



Pêches



D'où viennent les pêches ?

Les pêches sont les fruits à noyau les plus cultivés au monde. Elles sont originaires de Chine, près de la frontière pakistanaise, où elles poussent encore à l'état sauvage. En Chine, les pêches étaient considérées comme un symbole de longévité, d'immortalité et de chance.

Les pêches sont cultivées au Canada depuis les années 1780. Parmi les variétés cultivées au Canada, 80 % sont destinées à être consommées fraîches, tandis que les 20 % restants sont destinées à être mises en conserve. En Amérique du Nord, les pêches ont des fruits jaunes, mais les pêches à fruits blancs sont préférées en Asie.



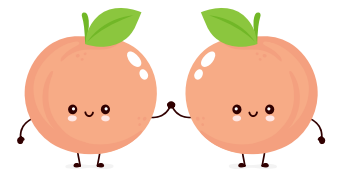
Comment poussent les pêches ?

Les pêches poussent sur les arbres comme les pommes. Les pêches sont normalement cultivées dans des régions où les températures sont plus douces. Au Canada, il s'agit notamment de la région du Niagara en Ontario et de la vallée de l'Okanagan en Colombie-Britannique. Le pêcher est l'arbre fruitier à noyau le moins résistant et meurt à des températures inférieures à -23°C. Au Canada, les pêchers vivent de 10 à 20 ans et produisent des fruits au bout de 2 à 3 ans.

Les pêches mûres sont cueillies à la main sur les arbres pour éviter les meurtrissures et les dommages. Toutes les pêches d'un arbre ne mûrissent pas en même temps. Les ouvriers cueillent les fruits pendant quelques semaines à chaque saison. Des machines spécialisées sont utilisées pour laver, peler, dénoyauter et trancher les pêches pour la mise en conserve ou la fabrication de confitures. L'Ontario produit 82 % des pêches et nectarines du Canada.

Regardez ces deux vidéos de Produce Made Simple :
[A day in the life of an Ontario Peach](#) 0.34 minutes
[Why Ontario Peaches Taste So Sweet](#) 1.30 minutes

Pêches vs. Nectarines



Les pêches et les nectarines sont étroitement liées. Les nectarines sont des mutations de la famille des pêches et un seul gène récessif les sépare. Ce gène est celui qui donne aux pêches leur duvet. Une pêche sans duvet est appelée nectarine.

Types de pêches

Les pêches peuvent être classées en trois catégories en fonction de la façon dont les fruits s'accrochent au noyau.

- **Pêche à noyau** : Les fruits des pêches à noyau s'accrochent fermement à leur noyau. Ils ont une texture douce, sont plus juteux et plus sucrés que les autres types de pêches. Les pêches de vigne sont utilisées pour les conserves et les confitures.
- **Pêches de vigne** : Les pêches à noyau se détachent facilement de leur noyau, ce qui les rend idéales pour être consommées fraîches. Bien qu'elles ne soient pas aussi juteuses ou sucrées que les pêches de vigne, les pêches de vigne sont bonnes pour la cuisson, la mise en conserve et sont parfaites pour être mangées fraîches. Les pêches de franc-pied de l'Ontario sont disponibles de la mi-août à la fin septembre.
- **Pêches de demi-fond** : Les pêches de demi-talon sont une combinaison de pêches de franc-pied et de pêches de vigne. Le fruit des pêches à noyau semi-foncé adhère partiellement au noyau et est sucré, ce qui en fait d'excellentes pêches à consommer fraîches. Elles sont également bonnes pour la mise en conserve ou la cuisson au four. Les pêches semi-précoces de l'Ontario sont disponibles de la mi-juillet à la mi-août.

Vous pouvez également voir des **pêches donut**. Cette variété héréditaire est courte, plate et à chair blanche, avec un niveau d'acidité plus bas que les pêches traditionnelles.

Le saviez-vous ?

- La pêche fait partie de la famille des roses. Lorsqu'elle est mûre, elle dégage une odeur sucrée.
- Les pêches, comme les nectarines, les prunes, les abricots et les cerises, sont des fruits à noyau.
- Originaire de Chine, la pêche était autrefois connue sous le nom de « pomme persane ».
- Les tranches de pêches brunissent lorsqu'elles sont exposées à l'air, comme les tranches de pommes. Pour éviter qu'elles ne brunissent, enrobez les pêches tranchées d'une solution de jus de citron ou d'un conservateur de fruits.
- La peau duveteuse de la pêche a une raison d'être. Les poils fins de la peau, appelés trichomes, protègent le fruit contre les parasites et les insectes. Ils aident également à retenir l'humidité, augmentant ainsi la jutosité du fruit.

Le coin des blagues

- Q. Pourquoi la pêche s'est-elle arrêtée de rouler ?
A. Elle n'avait plus de jus !
- Q. Pourquoi la pêche est-elle allée chez le médecin ?
A. Elle se sentait un peu confuse !

Couleur
moi !

