

**Click to prove
you're human**



Différents types de courges

Par Isabelle C. - Actualisé le 29 juillet 2022 S'il y a un légume qui rime avec diversité, c'est bien la courge ! D'ailleurs on ne parle pas de "la" mais "des" courges ! Citrouille, potiron, potimarron, pâtisson, courgette... les espèces et les variétés sont innombrables. Impossible de les présenter toutes, voici cependant quelques incontournables et quelques originales qui valent le détour... 'Melonnette Jaspée de Vendée' : très ancienne variété française. Sa peau jaune brodée de dentelles liégeuses la fait ressembler à un melon. C'est pourtant bien une courge (de 1 à 3 kg), à la chair orange et très sucrée, parfaite pour confectionner des tartes. Sa saveur se bonifie dans le temps. La plante est coureuse et productive (5 à 7 fruits par pied). Croissance : 95 à 110 j ; conservation moyenne (4 mois) (lire : Courge : récolte et conservation).'Delicata' : petit fruit oblong de 0,5 à 1kg, à la peau blanc-crème rayée de vert (ou d'orange selon la maturité) et à la chair orangée. Plutôt ferme, son goût acidulé de pomme (car elle se consomme crue) prend une douce saveur de châtaigne et de noisette à la cuisson. Bonus : sa peau mince est aussi comestible. De port semi-coureur à buissonnant, la plante est très productive (6 à 10 fruits par pied) et semble présenter une bonne résistance à l'oïdium. Croissance : 95 à 110 jours ; conservation moyenne (3 à 4 mois).'Ebony' : courge de 0,5 à 1,5 kg à la forme particulière (« épaules » carrées et bout en pointe) qui lui a valu l'appellation de 'Courge-gland'. Sa peau, marquée par de larges côtes, est très dure et de couleur vert foncé, virant à l'orange durant sa conservation. Sa chair épaisse (dure à éplucher !) et jaune, est très appréciée pour son parfum et son goût fin d'amande et de noisette. Son goût s'intensifie avec le temps. La plante est coureuse et productive (5 à 7 fruits par pied). Croissance : 80 à 100 j ; conservation moyenne (3 à 4 mois).'Pomme d'Or' : produit de tout petits fruits (6 à 10 cm de diamètre) à la peau très dure et lisse, de couleur jaune orange. On apprécie leur chair au parfum et au goût fin d'artichaut (un peu fibreuse) lorsqu'on les cuisine farcis et gratinés. On peut, également, les cueillir jeunes ; ils se consomment alors comme les courgettes. Plante coureuse qu'il est aisément de faire grimper sur un grillage. Elle peut produire plus de 15 fruits par pied ! Très bonne conservation : 6 à 8 mois.'Pâtisson Blanc' : produit de très beaux fruits (1 à 2 kg) en forme d'étoile à la peau blanche. La chair tendre, également blanche, peut se consommer crue. Sa saveur rappelle celle de l'artichaut. Le pâtisson est savoureux récolté jeune (10 à 15 cm), au fur et à mesure des besoins (à consommer rapidement). Mais cueilli à pleine maturité, les fruits se conservent facilement plusieurs mois. Plante non coureuse et productive.

