

HORTI-TRUC

W.H.PERRON 

A ubergine

Scorpio F1



66-0615-01N

PLANTATION : Semez-les au mois de mars dans un bac de plantation. Utilisez un tapis chauffant en dont la température est réglée à 21 °C environ. La germination devrait prendre 2 à 3 semaines. Gardez les plants au chaud, sans toutefois laisser le compost s'assécher complètement. Une fois que les graines ont germé et que les feuilles ont grossi, transplantez chaque semis dans un pot individuel de 7 cm de diamètre environ, en le tenant par une feuille pour éviter d'écraser la tige. À partir de ce moment, fertilisez chaque semaine au moyen d'un engrais liquide tout usage. Lorsque les racines commencent à apparaître à la base du pot, il est temps de transplanter les plants d'aubergine dans des pots légèrement plus grands, soit autour de 10 cm de diamètre. Répétez l'opération 3 ou 4 fois, jusqu'à ce que la plante soit dans un pot de 30 cm de diamètre, en rajoutant chaque fois du compost.

SOL : Un terreau pour semis, bien drainé et poreux enrichi de compost est l'idéal pour la culture des aubergines.

ESPACEMENT : espacez les contenants de 80 cm en tous sens.

CONSEILS DE CULTURE : Cultivez vos aubergines dans des pots individuels plutôt que dans des sacs de jardinage. Les aubergines adorent la chaleur et ont besoin d'une température minimale de 21 °C pour se développer, sinon les fleurs risquent de faner et les fruits ne se développeront pas. Lorsque les plants sont hauts de 30 à 40 cm, pincez la tige principale afin de favoriser la formation de tiges latérales. Attachez les tiges à des tuteurs pour leur fournir le soutien nécessaire. Vaporisez quotidiennement les plants d'eau tiède afin d'encourager la croissance des fruits. L'utilisation hebdomadaire d'un fertilisant liquide favorisera la floraison et par conséquent la formation de fruits.

RÉCOLTE : La culture de l'aubergine exige une certaine patience. Comme sa période de croissance est longue, si vous avez fait vos semis en mars, il vous faudra attendre au mois de septembre pour effectuer votre récolte. Lorsque la peau de l'aubergine est ferme et lustrée, c'est qu'elle est mûre. Les fruits sont fermement fixés à la plante; il est recommandé d'employer un sécateur pour effectuer la récolte. Ces fruits ont un goût unique et offrent une ressource culinaire précieuse. Une fois cueillie, l'aubergine ne se conserve pas très bien; il vaut mieux la garder au réfrigérateur pour éviter qu'elle ramollisse. Si vous en avez trop, vous pouvez toujours les cuire, puis les congeler afin de pouvoir les ajouter à vos recettes préférées plus tard.