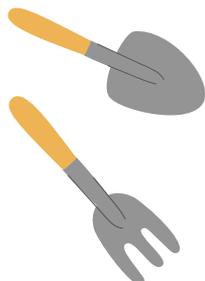


# Opération radis!

Tu sais, tous les êtres vivants ont besoin d'eau. Tout comme toi, les pousses de légumes ont besoin d'eau pour grandir. Pour que tu puisses le constater de tes propres yeux, nous te proposons une petite expérience de jardinage vraiment amusante où tu apprendras à faire pousser tes propres radis dans la maison!



## Matériel



**Des graines de radis**  
(une vingtaine)



**Un pot de yogourt vide de 750 g**  
(ou un autre récipient assez profond, soit d'environ 15 cm)



**Du terreau**

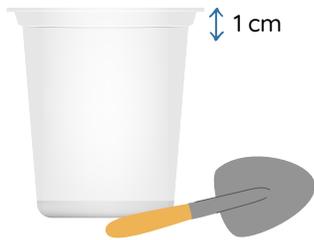


**Un arrosoir**

Tu n'as pas d'arrosoir? Fabrique le tien! Prends une bouteille de plastique et perce des trous dans le bouchon pour que l'eau coule comme dans un arrosoir.

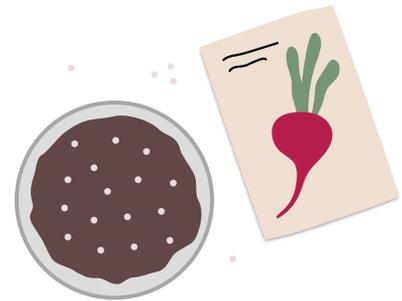
## Étapes à suivre

1



Remplis le pot de yogourt avec du terreau et appuie légèrement sur le dessus de façon à laisser 1 cm d'espace dans le haut du pot.

2



Disperse une vingtaine de graines de radis dans le terreau en laissant environ 1 cm entre chaque graine. Recouvre les graines avec un peu de terreau.

3



Arrose le tout à l'aide de ton arrosoir.

4



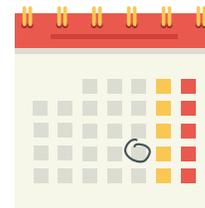
Place le pot à la lumière, sur le bord de la fenêtre par exemple.

5



Arrose un peu le terreau tous les jours, car la terre doit demeurer humide.

6



Observe l'évolution de ton plant.  
Cela prendra environ 3 ou 4 semaines avant de récolter tes radis.

## Pistes d'observation

- Après combien de temps vois-tu une pousse sortir de la terre?
- Dessine l'évolution de la plante sur une feuille et indique la mesure de sa hauteur sous chaque dessin au fil des semaines.
- Quelle est la hauteur maximale que ta plante a atteinte?



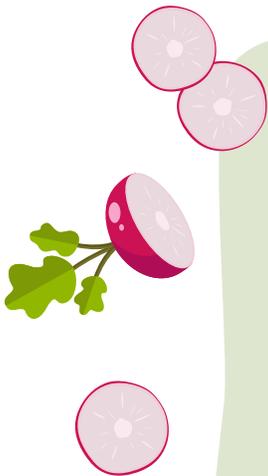
## À retenir



- ★ N'arrose pas trop le terreau avant que la plante sorte du sol, car les graines ne germent pas bien quand le sol est trop mouillé.
- ★ Il est très important de garder ton pot au soleil.

## Une idée pour cuisiner tes radis

Savais-tu que les radis se mangent crus ou cuits? Fais-les rôtir au four pour que leur goût soit moins piquant. Pour ce faire, coupe-les en tranches, puis mélange-les avec un peu d'huile et de sel. Fais-les ensuite cuire au four sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin pendant environ 30 minutes à 325 °C (160 °F). Voilà, le tour est joué!



## Le savais-tu?

Pour que ton corps reste bien hydraté, l'eau est toujours un excellent choix. Mais tu peux aussi choisir des boissons hydratantes, comme le lait, ou même des aliments qui contiennent beaucoup d'eau, comme le yogourt, les fruits et les légumes, par exemple tes radis.