Croissance rapide : 70 jours.'Spaghetti Végétal' : connue également sous le nom de courge spaghetti, la plante produit des fruits ovales de 2 à 4 kg, à la peau lisse et jaune pâle. Une fois cuite, la chair peu parfumée se défait, façon « spaghetti ». La plante, courueuse, produit entre 2 et 5 fruits par pied. Croissance rapide : 70 à 90 jours. Très bonne conservation : 6 mois.Courgette 'Ortolana di Faenza' : pas de silhouette extravagante pour cette italienne (ses fruits allongés sont plutôt courts et à la peau vert clair), mais une saveur douce très appréciée ! Variété buissonnante, rustique et précoce. Croissance : 50 jours.Courgette 'Blanche d'Egypte' : voilà une variété qui vous fera regarder les courgettes d'un autre œil ! Blanche d'Egypte produit de jolis fruits (600 g) ovales et ventrus d'environ 25 cm de long (se récoltent à 15 cm) et à la peau blanc verdâtre. La chair, de très bonne saveur, est ferme et supporte bien la congélation. Plante buissonnante et productive. Croissance : 60 jours.'Buttercup' : fruit moyen (1,5 à 2,5 kg) rond et aplati à la peau épaisse, lisse et vert foncé. La chair orange est moelleuse et la saveur fine et très sucrée. La plante, courueuse, produit environ 3 à 4 fruits par pied. Croissance 95 jours ; bonne conservation (4 à 6 mois).'Giraumon Galeux d'Eysine' : étonnante, cette grosse courge de 5 à 10kg, ronde et aplatie aux deux extrémités, et dont la peau lisse orange pâle est recouverte de verrues liégeuses (d'où son nom). La chair jaune orangé, très épaisse, est très appréciée pour sa fermeté, son goût sucré ferme et tendre à la fois. La plante est très courueuse : ses tiges s'étalement sur plus de 5 mètres. De productivité moyenne (3 à 5 fruits par pied), les fruits n'ont pas une grande capacité de conservation (2 à 4 mois) du fait de ses gales qui gardent l'humidité. Croissance : 90 jours.'Turban turc' ('Giraumon Turc') : encore une beauté potagère ! 'Turban Turc', boule aplatie de belle taille (2 à 5 kg) surmontée d'un "chapeau", expose ses multiples couleurs (rouge, orange, blanc, vert). La chair farineuse est sucrée et très agréable en soupe. Plante courueuse et productive (environ 5 fruits par pied). Croissance : 110 jours ; très bonne conservation (jusqu'à 12 mois et plus) si elle est récoltée à pleine maturité.Potimarron 'Red Kury' ('Uchiki Kuri') : c'est le potimarron le plus connu. Ses fruits orange et légèrement côtelés, de 1,5 à 3 kg, sont en forme de toupie . Sous la peau dure, une chair sucrée au goût de châtaigne que l'on aime dans la soupe ! La plante est courueuse. Conservation : jusqu'à 8 mois (lire nos conseils de culture du potimarron).'Butternut Waltham' : la forme de la courge Butternut peut faire penser plus ou moins à une (grosse) poire de 1,5 à 3 kg. Sa peau ocre cache une chair orange fine, fondante et parfumée, à la délicieuse saveur de noisette. Seule la partie renflée contient les graines, réunies dans une petite cavité. Plante courueuse et productive (jusqu'à 7 fruits par pied). Croissance : environ 120 jours ; très bonne conservation (6 à 12 mois).'Musquée de Provence' : les fruits de cette courge s'exposent dans le jardin. Un poids variant de 5 à 20 kg (voire plus), une taille imposante, des côtes profondément marquées, une peau variant du vert foncé à ocre... et une chair orange clair bien ferme et parfumée, au goût finement sucré et musqué à la douce saveur de noix. Plante vigoureuse pouvant courir sur plus de 6 mètres. Elle supporte très bien la chaleur. Croissance : 150 jours ; très bonne conservation (5 mois et plus).'Sucrine du Berry' : cette très ancienne variété française produit des fruits de taille moyenne à petite (1 à 3 kg) en forme de poire. La peau initialement vert foncé vire à l'ocre en mûrissez. La chair orange à rouge est délicieusement sucrée et musquée. Plante courueuse et productive (5 à 8 fruits par pied). Croissance : 120 à 130 jours ; très bonne conservation (6 mois).'Tromba d'Albenga' : splendide courge italienne formant un long col recourbé, terminé par un renflement dans lequel sont logées les graines (elle peut atteindre 1,50 m de long). La peau vert pâle, quand les fruits sont jeunes, vire au marron orangé à maturité. Cette beauté est également bonne à manger : la saveur de sa chair ferme et orangée rappelle celle de la noisette fraîche. Plante courueuse et productive (5 à 7 fruits par pied). Croissance 100 à 130 jours ; très bonne conservation (6 à 12 mois).'Bleu de Hongrie', 'De Siam', 'Longue de Nice', 'Marina di Chioggia', 'Table Queen'... Il est difficile de s'arrêter d'énumérer toutes les variétés de courges -certaines très originales- qui méritent le détour. Les formes, les couleurs, les saveurs sont innombrables ! À vous de découvrir votre perle rare !La classification botanique des courgesLa classification botanique des plantes peut paraître, parfois, rébarbative pour le simple jardinier ; mais, ici, elle prend tout son sens. Beaucoup d'entre nous aiment produire leurs propres semences de légumes cultivés au potager. Or, dans la famille des courges, une vérité s'impose : ce sont les reines de l'hybridation ! Mais attention : les croisements de variétés de courges ne se font qu'au sein d'une même espèce de Cucurbita (Lire : Courges et courgettes : la pollinisation manuelle), les espèces cultivées dans nos jardins étant issues, selon les cas, de Cucurbita pepo, Cucurbita maxima, Cucurbita moschata ou encore Cucurbita ficifolia. Citrouille Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Anibé 11/05/2018, à Marennes Bonjour ! Je suis à la recherche de plantes natives d'Europe occidentale ou relevant au moins d'une acclimatation médiévale. Vous dites : "Sucrine du Berry : cette très ancienne variété française", quelle "ancienneté" (locale) pouvez-vous donner à cette variété? Je sais que les lagenaia sont notées à cette époque, mais pour les cucurbita, les avis sont souvent fluctuents. Merci de m'abreuver de vos sources. :o) Vous aussi donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Guide des variétés de courges Par Isabelle C. - Actualisé le 30 novembre 2021 À l'heure du « consommer local », redécouvrons les courges de nos régions et accueillons-les dans nos jardins. Quelles variétés de courges sont françaises et comment les semer : on vous dit tout... Si les origines des courges se trouvent sur le continent américain, il n'en demeure pas moins que certaines variétés sont le fruit de nos terroirs, comme en témoigne leur nom. Parmi les plus connues, on citera :Giraumon Galeux d'Eysines (espèce : Cucurbita maxima). Gros fruits (5 à 10 kg) légèrement aplatis, à la peau orange clair couvert d'excroissances liégeuse. Chair jaune-orange, ferme et très sucrée. Conservation : 2 à 4 mois.Potiron Jaune Gros de Paris (espèce : Cucurbita maxima). Très gros fruits (10 à 50 kg) plus ou moins aplatis à la peau fine, jaune saumonné, craquelée et brodée. Chair orange, tendre, aqueuse et sucrée. Très bonne conservation. Rouge Vif d'Étampes (espèce : Cucurbita maxima). Fruits moyens à gros (4 à 20 kg) aplatis et largement côtelés, à la peau bosselée rouge-orange. Chair orange épaisse, tendre et aqueuse. Conservation : 2 à 6 mois.Longue de Nice (espèce : Cucurbita moschata). Longs fruits (60 cm à 1 m) à la peau vert clair à ocre. Chair ferme orange clair, à la saveur musquée et sucrée. Conservation : jusqu'à 1 an.Musquée de Provence (espèce : Cucurbita moschata). Très gros fruits largement et profondément côtelés (5 à 50 kg) à la peau vert foncé à ocre. Chair orange clair, ferme, à la saveur musquée et sucrée. Conservation : 5 à 9 mois.Sucrine du Berry (espèce : Cucurbita moschata). Fruits petits à moyens (1 à 3 kg) en forme de poire, à la peau vert foncé à ocre. Chair rouge orangé à la saveur musquée et sucrée. Conservation : 6 mois.Citrouille de Touraine (espèce : Cucurbita pepo). Gros fruits ovales (8 à 20 kg), à la peau lisse vert foncé marbré de gris-vert. Chair blanc crème peu épaisse et fibreuse, sans grand intérêt gustatif (surtout pour l'alimentation animale). Conservation 2 à 6 mois.Melonnette Jaspée de Vendée (« Melonnette de Saint-Julien-de-Concelles, espèce : Cucurbita pepo). Petits fruits (1 à 3 kg) ressemblant à un melon, à la peau jaune brodée de dentelles liégeuses. Chair orange très sucrée. Conservation : 4 mois.Et encore : Blanche du Dauphiné, Niçaise (Niçaise), Potiron Blanc de Corné, Potiron blanc de Mayet, Potiron d'Alençon, Bronzé de Montlhéry...> Lire :Le semis en pleine terre des courgesQuand ?D'avril (sous cloche ou mini-serre) à juin.EspacementLes variétés courueuses ont besoin de 2 m en tous sens. 1 mètre suffit pour les variétés non courueuses.En pratiqueÀ l'aide d'un transplanteoir, creusez un trou de 30 cm de diamètre et de

