

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

M AÏS

Le maïs sucré est offert dans une variété de couleurs, le plus souvent blanc, jaune et bicolore (mélange de grains jaunes et blancs). Fait intéressant, la couleur des pigments des grains n'est pas génétiquement liée à la saveur, donc, malgré la croyance populaire, aucune couleur spécifique n'est plus sucrée qu'une autre.

Le maïs sucré est divisé en quatre catégories qui reflètent la douceur, la qualité alimentaire et la durée de conservation.

Le maïs sucré normal (**SU**) est le maïs sucré d'origine, le maïs conventionnel cultivé par vos grands-parents. Il produit des grains de qualité supérieure, mais ses sucres commencent assez rapidement à se convertir en, ce qui signifie qu'il doit être consommé peu de temps après la récolte. Il est de moins en moins cultivé.

Le maïs à saveur sucrée **SE** est beaucoup plus doux, a des grains crémeux tendres et une durée de conservation plus longue après la récolte: environ une semaine à la température de la pièce.

Le maïs super sucré **SH2** a un niveau de sucre encore plus élevé conserve son goût sucré longtemps (un mois et plus), permettant une durée de conservation prolongée. Les types SH2 sont couramment vendus en supermarché. Certains types sh2 nécessitent un sol plus chaud pour germer. Ces variétés doivent être isolées de tous les autres types.

Le maïs **SESH2** est d'introduction plus récente. C'est comme un maïs SH2 avec un peu de la génétique d'un maïs SE. Cela donne un maïs super sucré aux grains extra juteux aussi tendres que ceux du type se. Les variétés améliorées doivent être isolées des types SU. Ces grains ont besoin de températures plus chaudes pour germer.



PLANTATION : semer de la mi-mai à la mi-juin. Les semis peuvent être plus hâtifs en sols légers, chauds et rocailleux, ils doivent être faits plus tard en sols humides et froids comme l'argile.

SOL : le maïs exige le plein soleil et un sol frais, fertile, léger et humifère.

ESPACEMENT : en poquets de trois à quatre graines distancées de 25 cm, en rangs espacer 70 cm, à une profondeur de 1 cm à 3 cm selon la grosseur de la graine.

CONSEIL DE CULTURE : afin d'avoir de beaux épis de maïs, il est préférable de faire 6 petits rangs qu'un grand rang.

RÉCOLTE : Les épis se situent à l'aisselle des feuilles, le long de la tige, et sont protégés par plusieurs épaisseurs de feuilles qui se sont développées autour. Saisissez les épis d'une main et faites un mouvement de torsion vers le bas pour que l'épi et son enveloppe se séparent de la tige.

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

Prélevez un épi de temps en temps pour observer l'évolution des grains. La récolte peut débuter lorsque les grains sont gros, encore souples et laissent échapper un liquide laiteux lorsqu'on les perce avec l'ongle.

Les maïs SH2 super sucré doivent être isolés des autres types de maïs.