

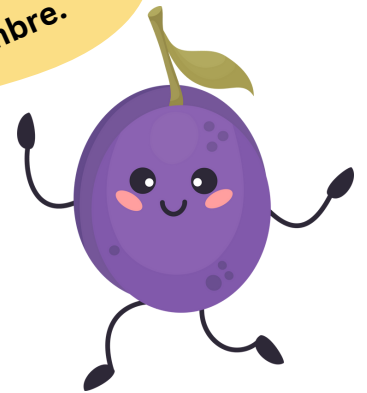
Prunes

Comment poussent les prunes ?

Les prunes poussent sur les arbres comme les pommes ou les pêches, dans les vergers de l'Ontario, de la Colombie-Britannique et un peu de la Nouvelle-Écosse. Les prunes poussent mieux dans un sol riche et bien drainé, avec beaucoup de soleil. Il faut parfois jusqu'à cinq ans pour qu'un nouveau prunier produise des fruits. Les pruniers fleurissent au début du printemps. Une prune poussera à partir de la fleur. Si la température descend en dessous de zéro après la floraison, l'arbre ne produira pas de fruits cette année-là. Les pruniers peuvent atteindre 12 mètres ou 40 pieds de haut. Les prunes sont cueillies à la main par des cueilleurs qualifiés à la fin de l'été et au début de l'automne. Elles sont transportées dans un centre de conditionnement et refroidies pour ralentir le processus de maturation. Elles sont ensuite classées, emballées et stockées dans des chambres froides avant d'être expédiées aux épiceries quelques jours après la cueillette.



Les prunes canadiennes sont disponibles de la mi-juillet à la fin septembre.



Regardez cette vidéo de 3.58 minutes sur la culture, l'entretien et la récolte des pruniers.

<https://www.youtube.com/watch?v=i6mniJNdQf0&t=55s>

Consultez California Prunes pour voir un verger passer de la floraison à la récolte et au séchage.

<https://www.youtube.com/watch?v=iVM9MhMzOJw>

D'où viennent les prunes ?

Les prunes sauvages originaires d'Amérique du Nord étaient cueillies et consommées par les peuples indigènes et les colons européens. La plupart des prunes sauvages ont disparu car des variétés hybrides européennes (bleues) et japonaises (jaunes et rouges), plus grosses et plus sucrées, ont été développées pour résister au climat plus frais de l'Ontario.

Saviez-vous?

- Les prunes sont appelées fruits à noyau parce qu'elles ont de gros noyaux ou des pierres en leur centre.
- Les prunes sont apparentées aux cerises et font partie de la famille des roses.
- Les prunes sont composées à près de 80 % d'eau.
- Même si tous les pruneaux sont des prunes, toutes les prunes ne peuvent pas être des pruneaux.
- Les prunes sont de couleur jaune, orange, rouge, violette ou bleue.

Coin des blagues

Q : Pourquoi la prune se sentait-elle si triste à l'intérieur ?

R : C'était le noyau.

Q. Quand une synapse ressemble-t-elle à un arbre ?

R : Lorsqu'elle est taillée.

Chutney de prunes de l'Ontario de Produce Made Simple

INGRÉDIENTS

- ½ petit oignon rouge, finement haché
- 1 cuillère à café de beurre ou d'huile
- 2 tasses de prunes jaunes de l'Ontario préparées (laver, dénoyauter et couper en morceaux de 1 pouce), soit environ 12 prunes.
- 1/3 tasse de sucre brun
- ½ à 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre de pomme (Goûtez selon vos préférences. Si les prunes sont plus acidulées, utiliser moins de vinaigre. Si elles sont plus sucrées, ajouter un peu plus de vinaigre).
- 1 cuillère à café de curry en poudre
- ¼ de cuillère à café de gingembre moulu
- ¼ de cuillère à café d'ail moulu

DIRECTIONS

- À feu moyen, faire cuire l'oignon dans le beurre/l'huile jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter les prunes hachées et cuire jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement.
- Ajouter tous les autres ingrédients et réduire le feu au minimum. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les prunes perdent la majeure partie de leur forme et que le mélange soit bien homogène. Environ 15 minutes au total.
- Retirer du feu et mettre dans des bocaux propres. Conserver au réfrigérateur

Conseil : Cette recette peut également être réalisée en remplaçant les prunes jaunes par des pêches ou des nectarines de l'Ontario.