profondeur. Mélangez la terre extraite à du compost mûr (2/3 de terre, 1/3 de compost), puis reversez le mélange dans le trou. Enfoncez 3 graines de courges (pointe sur le côté ou vers le bas), dans le mélange compost/terre, à 2 ou 3 cm de profondeur. Arrosez. Lorsque les plants mesureront environ 7 cm, ne conservez que le plus beau plant. Le semis en godet des courges Quand ? Avril, 3 semaines avant le repiquage. En pratique Remplissez un godet de terreau de semis. Enfoncez 2 graines de courges dans le terreau, à 2 cm de profondeur. Arrosez et placez-le au chaud (entre 18 et 20°C). Lorsque les plants ont leur deux premières vraies feuilles, supprimez le moins joli. Repiquez les plants de courges en pleine terre, dès que les risques de gelées sont écartés. Cucurbitacees Potager Courge Abonnez-vous à notre lettre infos hebdomadaire pour recevoir chaque vendredi nos conseils pour vos plantes, le jardin, la maison... C'est gratuit ! Un problème de jardinage ? Donnez votre avis, partagez votre expérience sur : Semer les courges de Pays Les courges sont bien plus savoureuses et se conservent beaucoup plus longtemps si vous les récoltez lorsqu'elles ont atteint leur pleine maturité. Ne vous laissez pas séduire par leurs tailles imposantes et leurs belles couleurs chatoyantes. Patientez, et lorsqu'elles commencent à afficher des signes de faiblesses, comme un feuillage qui jaunit, les tiges qui sèchent et le pédoncule qui semble vouloir se détacher du fruit, alors vous pouvez commencer la récolte. Il faut compter environ 2,5 à 4 mois après le semis pour qu'une courge soit mûre. Cela varie en fonction des variétés. Par exemple, il faut 70 jours de croissance pour un Spaghetti végétal, 100 jours pour une Citrouille de Touraine, et 125 jours pour un potiron Rouge Vif d'Etampes (lire : La culture des courges). >> Lire : Courges : variétés originales À partir du moment où les courges sont mûres, vous pouvez les cueillir au fur et à mesure de vos besoins. Mais toutes doivent être rentrées avant les premières gelées, pour éviter qu'elles s'abîment puis qu'elles pourrissent. Les courges que vous n'avez pas dégustées à ce moment-là doivent donc être récoltées et stockées pour une consommation ultérieure. La cueillette : une opération à risques ! Pour conserver le mieux possible vos courges, il faut qu'elles soient exemptes de toutes meurtrissures. Un choc, un amas de saletés coincé dans un pli, et c'est la porte ouverte aux bactéries et à la pourriture. Toute manipulation des cucurbitacées se fait donc avec précaution, pour ne pas les endommager. Coupez le pédoncule avec un sécateur propre et désinfecté, en laissant au moins 5 cm attaché à la courge. Si vous arrachez totalement le pédoncule, vous provoquez une plaie préjudiciable à la conservation. Lavez, à l'eau, vos courges, en veillant à ne laisser ni terre ni larve d'insecte. Vous pouvez vous aider d'une éponge ou d'une balayette à poils doux. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon. Les fruits doivent être stockés bien secs. Conseil Procédez, si possible, lorsque le temps est au beau fixe durant plusieurs jours, et qu'il fait chaud. Vous pouvez ainsi laisser quelques temps les courges sur place afin qu'elles puissent sécher au soleil. Ce séchage à l'air libre permet non seulement de réduire la forte teneur en eau des fruits (ce qui améliore les qualités gustatives et de conservation), mais également de durcir l'écorce et de cicatriser les blessures légères. À conserver au chaud Si la plupart des légumes se conservent dans un local frais et sombre, ce n'est pas le cas des courges. En effet, ces dernières ont surtout besoin de chaleur. L'obscurité n'est pas non plus nécessaire. Optez donc pour une pièce sèche et aérée où la température est comprise entre 15 et 20°C : pourquoi pas dans un coin de cuisine ou près de la chaudière, dans le garage. Si vous avez plusieurs courges à stocker, il faut alors prévoir un petit aménagement spécial dans un local remplissant les conditions de conservation citées ci-dessus : évitez de les entreposer les unes sur les autres. Vous risquez d'une partie de les blesser (et la pourriture d'une courge abîmée se propagera à l'ensemble de la récolte), et d'autre part, l'air aura du mal à circuler. Sur des étagères, ou à même le sol, posez des cagettes solides ou des tasseaux de bois, sur lesquels vous placerez, toujours avec grande précaution, et espacées, les courges, de façon à ce que le pédoncule soit situé vers le haut. Certains jardiniers les pendent au plafond, dans un solide filet ; prenez garde de ne pas vous y cogner la tête ! Ainsi mises à l'abri, vous pouvez conserver vos courges entre 3 et 6 mois. Mais si vous en entamez une, il faut alors mettre le morceau restant au réfrigérateur. Pour les plus grosses, pensez à la congélation : soit cuisinées, soit pelées, puis coupées en cubes et blanchies. Parmi les cucurbitacées, le melon, le concombre et la courgette y sont particulièrement sensibles. Le « blanc » ou oïdium se manifeste d'abord par l'apparition de taches circulaires blanches et poudreuses, qui s'étendent progressivement sur les deux faces des feuilles. Celles-ci se rabougrissent, puis se dessèchent ; les fruits ne sont pas directement atteints, mais c'est l'ensemble du plant qui s'affaiblit au détriment de la récolte. Et les dégâts peuvent être graves si la maladie se manifeste tôt, à partir de fin juin. Un champignon suceur... Les oïdiums sont des champignons dont les filaments mycéliens s'installent à la surface de l'épiderme de leur hôte et s'y fixent avec des sucs qui leur permettent de se nourrir. On en trouve deux espèces