

Comment conserver les légumes

Voici un texte Karen Bertelsen et rapporté par la firme Lee Valley. La suite est écrit à la 1^{ère} personne et provient de Mme Bertelsen.

Il y a cinq mois, j'ai rempli des bacs de plastique en alternant des couches de tourbe de sphaigne humide et des couches de carottes. J'ai donc pensé que ce serait un excellent moment pour vous raconter comment ma récolte s'en est tirée après avoir été entreposée pendant presque six mois. Bien entendu, dites-vous que ces méthodes de conservation ne s'appliquent pas seulement aux récoltes des jardiniers maraîchers; elles sont tout aussi valables pour les caisses de légumes achetées en gros.



Comme je savais déjà à quel point la méthode de terreau humide fonctionnait bien pour conserver les **carottes** et les **betteraves**, j'ai décidé de l'utiliser aussi pour les **rutabagas**. Les rutabagas sont normalement recouverts d'une couche de cire lorsque vous les achetez à l'épicerie. Cette mince couche de cire garde l'humidité à l'intérieur du légume, l'empêchant ainsi de ramollir et de se ratatiner. Et après avoir essayé en vain trois méthodes de conservation différentes, je me suis dit que j'allais aussi employer la méthode de terreau humide pour les **poireaux**.

Je les ai entreposés dans une pièce qui ressemble beaucoup à un garage. La pièce n'est pas isolée ni chauffée. En fait, c'est un vestibule. En général, il y fait environ 0 °C (32 °F) pendant l'hiver, un peu plus chaud quand la température monte à l'extérieur et plus froid quand elle chute. Mais comme les légumes sont enfouis dans du terreau, ils se trouvent un peu protégés des variations de température.

En principe, tous les légumes que je conserve dans le vestibule devraient être entreposés à des températures différentes pour maximiser leur durée de vie, mais je ne me voyais vraiment pas en train d'entreposer chaque sorte de légume dans un coin différent de la maison.

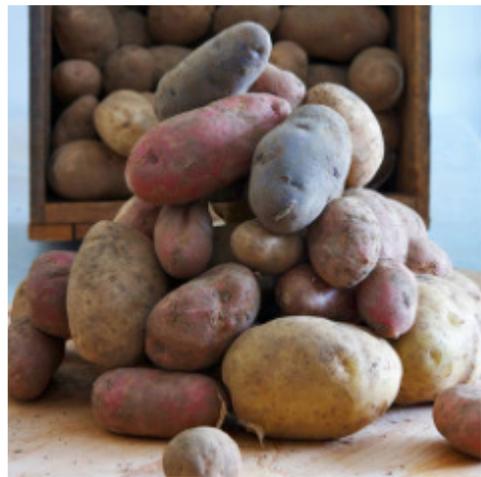
Les carottes et les betteraves

Après avoir passé cinq mois dans un bac de tourbe de sphaigne humide placé dans le vestibule, les carottes et les betteraves sont tout simplement parfaites. Aussi fraîches que le jour où je les ai cueillies. Pas flétries pour un sou, elles sont encore fermes et ont un bon goût. Normal, elles sont encore vivantes et continuent de croître. Et puisque les betteraves continuent à produire du feuillage, j'ai constamment un petit supplément à ajouter à mes sautés de légumes ou à mes salades.



Pommes de terre et patates douces

Les pommes de terre et les patates douces ont été stockées dans des paniers en osier ou dans des caisses qui laissent passer l'air. Toutes sont en parfaite condition et ne montrent encore aucun signe de germination ou de pourrissement.



Poireaux

Comme je l'ai déjà dit, après plusieurs expériences ratées, j'ai décidé d'entreposer mes poireaux en les recouvrant complètement de tourbe de sphaigne humide. J'avais laissé les racines intactes et coupé juste ce qu'il fallait de feuilles pour que mes poireaux puissent s'entasser dans le bac.

À ma grande surprise, ils sont en excellente condition. Tout comme mes betteraves, mes poireaux sont encore vivants et ils continuent de croître. En fait, ils poussent tellement qu'ils ont réussi à soulever le couvercle du bac. J'ai dû enlever les premières feuilles parce qu'elles avaient l'air ridées et un peu tristes, mais une fois cette première couche enlevée, les poireaux sont encore fermes et ont fière allure.

