

## NEWSLETTER N°31

-----

**11 Juillet 2018**

Cher Membre,

Cette newsletter va vous présenter aujourd'hui un petit panorama des principaux fruits et légumes que l'on trouve dans les potagers en Thaïlande.  
Beaucoup de variétés et certains légumes que l'on connaît aussi chez nous mais aussi beaucoup que l'on ne connaît pas...  
Très bonne lecture...et n'hésitez pas à laisser des commentaires, des suggestions ou remarques sur notre page

facebook en cliquant sur le logo :



<https://www.siam-holidays.com>

[contact@siam-holidays.com](mailto:contact@siam-holidays.com)



SIAM-HOLIDAYS.COM

En Thaïlande comme en Europe, on aime faire du jardinage. Par plaisir mais aussi souvent par nécessité, surtout bien sûr dans les campagnes où les gens ne sont pas riches et le jardin est à la fois une source de nourriture mais aussi de revenus en vendant les produits au marché local.

De par un climat chaud et humide et souvent une terre fertile il est assez facile de faire pousser un peu de tout.

### Les Légumes

Sans exhaustivité on rencontre le plus souvent des salades, des concombres, des haricots, des tomates, choux fleur, choux blanc et toutes les herbes utilisées dans la cuisine Thaï sans oublier le piment.

Le concombre est soit d'une grosseur à peu près similaire de ceux que l'on trouve en Europe soit plus petit, de la taille d'un gros cornichon.

Il est mangé en accompagnement des plats et notamment dans la région Issan des salades de canard ou de bœuf pour adoucir aussi l'agression du palais par le piment. Le concombre ne subit aucune préparation et est mangé tel que sans aucune sauce.



Les haricots verts sont d'une variété différente de ceux que l'on voit en Europe. Ils sont très longs (environ 30 cm) et comme le concombre sont mangés crus en accompagnement des salades de viande.

On peut essayer de les cuire même si les Thaïlandais ne le font pas mais ils restent assez durs même après cuisson.



Les tomates sont surtout des tomates de petites tailles ou des tomates cerise, on voit rarement de grosses tomates à part dans les grands supermarchés mais ce sont des légumes importés.

On peut trouver des tomates un peu plus grosses du côté de Chiang Mai mais ce n'est pas une culture intensive.

La tomate est surtout utilisée dans la préparation des soupes (Tom Yum).



Le chou fleur est assez couramment consommé, en accompagnement d'une fricassée de porc ou poulet mais est très peu cuit et craque sous la dent.



Le chou blanc est consommé soit cru en accompagnement des salades de viande, comme le concombre et le haricot vert, soit cuit dans ce qu'on appelle le « hot pot », pot traditionnellement en terre mais de plus en plus aujourd'hui un appareil électrique, dans lequel un bouillon porté à ébullition permet de cuire viandes et légumes.

On trouve peu ou pas de pommes de terre dans les jardins thaïlandais car c'est un légume très peu consommé.



## Les fruits

On trouve différents fruits dans les jardins parmi lesquels :

- La banane. Le bananier pousse très vite et seul, ne demandant aucun soin particulier. La banane est petite, une dizaine de cms et plus parfumée que les bananes des Antilles de plus grande taille. Il est assez rare de trouver un jardin ou un terrain autour d'une maison sans voir des bananiers. Il faut savoir que les bananiers peuvent atteindre une taille assez imposante avec un tronc de belle dimension. Des pousses prennent naissance assez rapidement et on se trouve assez vite avec un bosquet de bananiers. Si l'on coupe un bananier on s'aperçoit que la sève est très collante et il est difficile de se laver les mains pour éliminer cette colle.



- La papaye. Là encore tout comme le bananier on en trouve partout. Aucun soin particulier, l'arbre pousse vite et donne rapidement des fruits. L'arbre se présente sous la forme d'un tronc sans feuille, celles-ci se trouvant à la cime où poussent les fruits qui ont leur attache directement sur le tronc. Le fruit mûr est de couleur orangé, assez peu sucré. En Thaïlande il est assez peu consommé mûr mais vert et en salade (papaya pok pok).



- La Goyave. La croissance de l'arbre est plus lente, il faut compter 3 à 4 ans avant de vraiment avoir une récolte. La goyave est d'un goût assez fade, un peu le goût d'une poire un peu verte. Pour relever le goût les Thaïlandais consomment la goyave avec du sucre pimenté. Une fois que l'arbre commence à vraiment donner des fruits, la saison est de juillet à octobre et il n'est pas rare d'avoir plus de 100 kgs de fruits sur un arbre.