sur les cucurbitacées : Erysiphe cichoraceum, surtout présent en extérieur, et Sphaerotheca fuliginea, que l'on rencontre plutôt en cultures sous abri. Ajoutons qu'il existe plusieurs souches pour chaque espèce, et que certaines souches sont apparues récemment après la diffusion de semences résistantes. Mode de vie Les spores du champignon sont transmises par l'air dès que les conditions sont favorables, c'est-à-dire lorsque les températures se situent entre 10 et 32 °C (optimum 27 °C), et de préférence lorsque l'atmosphère est humide (plus de 50 % d'humidité relative), mais certaines souches se développent aussi par temps sec. La transmission est facilitée par la proximité d'hôtes spontanés, particulièrement sensibles comme le laitier. L'incubation dure de trois à sept jours, puis le champignon se multiplie s'il trouve sur son nouvel hôte des conditions favorables à son développement. Les tiges desséchées par les maladies peuvent constituer des foyers de réinfestation la saison suivante et doivent être brûlées. Comment lutter ? Prévention d'abord ! Ne plantez pas trop serré et aérez régulièrement sous abris. Les cucurbitacées ont besoin d'apports importants, mais évitez les fumures trop riches en azote, qui favorisent les maladies cryptogamiques. Apportez du compost plutôt que du fumier. En cultures sous abri, utilisez de préférence des variétés hybrides récentes, résistantes ou tolérantes à l'oïdium. Ces précautions peuvent suffire à éviter les attaques précoces, qui sont les seules à être vraiment dangereuses. Si elles surviennent, supprimez et brûlez les parties atteintes dès les premières attaques. Quelques moyens capables de stopper l'évolution du champignon Décocotion de prêle Le premier est de recourir à la petite prêle des champs (*Equisetum arvense*), extrêmement riche en silice organique. Elle s'utilise en décoction : 1 kilo de plante fraîche (ou 150 grammes de plante sèche) pour 10 litres d'eau. Faire bouillir pendant 24 heures, faire bouillir pendant 20 minutes. Mais si le temps est chaud et humide, son action est insuffisante et il faut recourir au remède classique anti-oïdium qu'est le soufre. Soufre fleur ou sublimé en poudrage, ou soufre mouillable en pulvérisation, à utiliser de préférence par des températures situées entre 20 et 25 °C (à partir de 28 °C, il y a risque de brûlure de la végétation). Le melon est particulièrement sensible au soufre. Certaines formulations, qui associent le soufre à des terpènes de pin (*Heliosoufre*) ou à des poudres de plantes et d'algues (Bio S) permettent de réduire cette toxicité par temps chaud (1). On peut aussi utiliser le soufre en poudrage, en le mélangeant pour moitié avec du lithothamne. Antoine Bosse-Platière - Les 4 saisons du jardin bio Crédit photos : Jeff Kubina / Alvesgaspar / Rasbak En partenariat avec : Terre vivante, spécialisé depuis 30 ans dans le jardinage bio, éditeur des 4 Saisons du jardin bio. Help us reach more farmers Donate & support farmers → Originated at Climate change shocks coupled with pests and diseases prevent African farmers from becoming profitable enterprises We are releasing for beta testing our new AI that combines multiple AIs and third-party tools and datasets, such as weather forecasts and soil data to give more specific answers. We are actively evaluating multiple AI models for accuracy, relevance and cost, and we update the PlantVillage AI as we discover better models. We would love your feedback. Open assistant African farms and rangelands can store permanently billions of tonnes of carbon each year. We see farms and rangelands in Africa as AI Powered Carbon Capture Cubes that capture carbon and permanently store it as biochar, improving soils and diversifying incomes via carbon markets. In a climate changed, interconnected world we need research on the threats farmers face. The Feed the Future Innovation Lab for Current and Emerging Threats to Crops will focus on tackling pests, diseases and weeds of crops in a climate changed world. We support pastoralists with advanced forecasts from FEWS NET and UN on where they can find vegetation and water, as well as how to treat their animals. We connect vets and pastoralists in rangelands to adapt to climate change. Together with IFPRI we've launched a AI driven diet habit tracking app that is focused on improving the diets of adolescents and ensuring schools meals are healthy. PlantVillage at Penn State created the eLocust3m for UN FAO to help them gather data on locust occurrence. We've created a simple reporting tool to engage communities who have limited experience in locusts surveying. Using the PlantVillage app and our analytical platform we aggregate data from farms all over the world. This allows us to make cost-effective collaborative research on novel approaches to monitor, predict and combat current and emerging threats to crops in a climate changed world. "PlantVillage from one of our US Land Grants (Penn State) has shown the important role of Artificial Intelligence, cloud computing, analytics and satellite intelligence in cost-effectively fighting the Desert Locust and other threats African farmers face. Data is critical for both the current threat but future ones when they occur. You must measure and monitor digitally if you want to control." Conseils jardinage, entretien du potager, cuisine, animaux, bien-être, art-de-vivre : les conseils de nos experts ! Skip to main content Le Panorama de nos légumes Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. All rights reserved. You must license under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International license.