Cette méthode d'entreposage fut un vrai succès. Comme vous pouvez vous en douter, mon menu comprend beaucoup de potages de poireaux et de pommes de terre.



Courges

Mes belles courges chéries! J'en mets partout : soupes, raviolis, accompagnements... C'est un de mes légumes préférés. Et parmi toutes les variétés de courges, voici les deux que je préfère : la courge Kabocha, à gauche sur la photo, et la courge Delicata, à droite.

On voit que les deux courges Delicata commencent à peine à montrer des signes de « fatigue ». Elles sont encore parfaitement « cuisinables », mais j'aurais intérêt à les cuisiner prochainement.

Quant à la courge Kabocha, elle sera bonne jusqu'à l'automne prochain, sérieusement. Cette variété de courge à peau épaisse, très sèche et sucrée, semble pouvoir se conserver indéfiniment.



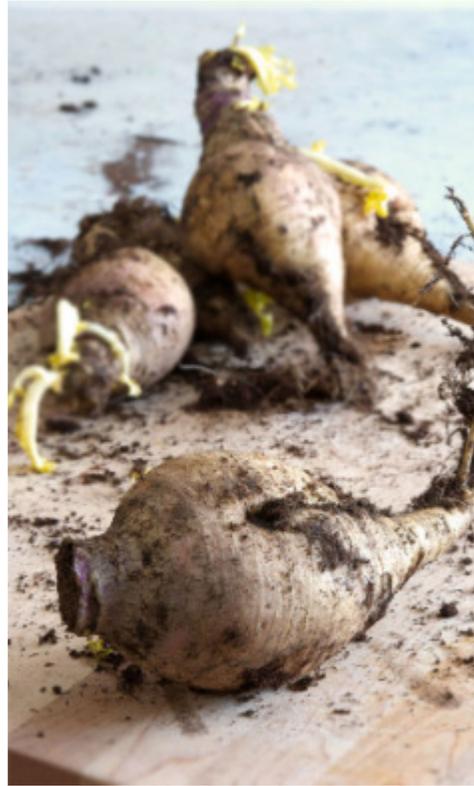
Oignons

Les oignons ont simplement été mis dans un panier en osier dans le vestibule, où la moitié d'entre eux ont pourri. Mais je dois dire que je m'y attendais parce qu'à la fin de l'automne, la plupart des oignons n'avaient pas encore séché dans le jardin, même si le dessus du bulbe avait émergé de terre. Si vous cueillez vos oignons avant que leur feuillage soit couché au sol et qu'ils aient commencé à sécher d'eux-mêmes, vous pouvez être certain de les voir pourrir.



Rutabagas

Les rutabagas sont aussi connus sous le nom de chou-navet, et bien plus encore sous celui de navet, même s'il ne s'agit pas du tout de navets. Je n'en ai pas semé beaucoup, et ceux que j'ai semés ne sont pas devenus très gros; je crois que je les ai plantés un peu tard. Par contre, ils se sont superbement bien conservés avec la méthode de tourbe de sphaigne humide.



La morale de cette histoire, c'est que l'entreposage dans de la tourbe de sphaigne est la meilleure façon de faire passer l'hiver à vos récoltes. L'autre morale? Arrêtez de vous en faire avec la température et les conditions idéales pour chaque légume. Il suffit de trouver ce qui s'en rapproche le plus et d'espérer ensuite que tout aille bien. De manière générale, une température entre 2 °C (35 °F) et 10 °C (50 °F) correspond à ce que vous recherchez.

Texte et photos : Karen Bertelsen

Source : https://www.leevalley.com/fr-ca/decouvertes/jardinage/2020/aout/comment-conserver-ses-legumes-la-suite?utm_source=Newsletter---Gardening&utm_medium=email&utm_campaign=200828-Garden-How-to-Store-Your-Vegetable-Harvest

Retour aux capsules horticoles : <http://www.jardinslaprairie.com/MeilleuresPratiques.html>

Comité des jardins communautaires Ville de La Prairie, 2020-10-19

<http://www.jardinslaprairie.com>