- La mangue. Un peu comme la goyave il faut attendre 3 à 4 ans pour avoir une récolte intéressante. La mangue est un fruit très juteux et très parfumé et un des plus apprécié parmi les fruits de Thaïlande. La récolte s'étend de mars à juin avec quelques variations selon les régions. Un gros manguier peut donner une très grosse quantité de fruits.



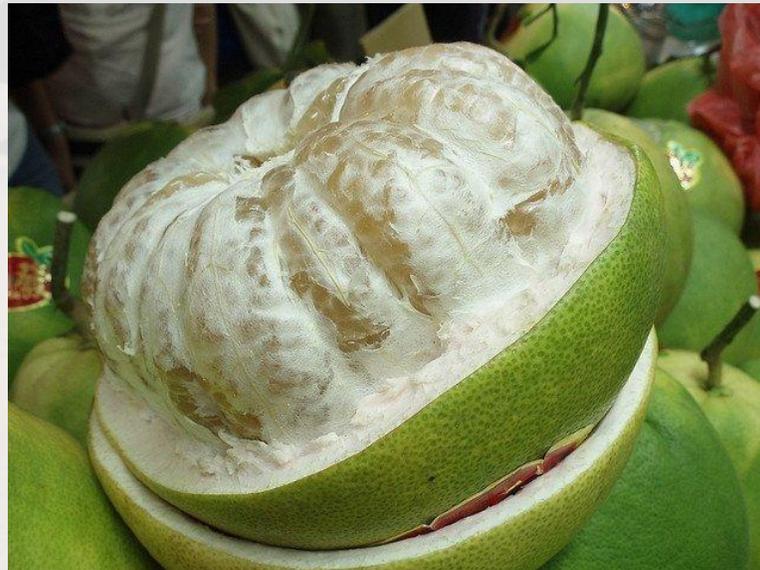
- Le citron vert qui est largement présent dans les jardins car on en consomme beaucoup pour assaisonner les salades dont la salade de papaye.



- Les oranges. Elles sont d'assez petite taille avec une peau qui reste généralement verte avec quelques tons orangés. Le fruit est extrêmement sucré et donne des jus délicieux.



- Le pamplemousse que l'on appelle ici pomelo qui est assez particulier en comparaison de ce que l'on connaît. Le fruit est de la taille d'un beau melon avec une peau extrêmement épaisse d'environ 5 cms et il faut s'armer de patience pour défaire et préparer le fruit.



- Le jacquier. L'arbre va donner sur son tronc (un peu comme la papaye) des fruits à la peau rugueuse et très dure dont la taille peut être impressionnante avec un poids pouvant atteindre 7 à 8 kgs. Défaire le fruit est tout un art car il faut d'abord s'attaquer à la carapace avant de pouvoir trouver à l'intérieur des quartiers de fruit de couleur orangée avec un goût de banane qui n'est pas désagréable.



- Le tamarin. Cet arbre de grande taille est assez fréquent et donne un fruit en forme de gousse. On ouvrira la gousse pour récolter une sorte de confiture qui viendra en accompagnement de certains plats. On utilisait jadis beaucoup en France la confiture de ce fruit qui s'appelait « tamarine » pour lutter contre la constipation.



- Le mangoustan. Ce fruit n'est pas présent partout et pas toute l'année mais surtout dans certaines régions du sud. Il se présente sous la forme d'un fruit de la taille d'une petite orange avec une peau cartonnée de couleur violette. A l'intérieur on trouvera des quartiers de couleur blanche avec un noyau brun. Le fruit est très sucré et un peu acidulé.



- La grenade. Le grenadier et son fruit la grenade est assez fréquent. L'arbre pousse sans soin particulier. Le fruit est utilisé pour en faire des jus.