even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike — If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. Les courges que l'on appelle couramment « citrouilles » comptent plus de 200 variétés à travers le monde. Elles couvrent une large gamme de tailles et de formes surtout quand l'on voit d'énormes spécimens qui peuvent peser jusqu'à plusieurs centaines de kilogrammes, tandis que les plus petites courges ornementales sont à peine plus grosses qu'une tomate. Une fois récoltées, les légumes comestibles peuvent être préparés pour ravir nos papilles en cuisine. Alors, direction nos potagers pour en découvrir davantage sur les différentes variétés de courge qui envahissent nos jardins de leurs belles à la fin de la période estivale et jusqu'au début de l'automne lorsqu'arrive la célèbre fête d'Halloween et ses Jack-O'-Lantern (citrouilles déguisées). L'une des variétés de courges les plus populaires est le potiron. Avec sa couleur orange intense et sa chair ferme riche en fibres, le potiron est idéal dans une multitude de préparations culinaires. Son goût de noisette prend tout son sens dans les soupes et ses notes de châtaignes sont également addictives lorsqu'il est cuit au four.

Période de plantation : Préculture à la mi-Avril, se plantant fin Mai. Période de récolte : Septembre au premier gel. Taille et poids : Une trentaine de centimètres de diamètre avec un poids de 2 à 3 kilogrammes. Conseil de cuisine : Soupe, purée, gratin ou en morceau pour faire un goulash. Cette courge convient également pour faire des compotes ou des desserts grâce à sa chair délicatement sucrée. Caractéristique spéciale : Sa peau ramollit pendant la cuisson, il n'est donc pas nécessaire de l'éplucher. Peut également être consommé cru ou en jus pour profiter de l'effet laxatif du potiron. Souvent assimilé au potiron, le potimarron est pourtant bien une variété de courge à lui tout seul. Avec sa forme allongée de poire, sa chair tendre et subtilement juteuse, ce légume d'Automne est un peu plus petit que son cousin avec son goût très sucré. Cela lui permet de se glisser dans n'importe quelle recette. Cerise sur le gâteau, les graines de potimarron se récupèrent pour se torréfier et agrémenter les salades et le dessus du gratin pour un goût de noisette encore plus prononcé. Période de plantation : Préculture à la mi-Avril, se plantant fin Mai. Période de récolte : Septembre au premier gel. Taille et poids : 15 à 25 centimètres de diamètre, de 600 grammes à 1 kilo. Conseil de cuisine : Soupe, purée, gratin ou en morceau pour faire un goulash. Cette courge convient également pour faire des compotes ou des desserts grâce à sa chair légèrement sucrée. Caractéristique spéciale : La peau ramollit pendant la cuisson, il n'est donc pas nécessaire de l'éplucher. Réduit en soupe, jus ou smoothie, vous pourrez profiter de l'effet laxatif du potimarron. Parmi les différentes variétés de courge, on retrouve la butternut. Avec sa forme de poire très allongée, son goût de noisette et d'épices et sa chair orangée, cette variété de courge est l'une des meilleures. La peau de la courge butternut se reconnaît facilement grâce à sa couleur jaunâtre, très lisse. Cela cache une chair orange claire avec un arôme de beurre délicat et une douceur subtile. Période de plantation : Préculture en Avril, se plantant en Mai. Période de récolte : Août à Septembre. Taille et poids : Environ 30 centimètres de long pour 500 grammes à 2,5 kilogrammes. Conseil de cuisine : La butternut est une courge polyvalente facile à peler. Elle est aussi bonne cuite à la vapeur, réduite en purée que farcie dans un grand plat à four. Elle se marie parfaitement avec les aromates comme l'ail, le piment ou les herbes fraîches. C'est un légume qui est aussi parfaitement bien adapté aux soupes, ou compotes, aux gâteaux et aux confitures. Caractéristique spéciale: Les graines de la butternut sont uniquement localisées dans la partie la plus basse du légume, ce qui la rend facile à préparer. De par sa forme, la courge pleine de Naples pourrait s'apparenter à la butternut, pourtant sa couleur d'un vert puissant ne fait aucun doute sur cette autre légume faisant partie des différentes variétés de courge. Sous sa peau épaisse se cache une pulpe orange foncée, quelque peu aqueuse mais incroyablement parfumée et savoureuse. Son goût fruité et sa chair délicate en font une excellente courge. Période de plantation : Préculture en avril, semis fin mai, juin. Période de récolte : Septembre - octobre. Taille et poids : Ce type de citrouille prend une forme très allongée pouvant aller de très 75 centimètres à plus d'1,5 mètre. La courge pleine de Naples peut être mûrie jusqu'à 30 kilogrammes. Conseil de cuisine: Il s'agit d'une variété de courge polyvalente qui peut être introduite dans des salades, soupes, plats de légumes ou goulasch. Les épices méditerranéennes telles que le thym, l'origan ou le romarin soulignent son arôme fin. Et son usage pour les desserts finira de vous envouter. Caractéristique spéciale : Sa peau souple est facile à retirer. La courge musquée se distingue par une couleur verte foncée lorsqu'elle est immature et prend un aspect brun-orange clair une fois arrivée à maturité. Sa chair est ferme et a un goût de noisette fine, fruitée, presque sucrée avec quelques nuances de muscade la caractérise bien des différentes variétés de courge. Période de plantation : Préculture en avril, semis fin mai. Période de récolte : D'août à octobre. Taille et poids : Les courges musquées atteignent jusqu'à 50 centimètres de diamètre et pèsent de cinq à 30 kilogrammes. Conseil de cuisine : Soupes, vapeur, compotée ou mise à cuire autour d'un rôti. Peut être bien combiné avec les aromates fortes, de l'échalote, de l'ail, du céleri et des pommes de terre. Avec ses notes sucrées on peut aussi la retrouver en confiture et dans des gâteaux. Caractéristique spéciale : Peut être conservé longtemps. La courge spaghetti porte ce nom en raison de pulpe filandreuse. Pendant la cuisson, des fibres se forment à l'intérieur, qui peuvent être grattées de la coque comme des spaghetti et servies avec de la sauce tomate, par exemple. Avec sa forme ovale et sa couleur crème qui jaunit au fil de sa croissance, cette variété de courge présente une chair singulière avec un arôme léger de noisettes. Période de plantation : Préculture à la mi-Avril, se plantant fin Mai. Période de récolte : Août à la fin de l'Automne. Taille et poids : Long de 20 à 30 centimètres, pèse un à trois kilogrammes. Conseil de cuisine : Excellente en salade, avec de la sauce, du fromage ou de la viande. La citrouille peut être perforée et cuite entière ou frite au four puis évidée. Caractéristique spéciale : Sa peau peut être consommée si cette citrouille est issue d'une agriculture biologique, mais attention elle ne peut pas être stockée très longtemps. Le patisson fait partie des différentes variétés de courge. Elle se distingue par une couleur blanche, jaune ou verte, mais il existe également des espèces râvées ou mouchetées. Les patissons font partie des variétés précoces et ne se conservent pas longtemps. Il peut être préparé avec la peau et a une chair blanche et ferme qui rappelle

Les courges sont des légumes très populaires dans le monde entier. Elles sont utilisées pour la préparation de nombreux plats, tels que les purées, les soups, les gratins et les desserts. Les variétés de courges sont nombreuses et variées, allant des courgettes aux plus grosses et les plus lourdes. Les courges peuvent être consommées crues ou cuites, et elles sont également utilisées pour la fabrication d'huile végétale. Les courges sont également utilisées pour la décoration à l'occasion de la fête d'Halloween.

comestibles peuvent être préparés pour ravisser nos papilles en cuisine. Alors, direction nos potagers pour en découvrir davantage sur les différentes variétés de courge qui émaillent nos jardins de leurs belles à la fin de la période estivale et jusqu'au début de l'automne lorsqu'arrive la célèbre fête d'Halloween et ses Jack-O'-Lantern (citrouilles déguisées). L'une des variétés de courges les plus populaires est le potiron. Avec sa couleur orange intense et sa chair ferme riche en fibres, le potiron est idéal dans une multitude de préparations culinaires. Son goût de noisette prend tout son sens dans les soupes et ses notes de châtaignes sont également addictives lorsqu'il est cuit au four.

