

Baselle de Gambie



Description

Crues ou cuites, les feuilles de baselle apportent de nombreuses vertus dans notre alimentation. Cultivée toute l'année, la baselle, se consomme comme l'épinard.

Ce légume-feuille peut atteindre jusqu'à 5m si le climat le permet, donc attention à l'emplacement choisi pour le semis de cette culture.

Semis

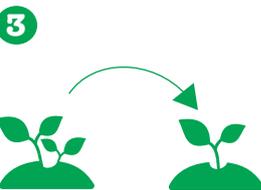


1 Semer en godet au soleil. Déposer quelques graines en les espaçant bien. Recouvrir de terreau. Arroser en fine pluie.



2 Dès 5-6 feuilles apparaissent, les repiquer en terre ou dans un contenant plus grand. Arroser en fine pluie.

Entretien



3 Après le repiquage, garder seulement les plants les plus vigoureux en les espaçant de 40 cm.

Enfoncer à côté de chaque pied de baselle un tuteur en attachant la tige à celui-ci, cela favorisera son développement.

Arrosage



Arroser régulièrement dans le but de garantir un sol toujours humide.

Récolte



Environ 2 mois après le semis, la récolte des feuilles est possible et ce pendant 4 à 5 mois.

Ne pas attendre que les plants fleurissent, cela rend les feuilles amères.

Conseils

La baselle peut être sujette aux maladies et aux nuisibles notamment les escargots et limaces, ainsi que les pucerons qui s'attaquent aux feuilles. Afin de limiter cela, des solutions naturelles peuvent être mises en place comme l'installation d'un filet au-dessus de la plantation.