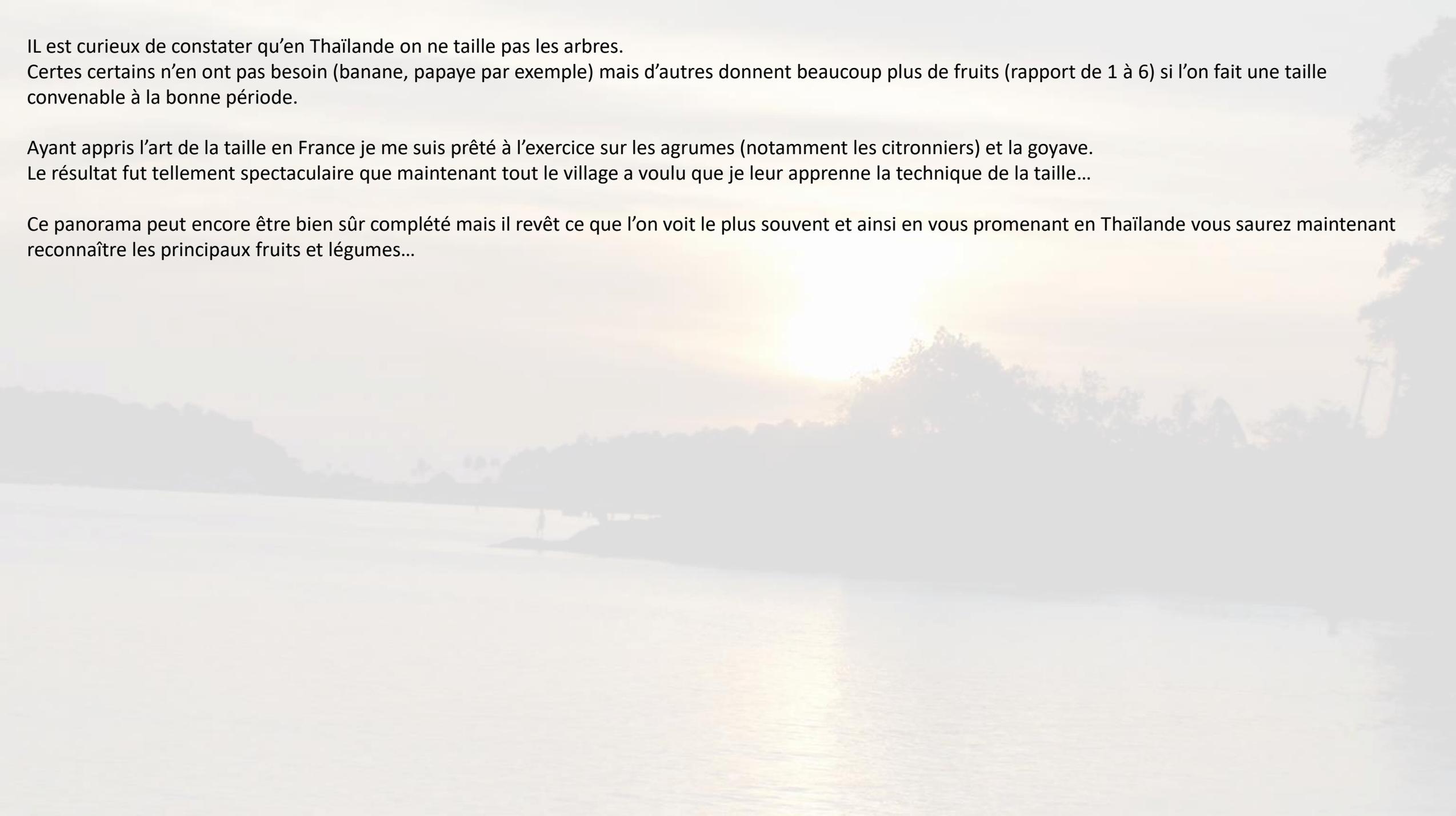


IL est curieux de constater qu'en Thaïlande on ne taille pas les arbres.

Certes certains n'en ont pas besoin (banane, papaye par exemple) mais d'autres donnent beaucoup plus de fruits (rapport de 1 à 6) si l'on fait une taille convenable à la bonne période.

Ayant appris l'art de la taille en France je me suis prêté à l'exercice sur les agrumes (notamment les citronniers) et la goyave. Le résultat fut tellement spectaculaire que maintenant tout le village a voulu que je leur apprenne la technique de la taille...

Ce panorama peut encore être bien sûr complété mais il revêt ce que l'on voit le plus souvent et ainsi en vous promenant en Thaïlande vous saurez maintenant reconnaître les principaux fruits et légumes...



**A VIVRE AVEC SIAM-HOLIDAYS.COM**



SIAM-HOLIDAYS.COM

**[CONTACT@SIAM-HOLIDAYS.COM](mailto:CONTACT@SIAM-HOLIDAYS.COM)**

**+66 934 574 226**