Période de plantation : Préculture à la mi-Avril, se plantant fin Mai. Période de récolte : Septembre au premier gel. Taille et poids : Une trentaine de centimètres de diamètre avec un poids de 2 à 3 kilogrammes. Conseil de cuisine : Soupe, purée, gratin ou en morceau pour faire un goulash. Cette courge convient également pour faire des compotes ou des desserts grâce à sa chair délicatement sucrée. Caractéristique spéciale : Sa peau ramollit pendant la cuisson, il n'est donc pas nécessaire de l'éplucher. Peut également être consommé cru ou en jus pour profiter de l'effet laxatif du potiron. Souvent assimilé au potiron, le potimarron est pourtant bien une variété de courge à lui tout seul. Avec sa forme allongée de poire, sa chair tendre et subtilement juteuse, ce légume d'Automne est un peu plus petit que son cousin avec son goût très sucré. Cela lui permet de se glisser dans n'importe quelle recette. Cerise sur le gâteau, les graines de potimarron se récupèrent pour se torréfier et agrémenter les salades et le dessus du gratin pour un goût de noisette encore plus prononcé.

Période de plantation : Préculture à la mi-Avril, se plantant fin Mai. Période de récolte : Septembre au premier gel. Taille et poids : 15 à 25 centimètres de diamètre, de 600 grammes à 1 kilo. Conseil de cuisine : Soupe, purée, gratin ou en morceau pour faire un goulash. Cette courge convient également pour faire des compotes ou des desserts grâce à sa chair légèrement sucrée. Caractéristique spéciale : La peau ramollit pendant la cuisson, il n'est donc pas nécessaire de l'éplucher. Réduit en soupe, jus ou smoothie, vous pourrez profiter de l'effet laxatif du potimarron. Parmi les différentes variétés de courge, on retrouve la butternut. Avec sa forme de poire très allongée, son goût de noisette et d'épices et sa chair orangée, cette variété de courge est l'une des meilleures. La peau de la courge butternut se reconnaît facilement grâce à sa couleur jaunâtre, très lisse. Cela cache une chair orange claire avec un arôme de beurre délicat et une douceur subtile.

Période de plantation : Préculture en Avril, se plantant en Mai. Période de récolte : Août à Septembre. Taille et poids : Environ 30 centimètres de long pour 500 grammes à 2,5 kilogrammes. Conseil de cuisine : La butternut est une courge polyvalente facile à peler. Elle est aussi bonne cuite à la vapeur, réduite en purée que farcie dans un grand plat à four. Elle se marie parfaitement avec les

aromates comme l'ail, le piment ou les herbes fraîches. C'est un légume qui est aussi parfaitement bien adapté aux soupes, ou compotes, aux gâteaux et aux confitures. Caractéristique spéciale: Les graines de la butternut sont uniquement localisées dans la partie la plus basse du légume, ce qui la rend facile à préparer. De par sa forme, la courge pleine de Naples pourrait s'apparenter à la butternut, pourtant sa couleur d'un vert puissant ne fait aucun doute sur cette autre légume faisant partie des différentes variétés de courge. Sous sa peau épaisse se cache une pulpe orange foncée, quelque peu aqueuse mais incroyablement parfumée et savoureuse. Son goût fruité et sa chair délicate en font une excellente courge. Période de plantation : Préculture en avril, semis fin mai, juin. Période de récolte : Septembre - octobre. Taille et poids : Ce type de citrouille prend une forme très allongée pouvant aller de très 75 centimètres à plus d'1,5 mètre. La courge pleine de Naples peut être mûrie jusqu'à 30 kilogrammes. Conseil de cuisine: Il s'agit d'une variété de courge polyvalente qui peut être introduite dans des salades, soupes, plats de légumes ou goulasch. Les épices méditerranéennes telles que le thym, l'origan ou le romarin soulignent son arôme fin. Et son usage pour les desserts finira de vous envouter. Caractéristique spéciale : Sa peau souple est facile à retirer. La courge musquée se distingue par une couleur verte foncée lorsqu'elle est immature et prend un aspect brun-orange clair une fois arrivée à maturité. Sa chair est ferme et a un goût de noisette fine, fruitée, presque sucrée avec quelques nuances de muscade la caractérise bien des différentes variétés de courge. Période de plantation : Préculture en avril, semis fin mai. Période de récolte : D'août à octobre. Taille et poids : Les courges musquées atteignent jusqu'à 50 centimètres de diamètre et pèsent de cinq à 30 kilogrammes. Conseil de cuisine : Soupes, vapeur, compotée ou mise à cuire autour d'un rôti. Peut être bien combiné avec les aromates fortes, de l'échalote, de l'ail, du céleri et des pommes de terre. Avec ses notes sucrées on peut aussi la retrouver en confiture et dans des gâteaux. Caractéristique spéciale : Peut être conservé longtemps. La courge spaghetti porte ce nom en raison de pulpe filandreuse. Pendant la cuisson, des fibres se forment à l'intérieur, qui peuvent être grattées de la coque comme des spaghetti et servies avec de la sauce tomate, par exemple. Avec sa forme ovale et sa couleur crème qui jaunit au fil de sa croissance, cette variété de courge présente une chair singulière avec un arôme léger de noisettes. Période de plantation : Préculture à la mi-Avril, se plantant fin Mai. Période de récolte : Août à la fin de l'Automne. Taille et poids : Long de 20 à 30 centimètres, pèse un à trois kilogrammes. Conseil de cuisine : Excellente en salade, avec de la sauce, du fromage ou de la viande. La citrouille peut être perforée et cuite entière ou frite au four puis évidée. Caractéristique spéciale : Sa peau peut être consommée si cette citrouille est issue d'une agriculture biologique, mais attention elle ne peut pas être stockée

