



Comment récolter et conserver l'oignon ?

Comment récolter et conserver l'oignon ? Qu'ils soient rouges, blancs ou jaunes, primeurs ou de garde, les oignons se conservent pendant longtemps. Il suffit de les récolter au bon moment et de respecter certains gestes de conservation. Afin de profiter pleinement de toutes leurs saveurs, découvrez nos conseils. Les oignons se déclinent sous différentes variétés, dont la récolte ne s'effectue pas au même moment. Pour les oignons de couleurs, un feuillage entièrement fané et sec indique une parfaite maturation. Arrachez-les en juillet et en août. Encore humides, laissez sécher vos oignons au soleil pendant quelques jours avant de les rentrer. Effectuez la récolte lorsque le temps est sec pour que les oignons puissent complètement sécher sur un sol sec. Semés au printemps, les petits oignons blancs se récoltent jeunes, soit à partir de deux centimètres de diamètre et se consomment frais. Quant aux oignons de printemps, semez-les en fin d'été dans les régions profitant d'un climat doux, puis récoltez-les au fur et à mesure de vos besoins. Récolter les oignons : comment procéder ? Pour une récolte optimale de vos oignons, utilisez une fourche-bêche. Évitez d'arracher les oignons dont les fanes ne sont pas encore bien sèches et n'ont pas encore disparu. En effet, ils ne se conserveront pas. Pour réaliser la récolte : - détectez les oignons mûrs à point et arrachez les bulbes en les soulevant avec une fourche-bêche ; - évitez d'abîmer les bulbes en plantant votre outil assez loin de la rangée ; - retournez la terre et secouez délicatement afin de faire apparaître les oignons ; - rassemblez la récolte et étalez-la dans un



endroit sec pour la faire sécher ou ressuyer sur le sol pendant un ou deux jours. Conserver les oignons : les bons gestes Pour garantir une conservation optimale de vos oignons, certains gestes doivent être parfaitement respectés : - une fois les oignons secs, retirez le reste de feuilles avec un couteau ; - retirez l'excédent de terre et les écailles en frottant les oignons dans vos mains ; - triez la récolte pour ne garder que les oignons bien formés et fermes au toucher ; - disposez vos oignons dans des cageots ou des clayettes pour favoriser la circulation de l'air ; - ces contenants peuvent ensuite être entreposés sur plusieurs hauteurs. Veillez toutefois à remuer les oignons régulièrement ; - gardez-les dans un endroit sec et parfaitement aéré, à l'abri d'une lumière trop intense. À noter qu'une surveillance régulière de la conservation est de mise. Éliminez les bulbes qui deviennent mous et ceux qui moisissent afin d'éviter la contamination de tous vos oignons. Source web par: futura-sciences