

Récolte et conservation des courges_ des patates douces _Kumara_ et des haricots Borlotti

La conservation des récoltes

Tout d'abord, l'agriculteur doit plonger les courges dans la solution en veillant à ce que la tige soit également recouverte de solution et cuire les tiges pour permettre une conservation prolongée. De même, les courges doivent être conservées dans un endroit recouvert de copeaux de bois ou de paille, de manière à ce qu'elles ne touchent pas le sol et qu'elles ne se touchent pas les unes les autres. Elles peuvent être conservées pendant 8 à 9 mois avant de se gâter.

De même, pour récolter les patates douces, l'agriculteur doit d'abord enlever les fanes, déterrer les patates sans les abîmer, les ramasser et les emmener pour les conserver dans la maison.

Les haricots barloti doivent être séchés avant d'être conservés. Enfin, l'agriculteur doit placer les haricots dans un sac en plastique pendant 5 jours afin d'éliminer les charançons.