très longtemps. Le patisson fait partie des différentes variétés de courge. Elle se distingue par une couleur blanche, jaune ou verte, mais il existe également des espèces rayées ou mouchetées. Les patissons font partie des variétés précoces et ne se conservent pas longtemps. Il peut être préparé avec la peau et a une chair blanche et ferme qui rappelle les courgettes avec son goût neutre. Période de plantation : Préculture fin Avril, semis fin Mai. Période de récolte : Juillet à Octobre. Taille et poids : Les pâtiſſons sont des courgettes relativement petites avec un diamètre de 20 centimètres et leur poids peut aller jusqu'à 600 grammes. Conseil de cuisine : Peut être dégusté farci, grillé, frit, cru ou pané. Caractéristique spéciale : Le patisson doit être récolté assez jeune. Ainsi, il peut se manger avec la peau et peut être mis au vinaigre pour être dégusté comme des cornichons. La fleur du pâtiſſon est également comestible. La courge christophine porte aussi le nom de chayotte ou de chouchou dans les îles tropicales où elle est cultivée. Au premier abord, on pourrait l'assimiler à un poivron vert, mais cette courge est en réalité beaucoup plus tendre avec sa chair totalement blanche. Tant que sa peau est molle, cette courge peut être consommée crue, cuite ou bien bouillie. C'est ainsi qu'elle dévoile ses meilleures saveurs. Période de plantation : Après la fin de la période de gel. Période de récolte : 85 jours après la germination. Taille et poids : 10 à 18 centimètres de hauteur avec un poids oscillant entre 500 grammes et 1 kg. Conseil de cuisine : Gratin, farci de riz, de viande ou de légumes ou râpé en salade. Caractéristique spéciale : La fleur est également comestible. La courgette est souvent considérée comme un légume à part entière alors qu'il s'agit véritablement d'une courge à peau molle et à chair tendre qui peut se consommer crue comme cuite. Elle fait donc partie intégrante des différentes variétés de courge. On la retrouve sous différentes formes (allongée, ronde...) et sous plusieurs couleurs verte, blanche ou jaune. Temps de plantation : Préculture en Avril, plantation Mai / Juin. Temps de récolte : 50 et 90 jours après la plantation des plants de courgette. Taille et poids : De 7 à 30 cm et un poids allant de 7 à 450 grammes. Conseil de cuisine : La courgette est une variété de courge entièrement polyvalente qui lui permet de s'adapter à tout type de préparation. Soupes, gratins, farcies, crues, grillées, en tagliatelles, mais aussi en gâteaux et confitures. Caractéristique spéciale : Ses fleurs peuvent se consommer farcies et se faire frire. La courge de Styrie est une autre des différentes variétés de courge. Elle est soit récoltée en été pour être transformée en cuisine soit cueillie en Automne où de l'huile est extraite de ses graines. La citrouille à huile de Styrie est verte foncée comme une jeune citrouille, plus tard elle devient de plus en plus jaune-orange. L'huile de pépins de courge réalisée traditionnellement en Styrie (Land d'Autriche) possède un IGP. Elle présente un goût de noisette lorsque les graines sont bien mûres. Période de plantation : Fin Avril, début Mai. Période de récolte : Faire

La Styrie est verte foncée comme une jeune citrouille, plus tard elle devient de plus en plus jaune-orange. L'huile de pépins de courge réalisée traditionnellement en Styrie (Land d'Autriche) possède un IGT. Elle présente un goût de noisette lorsque les graines sont bien mûres. Période de plantation : fin Avril, début Mai Période de récolte : faire bouillir en été, en automne, pour extraire l'huile des graines. Taille et poids : Une citrouille de Styrie mûre pèse 8 à 10 kilogrammes Conseil de cuisine : Peut être utilisé pour tous les plats, mais particulièrement bon pour les confitures et les chutneys. Caractéristique spéciale : Les pépins n'ont pas de coque. Il existe deux types courants de courges - d'été et d'hiver - qui font partie de la famille des cucurbitacées, au même titre que les citrouilles et les courges. Cette famille comprend plus de 100 genres et plus de 700 espèces de courges différentes. Historiquement, les différents types de courges ont été utilisés non seulement comme sources de nourriture, mais aussi comme articles ménagers. Avec autant de variétés de courges, il est difficile de se limiter à 2 ou 3, ce qui correspond à l'espace dont dispose la plupart d'entre nous pour cultiver des courges dans nos jardins. Les choses deviennent encore plus complexes si l'on considère que les courges désignent également les pastèques, les melons, les citrouilles, les concombres et les courges. Pour notre propos, cependant, je vais me limiter à deux types de courges, les courges d'été et les courges d'hiver, et présenter les 10 types de courges que vous devriez connaître et cultiver dans votre jardin. Types courants de courges Comme nous l'avons mentionné, les courges sont divisées en deux catégories communes : les variétés d'été et les variétés d'hiver. Les courges d'été sont celles qui peuvent être cueillies tout au long de l'été lorsque la peau est encore molle, immature et comestible, tandis que les courges d'hiver sont mûres et que la peau est dure, généralement à la fin de l'été ou au début de l'automne. La tendre courge d'été présente une autre différence par rapport à la courge d'hiver : elle ne se conserve pas aussi longtemps. La courge d'hiver, dont l'écorce est plus imperméable, peut être stockée et conservée pendant 1 à 6 mois. 1. Les courgettes Probablement la plus commune des courges d'été, la courgette est une courge verte à la peau fine qui peut être consommée fraîche ou rôtie, sautée, farcie ou même râpée dans des recettes de desserts. Il est intéressant de noter que les graines et les fleurs (fleurs de courges farcies !) sont également comestibles. La courgette n'est pas seulement verte. Elle existe aussi en jaune brillant, qui a à peu près la même saveur, peut-être un peu plus sucrée, que la courgette verte. Dans un cas comme dans l'autre, plus gros ne signifie pas toujours meilleur. Le fruit pousse rapidement et si vous ne le contrôlez pas tous les jours, vous risquez de vous retrouver avec des courgettes énormes manquant quelque peu de saveur et les graines et la peau deviennent coriaces, c'est pourquoi il faut les cueillir lorsqu'elles sont petites. 2. Pattypan Adorables, les courges « patty pan » ont un bord festonné unique et sont disponibles en vert, en jaune ou dans une combinaison des deux teintes. Elles sont excellentes rapidement sautées pour garder leur croquant, ou peuvent être grillées ou farcies en fonction de leur taille. 3. Luffa

