques d'épaississement, de suspension et de gélification.

On peut aussi manger des algues nature. La prochaine fois que vous serez à l'épicerie, cherchez-y des algues comestibles. On peut les consommer nature ou dans des soupes.

MÉTHODE :

1. Collectionnez les étiquettes de produits qui contiennent des extraits d'algues. Comment souvent mangez-vous des algues ?
2. Faites un étalage de ces produits.

Mousse d'Irlande (*Chondrus crispus*)



3. Faites du blanc-manger :

Le blanc-manger est un excellent choix de mets pour savourer la mousse d'Irlande. La mousse d'Irlande est une algue rouge foncé qui a des propriétés de gélification. Le carraghénine est extrait de la plante et utilisé comme agent de stabilisation et de suspension dans de nombreux produits, y compris la crème glacée, la pâte dentifrice et les tablettes de chocolat.

1. Ajouter une tasse de mousse d'Irlande lavée à une pinte de lait.
2. Faire cuire au bain-marie pendant une demi-heure.
3. Passer le lait au tamis afin de retirer la mousse.
4. Ajouter de la vanille et du sucre au goût.
5. Réfrigérer jusqu'à consistance ferme.

AUTRES ACTIVITÉS :

1. Monter une exposition de produits alimentaires contenant des algues.
2. Faire l'historique de la récolte des algues marines. Quand cette activité a-t-elle commencé ? Quels autres usages les gens font-ils des algues à la maison, au jardin, à la ferme ?
3. Étudier les diverses méthodes de récolte des algues. Communiquer avec le bureau du ministère des Pêches et des Océans le plus près de chez vous.



* recette tirée du livre intitulé « The Seaside Naturalist - A Guide to Nature Study at the Seashore. Deborah A.Coulombe. 1984. University of New Hampshire Press : Toronto ».

29. ACTIVITÉ MATÉRIEL

MATÉRIEL :	contenants de produit alimentaire, mousse d'Irlande, une pinte de lait, vanille, sucre, casserole, cuisinière.
LIEU :	activité d'intérieur
DURÉE :	1 heure
MINIMAL DE PERSONNES :	1
SUJETS :	sciences, sciences sociales
NIVEAU SCOLAIRE :	tous
MOTS CLÉS :	algine, agar, carraghénine