Fiche technique : Comment savoir si les courges sont mûres ?



L'automne marque la période tant attendue de la **récolte des courges**, un moment clé pour tous les jardiniers. Que ce soient **les potimarrons, butternuts, ou autres variétés**, il est important de **récolter vos courges au bon moment** pour garantir **une chair savoureuse et une bonne conservation.**

La peau devient dure

L'un des premiers signes de maturité est l'apparition d'une **peau dure et résistante**. Lorsque vos courges sont bien mûres, **leur peau s'épaissit** et devient presque **impossible à percer avec un ongle.** Ce phénomène les aide **à se protéger des agressions extérieures et garantit une meilleure conservation. Testez** en appuyant **doucement avec un ongle ou en grattant légèrement la peau** si elle reste intacte, **c'est bon signe !**

Une couleur uniforme et intense

Les courges, **selon les variétés, prennent une teinte particulière à maturité**. Elles passent souvent **d'un vert pâle ou terne à une couleur vive et uniforme (orange, jaune, ou même bleu-gris pour certaines variétés).** La couleur est l'un des indicateurs les plus faciles à surveiller. Cependant, **certaines courges comme le potimarron** peuvent avoir **une couleur rouge orangé bien avant d'être complètement mûres.** Il est donc important de vérifier aussi d'autres critères.

Le pédoncule sèche et devient boisé

L'état du pédoncule (la tige qui relie la courge à la plante) est un excellent indicateur de maturité**. Lorsque celui-ci commence à se dessécher, à devenir brun et à se durcir,** cela signifie que la courge a terminé sa croissance. Si le pédoncule est encore **vert et souple, laissez la courge sur la plante encore un peu.**

Il est essentiel de **récolter vos courges avec un pédoncule encore attaché** pour améliorer leur conservation : **coupez-le à environ 5 cm du fruit pour prévenir toute pourriture.**

Un son creux en tapotant

Un autre test simple consiste à tapoter légèrement la courge**. Si elle émet un son creux, c'est qu'elle est mûre.** Ce test peut vous donner une idée de la densité de la chair et de la maturité interne du fruit.

Le feuillage commence à jaunir

Lorsque les feuilles de la plante commencent **à jaunir et à se dessécher,** cela signifie souvent que **la plante est en fin de cycle et que ses fruits ont terminé leur croissance.** Ce signe, combiné avec les autres, est un bon indicateur pour savoir que vos courges sont prêtes à être récoltées.

Quelques astuces pour la récolte et la conservation :

- **Récolte avant les premières gelées** : Même si vos courges ne semblent pas complètement mûres, il est important de les récolter avant l'arrivée des premières gelées, car le froid peut endommager la chair et rendre les courges moins savoureuses.
- **Durcissement au soleil** : Après la récolte, laissez vos courges quelques jours au soleil pour durcir leur peau. Cela permettra une meilleure conservation et renforcera leur résistance face aux moisissures.
- **Stockage au sec** : Une fois récoltées et bien séchées, stockez vos courges dans un endroit sec, frais et bien aéré. Elles se conservent généralement pendant plusieurs mois, voire jusqu'au printemps, si elles sont bien entreposées.

Récolter vos courges au bon moment est essentiel pour obtenir des fruits savoureux et les conserver le plus longtemps possible. En suivant ces quelques astuces, vous saurez reconnaître une courge mûre et prête à être dégustée. Profitez de la saison pour récolter vos belles courges et préparez de délicieux plats automnaux !



Bonnes récoltes !

Fiche : 2024 JDN jardins du nord

Photo : du net

Texte : Extrait du net