

Pâtisson



Description

Ce légume ancien, quelque peu oublié, possède pourtant d'importantes vertus comme ses apports en potassium et en vitamines C.

De nombreuses variétés existent ; blanc, jaune, orange ou bien encore vert, le pâtisson comprend différentes saveurs correspondant à tous les goûts !

Arrosage



Arroser régulièrement dans le but de maintenir un sol humide.

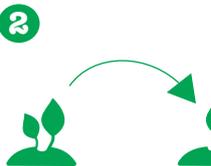


Ne pas mouiller le feuillage pour préserver la plante des parasites.

Semis



1 Semer en poquet : petit trou d'environ 2 cm de profondeur. Déposer 4-5 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 manière à conserver la fraîcheur et protéger vos fruits au contact du sol.

Biner régulièrement de façon à limiter les mauvaises herbes.

Récolte



La récolte des pâtissons s'effectue à différents stades de maturité selon vos préférences gustatives.

Au premier stade de maturité, ils se conservent moins longtemps donc idéal pour les confirent au vinaigre. 2 mois après le semis, la chair est tendre et les graines sont à peine formées. À pleine maturité, la conservation est plus longue.

Conseils

Quelques plantes peuvent être associées aux pâtissons afin de les protéger des nuisibles et de garantir leur croissance : des aromatiques comme la menthe ainsi que la carotte, la betterave, le radis et la laitue.

Plantes compagnes ✓



À éviter ✗

