

DIX MANIÈRES D'UTILISER LA CITROUILLE

Johnson inc. s'engage à faire ce qu'il faut pour l'environnement et c'est avec plaisir qu'elle partage avec vous des idées amusantes pour votre citrouille, tout en veillant à ce que l'Halloween reste une fête verte!

Jardinière citrouille

Après l'Halloween, remplissez tout simplement votre citrouille de terreau d'empotage à environ un tiers. Selon la façon dont votre citrouille a été sculptée, il pourrait être nécessaire de tasser davantage la terre. Ensuite, déposez votre plante dans la citrouille et remplissez de terreau. Celle-ci durera pendant la période de l'Halloween. Pour la faire durer davantage, vous pouvez aussi la planter dans votre cour.

Le saviez-vous? La citrouille se décompose naturellement et engraisse vos plantes!

Bouillon de citrouille

Utilisez les morceaux filandreux qui entourent les graines pour préparer un bouillon de citrouille. Déposez-les dans une marmite, remplissez d'eau et faites bouillir pendant 30 minutes, jusqu'à ce que l'eau commence à changer de couleur. Pour lui donner plus de saveur, ajoutez des légumes comme du céleri ou des carottes. Ensuite, passez votre bouillon.

Le saviez-vous? Le bouillon de citrouille est excellent comme fond pour les soupes ou la cuisson en casserole. Vous pouvez aussi le congeler pour utilisation ultérieure.

Masque facial à la citrouille

À cette fin, utilisez environ cinq cuillerées à café de **purée de citrouille**. Pour réduire la citrouille en purée, éliminez les graines et les parties filandreuses, puis déposez les morceaux de citrouille, coupés côté vers le bas, dans un plat allant au four contenant un peu d'eau. Faites cuire au four pendant environ 90 minutes ou jusqu'à ce que la chair soit tendre. Évidez à l'aide d'une cuillère et réduisez en purée au robot culinaire. Ajoutez trois cuillerées à café de cassonade et un soupçon de lait. Mélangez tous les ingrédients et une fois le masque refroidi, appliquez-le sur votre visage en mouvements circulaires, en prenant bien soin d'éviter les yeux. Laissez agir pendant un maximum de 20 minutes.

Le saviez-vous? La citrouille est riche en zinc, mais aussi en vitamines A, C et E. Ainsi, elle est excellente sur la table comme sur la peau.

Graines de citrouille grillées

Placez les graines de citrouille nettoyées sur une plaque de cuisson huilée. Remuez pour bien les enrober d'huile. Une fois les graines bien grillées, ajoutez du sel ou, si vous avez plutôt la dent sucrée, optez pour un peu de cannelle et de cassonade.

Gâteries pour animaux

Le saviez-vous? Une fois la fête terminée, les citrouilles-lanternes et les graines de citrouille feront de délicieuses gâteries pour les chevreuils et les oiseaux. Si vous vivez dans une région où des chevreuils sont présents, coupez votre citrouille sculptée en quatre et déposez les morceaux sur un terrain ou dans un champ, à bonne distance de votre maison. Pour nourrir les oiseaux, déposez tout simplement les graines de citrouille que vous n'utilisez pas dans une mangeoire ou un contenant.

Bonbons à la citrouille

Nettoyez la citrouille en veillant à éliminer tout résidu de cire de chandelle et de fumée produite par la combustion. Coupez la citrouille en petits morceaux et retirez délicatement la peau à l'aide d'un économe. Une fois la peau enlevée, coupez votre citrouille en bouchées et déposez-les dans une casserole. Ajoutez juste assez d'eau pour recouvrir les morceaux, couvrez et amenez à ébullition.

Lorsque la citrouille commence à amollir, ajoutez une tasse de cassonade. Vous pouvez aussi ajouter d'autres épices, par exemple de la cannelle, du gingembre, de la muscade ou du clou de girofle. Couvrez et laissez bouillir jusqu'à ce que le sucre prenne la consistance d'un sirop.

Laissez le tout tremper toute la nuit, puis déposez les morceaux de citrouille sur une grille pour qu'ils sèchent. Une fois secs, vous pouvez les saupoudrer de sucre, au goût. Bon appétit!

Beurre de citrouille

Mélangez deux tasses de purée de citrouille, une tasse de cassonade et une tasse d'eau ou de cidre de pomme. Vous pouvez aussi ajouter des épices, par exemple de la cannelle, du gingembre, de la muscade ou du clou de girofle, ainsi que du sel. Mélangez tous les ingrédients et amenez à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter doucement pendant 25 minutes. Une fois le beurre de citrouille refroidi, versez-le dans un pot de verre, conservez-le au réfrigérateur et savourez-le au petit déjeuner.

Lait fouetté à la citrouille

Dans le contenant du mélangeur, versez une tasse de crème glacée à la vanille, ¼ tasse de lait, 4 cuillerées à soupe de purée de citrouille refroidie et un trait de l'un ou l'autre des ingrédients suivants : épices pour tarte à la citrouille, vanille ou muscade.

Achetez localement

Achetez votre citrouille à une ferme locale ou un marché de producteurs agricoles local au lieu d'un grand magasin ou d'un supermarché : ces citrouilles ont probablement été transportées sur de longues distances.

Compost

Compostez vos citrouilles-lanternes avec vos restes de cuisine et vos feuilles mortes pour obtenir un terreau riche au printemps. Si vous n'avez pas de composteur, participez au programme de recyclage des citrouilles de votre localité. Pour de plus amples renseignements, visitez le site web de votre municipalité.

* *Veillez à ne pas manger et à ne pas donner aux animaux une citrouille sculptée depuis très longtemps. Les citrouilles moisies sont dangereuses et devraient être compostées et non pas consommées.*

* *Si vous croyez que votre citrouille a pu être grignotée par des animaux ou qu'elle a été contaminée de quelque façon par son séjour à l'extérieur, ne la consommez pas.*