



# Pastèques

## Comment poussent les pastèques ?

Les pastèques poussent mieux dans un sol sablonneux. Les pastèques poussent sur des vignes qui poussent rapidement et s'étendent le long du sol. Les feuilles sont grandes avec des bords profondément dentelés. Les petites fleurs sont jaunes et poussent dans la zone située entre la feuille et la tige. Chaque fleur de la vigne de la pastèque produit soit du pollen, soit des fruits. Deux à quinze fruits peuvent pousser sur chaque vigne. Les fruits peuvent être cueillis en 90 jours environ. La taille, la forme et la couleur des fruits varient en fonction du type de pastèque. Les grosses pastèques peuvent peser de 25 à 40 livres (11 à 18 kilogrammes) ou plus.



Les variétés plus petites pèsent de 3 à 10 livres (1.4 à 4.5 kilogrammes). La chair peut être rouge, rose ou jaune. L'écorce peut être épaisse ou mince et sa couleur varie du vert clair au vert foncé, avec ou sans rayures vertes. Certaines pastèques ont de petites pépins plats et foncés, tandis que d'autres sont sans pépins. Les variétés sans pépins ont des pépins mous, blancs et non développés dans la chair. Une pastèque est mûre lorsque sa partie inférieure, qui repose sur le sol, est jaune crème au lieu d'être verte ou blanche. Les pastèques ne mûrissent pas après avoir été cueillies. Pour une saveur maximale, elles doivent donc être cueillies à maturité. Les pastèques trop mûres ont une texture farineuse. Les melons sont coupés de la vigne à la main et peuvent être conservés pendant environ deux semaines.

Regardez cette vidéo de 1.32 minutes sur la façon dont les pastèques poussent au Canada.

<https://canadianfoodfocus.org/on-the-farm/how-watermelons-grow-in-canada/> and one from

Chromczak Farms - Producteurs de pastèques fraîches de l'Ontario

<https://www.youtube.com/watch?v=vi8F6UuEMPo>

### Coin des blagues

Q : Quelle est la seule fois où vous commencez au rouge et vous arrêtez au vert ?

R : Lorsque vous mangez une pastèque !

# D'où vient les pastèques ?

La pastèque a été cultivée pour la première fois en Afrique il y a plus de 5 000 ans, avant de gagner les pays méditerranéens, puis l'Europe. Aujourd'hui, les pastèques sont cultivées sur tous les continents, à l'exception de l'Antarctique. Les plantes poussent le mieux dans les régions où la saison de croissance est longue et chaude. Les pastèques cultivées en Ontario sont disponibles de juillet à septembre.

## Saviez-vous?

- La pastèque fait partie de la famille des gourdes, apparentée au concombre, à la citrouille et à la courge.
- La pastèque est à la fois un fruit et un légume.
- La pastèque est ainsi nommée parce qu'elle est principalement composée d'eau - 92 % -, une façon savoureuse de s'hydrater pendant l'été ou le sport.
- La pastèque peut être consommée entièrement, avec son écorce et ses graines également ! Bien que de nombreuses personnes préfèrent la pastèque sans pépins, les pépins de pastèque noire sont comestibles et en fait assez sains. Elles contiennent du fer, du zinc, des protéines et des fibres. Essayez la recette de la peau de pastèque marinée ci-dessous.

## Recette - Cornichons aux écorces de pastèque



### Ingrédients :

- 4 tasses d'eau
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 2 tasses d'écorce de pastèque pelée
- (laisser une fine couche de rose), coupée en morceaux de 1x1/2x2 pouces
- 3/4 de tasse de sucre
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre
- 4 grains de poivre noir
- 4 clous de girofle entiers
- 1/2 cuillère à café de quatre-épices
- 1/2 cuillère à café d'épices à marinade
- 1 longue tranche de gingembre frais

### Instructions :

- Dans une grande casserole, portez l'eau et le sel à ébullition à feu moyen-élevé. Ajouter les morceaux de couenne et faire bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ 5 minutes. Filtrer. Transférer les couennes dans un grand bol en métal.
- Dans une casserole, combinez le sucre, le vinaigre de cidre, les grains de poivre, les clous de girofle, le quatre-épices, les épices à marinade et le gingembre. Porter à ébullition à feu moyen-élevé, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Laisser mijoter pendant 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement réduit. Verser sur les écorces de pastèque dans un bol. Placer une assiette sur le dessus pour garder les pelures submergées dans le liquide. Couvrir et réfrigérer pendant une journée. Transférer dans un bocal en verre et conserver dans le réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.