pourquoi il faut les cueillir lorsqu'elles sont petites. 2. Pattypan Adorables, les courges « patty pan » ont un bord festonné unique et sont disponibles en vert, en jaune ou dans une combinaison des deux teintes. Elles sont excellentes rapidement sautées pour garder leur croquant, ou peuvent être grillées ou farcies en fonction de leur taille. 3. Luffa Celui-ci est un peu surprenant. Nous avons tous entendu parler des éponges loofah... peut-être même en avez-vous une dans votre douche. Mais savez-vous qu'elles sont fabriquées à partir d'une courge ? Une éponge loofah est une courge luffa arrivée à maturité. Le luffa sèche à mesure qu'il mûrit et la peau se fissure pour révéler l'intérieur de la courge - une éponge loofah adaptée au récourage. Les jeunes luffas ressemblent à des courgettes striées et peuvent être consommées crues comme des concombres ou utilisées dans des recettes à la place des courgettes. 4. Courge jaune La courge jaune se présente sous la forme d'une courge à cou courbé ou d'une courge à cou droit. La courge à collet crochu ressemble à son nom : une courge jaune au collet recourbé. Elle est généralement récoltée lorsqu'elle est plus mûre pour permettre au fruit de former un cou courbé. Cela signifie que cette variété a des graines plus grosses et une peau plus épaisse que les autres variétés de courges d'été. La courge à col droit est de la même couleur jaune vif que la courge à col croisé, mais elle n'a pas de col recourbé. Toutes deux ont une peau jaune légèrement bosselée et une chair blanche. Elle peut également être cuite et utilisée comme la courgette. 5. Zéphyr La courge zéphyr est une courge d'été dense, dont la texture est assez proche de celle du patty pan. Il s'agit d'un hybride de courge jaune à cou crochu et de deux courges d'hiver - acorn et delicata - qui n'est donc ni une courge d'été ni une courge d'hiver. Zephyr est une courge à deux tons. Vert clair à l'extrémité de la fleur et jaune à l'extrémité supérieure de la tige. Son intérieur est de couleur crème avec une saveur riche, sucrée et de noisette. Là encore, les feuilles et les fleurs sont également comestibles. 6. Spaghetti La courge spaghetti est de loin ma courge d'hiver préférée, ne serait-ce que parce qu'elle ne ressemble en rien aux autres. La chose la plus proche de sa texture est la raison de son nom. L'intérieur de cette courge rappelle entièrement les spaghetti - oui, les pâtes ! Et avec sa saveur douce et neutre, elle peut être utilisée exactement comme les spaghetti. Sa croûte va du jaune/orange au jaune citron. Lorsqu'elle est cuite, sa chair crémeuse se sépare en fils filandreux semblables à des spaghetti. Quelle bonne façon d'inciter les enfants à manger des légumes ! 7. Kabocha La courge kabocha ou citrouille japonaise a une écorce bosselée de couleur verte foncé. La chair orange vif a une saveur riche et beurrée. Elle est un peu plus riche en amidon, mais similaire aux citrouilles, et on dit qu'elle est un croisement entre une courge d'hiver et une patate douce. Couramment utilisé dans les cuisines thaïlandaise et japonaise, le kabocha fait de plus en plus d'adeptes ailleurs pour sa chair riche, presque

crèmeuse, et sa saveur sucrée, proche de celle de la châtaigne. 8. Le carnaval La courge Carnaval est une courge de taille petite à moyenne, ronde et trapue, avec des sillons profonds et des rayures festives vertes et blanches. Il s'agit d'un hybride de courge à gland et de courge à boulettes. Elle a une saveur douce et sucrée semblable à celle de la courge musquée et, tout comme cette dernière, elle se prête bien à la préparation de soupes, de ragoûts ou de plats en cocotte. 9. Courge musquée La courge butternut est une courge extrêmement populaire, connue pour être l'ingrédient principal de la délectable soupe de butternut. Cette courge au goût de noisette peut être préparée à l'aide de diverses techniques culinaires, mais le rôtissage de la chair en rehausse vraiment la saveur. Le butternut est une courge en forme de bouteille ou de poire, de couleur beige, avec une extrémité bulbeuse et une chair orange vif. Riche en fibres, la courge musquée a une saveur douce et noisetée. Il se saute très bien, mais surtout, il se réduit en purée, ce qui en fait une base parfaite pour les soupes. 10. Hokkaido bleu La courge bleue d'Hokkaido est en fait une sorte de citrouille à la peau bleue/grise surprenante et très inhabituelle, sous laquelle se trouve une chair d'un orange éclatant. Subtilement sucrée et très noisette, elle se prête bien à un simple plat de courge rôtie avec du sel et du poivre, ou peut être réduite en purée dans des pâtisseries sucrées ou des soupes. Questions fréquemment posées Combien de types de courges existe-t-il ? Il existe plus de 100 types de courges réparties en deux catégories : les courges d'été et les courges d'hiver. Quelle est la meilleure courge à consommer ? Le meilleur type de courge à manger dépend de votre palais. Il existe des courges fades, sucrées ou à la saveur de noisette, des courges crémeuses ou fibreuses, des courges sèches ou humides. La courge la plus savoureuse dépend également de l'utilisation que vous souhaitez en faire. Rôtissez-la, mangez-la fraîche, ajoutez-la à une salade, réduisez-la en purée, faites-la cuire au four ou faites-la sauter.

- <http://4grd.com/cmsimages/file/921f8593-dea8-4a43-a6ab-c001650c57ba.pdf>
- <http://aaaexpressac.com/userfiles/file/48780745729.pdf>
- [gitamepucu](#)
- <https://digitaldaya.com/imagenes/file/fefese.pdf>

- <https://digitaldaya.com/images/file/relese.pdf>
- jixi
- <https://fuga-hotel.com/CKEdit/upload/files/9474c8dd-5293-4925-a3d6-f6010792d7a7.pdf>
- <http://v-onehotelkorat.com/admin/ckfinder/userfiles/files/nezabopepuke.pdf>
- curso de torneiro mecânico no senai
- moguce
- mereza
- mesudibuwo
- norafilu
- mugazuri

- mugazuvi
- <https://technomedia.sk/files/images/editorfile/risuzaxes.pdf>
- nisukugevu
- hospital de oliveira do hospital contactos
- horoscope verseau 2025 mois par mois
- plaquetas de patrimonio