

# Distribution et conservation des courges

Chers Amapiens,

Cette année encore nous sollicitons votre aide car la récolte des courges est abondante et la pièce prévue pour les stocker dans de bonnes conditions pas vraiment opérationnelle.

Aussi, comme les années passées, **pour éviter les pertes dues au gel** nous allons en distribuer quelques unes à chaque famille, **en avance sur les paniers de février-mars prochains**, afin qu'elles terminent tranquillement de mûrir chez vous. Vous pourrez donc les admirer avant de les déguster ! Il suffit de les laisser à température constante, au-dessus de 10 degrés (et tout de même de surveiller de temps en temps qu'il n'y en ait pas une qui s'abîme). Elles peuvent ainsi se conserver jusqu'en avril-mai si les conditions leur plaisent.

Nous répartirons cette distribution sur 4 semaines afin de ne pas trop surcharger vos paniers déjà bien pleins...

Quelques conseils :

- Les potimarrons rouges « Uchiki Kuri » (en forme de poire) et « Red Kuri » (plus aplatis) sont à manger en premier.
- Les courges musquées « Sucrine du Berry » et « Butternut » se conservent très bien plusieurs mois et gagneront même en goût et en vitamines.
- Même chose pour les potimarrons verts « Kabocha », dont la peau à complète maturité tire sur le marron et qui sont particulièrement savoureux.
- Et n'oublions pas les rayés, « Patidou » et « Délicata », en principe de bonne conservation eux aussi, dont la peau devient jaune-orangé.

Il nous restera un peu de stock dans notre hangar que nous continuerons à vous distribuer cet automne. Tant qu'il ne fait pas trop froid, elles ne craignent rien.

Si ce stockage pose problème à certains d'entre vous, qu'ils n'hésitent pas à nous en parler. Et surtout, faites nous partager, en les faisant passer sur le site de l'ama, toutes vos recettes originales auxquelles nous n'aurions pas pensé...

Merci de votre participation, amicalement.

Nathalie et Jean-François

(octobre 2011)