

Des trucs à faire rougir

Par: Isabelle Caron

L'automne est arrivé ainsi que le gel, mais vos plants de tomates sont encore pleins de fruits verts? Voici nos trucs maison coup de cœur pour faire rougir vos tomates!

Votre potager déborde de belles tomates grâce à nos trucs de plantation, mais elles tardent à prendre leur belle coloration? Malgré que vous ayez supprimé les fleurs, les plus petits fruits ainsi qu'une bonne quantité de feuillage afin que les tomates perçoivent les chauds rayons du soleil, rien à faire, le vert demeure la couleur prédominante et les gels au sol s'en viennent. Le manque de chaleur et d'ensoleillement auront raison de vos tomates, elles devront mûrir ailleurs que sur les plants. Voici donc quelques trucs pour que vous profitiez pleinement des nombreuses tomates présentes sur vos plants.

Trucs de grand-mère



Nous avons tous vu nos grands-mères étaler sur le bord des fenêtres les plus ensoleillées de la maison une série de tomates dans le but de les faire mûrir. Certes, ce truc peut être intéressant mais contrairement à ce que l'on pense, ce n'est pas la lumière qui est bénéfique, mais bien la chaleur qui aide au mûrissement des fruits.

La tête en bas

Si vous disposez d'une remise, arrachez vos plants à l'aide d'une fourche afin de conserver les racines. Suspendez vos plants la tête en bas à l'aide d'une ficelle ou une corde dans un endroit frais et sombre et laissez sécher. La sève se dirigera vers la tête du plant et fera mûrir les fruits. Il ne vous reste simplement qu'à récolter au fur et à mesure que celles-ci rougissent.



Papier journal

Emballez chaque tomate individuellement dans du papier journal et placez-les dans une petite boîte de bois dans un endroit frais et ombragé.

Avec un fruit

Placez vos tomates vertes dans un sac de papier avec une banane qui commence à mûrir ou une pomme. L'éthylène que le fruit dégagera fera mûrir vos tomates. Trouvez un coin de la maison frais et à l'abri de la lumière pour déposer votre sac.

Ainsi, vous pourrez profiter pleinement de la production de vos plants de tomates. Toutes ces techniques sont efficaces, mais de mon côté j'ai une préférence pour celle qui utilise un fruit.

Si toutefois, vous en avez des quantités industrielles, pourquoi ne pas essayer de nouvelles recettes aux tomates vertes? Vous trouverez de magnifiques idées sur le net, du ketchup au gâteau en passant par les potages. Du côté de ma famille, une recette incontournable à faire à tous les automnes est la recette de ketchup aux tomates vertes de mon arrière-grand-mère de Ricardo.

Bonne récolte!

Isabelle Caron