

Gombo



Description

Le gombo, ce légume très reconnaissable du fait de sa couleur et sa forme, est utilisé dans de nombreux plats créoles, africains et asiatiques.

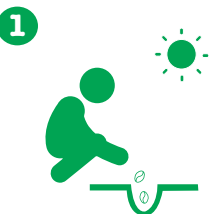
Consommé cru ou cuit, il est utilisé comme un légume ou un condiment.

Arrosage

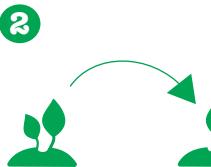


Un arrosage régulier est indispensable, le gombo nécessite beaucoup d'eau et le sol doit rester frais.

Semis



1 Semer en poquet : petit trou d'environ 2 cm de profondeur. Déposer 3-4 graines en les espaçant bien. Recouvrir de terreau. Arroser en fine pluie.



2 Dès que 3-4 feuilles apparaissent, garder seulement le plant le plus vigoureux par poquet.

Entretien

Réaliser un paillage de façon à conserver la fraîcheur et protéger vos fruits au contact du sol.

Biner régulièrement de manière à limiter les mauvaises herbes.

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



Récolte



Environ 3 mois après le semis, récolter les gombos au fur et à mesure des besoins.

Il ne faut pas attendre trop longtemps pour ramasser l'ensemble de la culture, les gombos deviendront fibreux et durs. Ils ne doivent pas dépasser 10 cm de long.

Conseils

Quelques plantes peuvent être associées aux gombos afin de les protéger des nuisibles et de garantir leur croissance : des aromatiques comme l'aneth, mais aussi la betterave, le concombre, l'épinard, le radis et des fleurs, l'œillet d'Inde et le souci.

Plantes compagnes ✓



À éviter ✗

