

Rúcula dos jardins

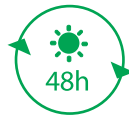


Descrição

Pertencente à família das Brassicaceae, a rúcula dos jardins distingue-se pelo seu sabor amargo facilmente reconhecível.

A rúcula dos jardins é consumida principalmente crua, em saladas, onde se destaca o seu sabor ligeiramente picante.

Rega



Regar regularmente para manter o solo húmido.



Não molhar a folhagem para proteger a planta das pragas.

Sementeira

1



Semear em linhas: cavar sulcos com 1 a 2 cm de profundidade, espaçados 25 cm de distância.

Colocar as sementes e cobrir com terra. Regar com chuva fina.

2



A partir do aparecimento de 4-5 folhas, manter apenas as plantas mais vigorosas.

Manutenção

Capinar e sachar regularmente para limitar as ervas daninhas e a chegada de certas pragas.

Se a presença de caracóis ou de lesmas for demasiado grande, pode ser instalada uma rede.

A cobertura morta permite reduzir a frequência das regas.

Colheita



A colheita é efectuada cerca de 2 meses após a sementeira, sempre que necessário.

Corte as folhas com uma faca, acima do colarinho. Isto dará origem a novos rebentos para a próxima colheita.

Conselhos

Várias plantas podem ser combinadas com a rúcula dos jardins para a proteger das pragas e garantir o seu crescimento: plantas aromáticas com salva, mas também beterraba, rabanetes e batatas.

Plantas companheiras ✓

Para evitar ✗

