

Graines de Concombre Tanja

[5CON0101]



Semences non traitées de Cucumis sativus Tanja



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Cucumis sativus Tanja
Nom vernaculaire : Concombre Tanja
Lieu de culture : *Serre chaude et Véranda, Potager & Verger, *Jardin tempéré, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Culture verticale - Tonnelle & Pergola, *Serre froide, *Jardin tropical
Hauteur : 2 à 3 m
Emprise au sol : 50 cm
Type de plante : Plante grimpante, Plante annuelle (cycle de vie sur 1 an)
Port : Grimpant, Rampant
Période de floraison : Printemps, Été
Feuilles : Feuilles vert foncé au revers grisâtre, aux longs pétioles et aux grands limbes, légèrement dentées, palmées, 5 lobes, alternes.
Fleurs : Floraison jaune pâle à la fin du printemps. Monoïque. La fleur femelle porte les fruits, fécondée par du pollen d'une fleur mâle de la même variété ou d'une autre variété, les fécondations croisées sont majoritaires.
Fruits : Fruits cylindriques vert foncé de 30 à 35 cm de long à peau lisse. Graines pâles et aplaties, d'environ 1 cm.
Autres : Tige volubile à poils raides, de section pentagonale. Les vrilles à la base des pétioles permettent à la plante de s'accrocher sur des supports.
Température minimale (Rusticité) : *supérieure à 5°
Recommandations : Associations positives : maïs, laitues, oignons, haricots.
 Associations négatives : tomates, pommes de terre, autres Cucurbitacées.

Culture

- Exposition :** Chaude, A l'abri du vent, Ensoleillé
Substrat / Sol : *Humifère, Bien drainant, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Léger & Meuble, Riche, fertile & humifère
Arrosage (plante adulte) : 4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs : Oïdium (maladie cryptogamique - été chaud et sec), Pucerons, Anthracnose (taches brunes à noires du feuillage - maladies cryptogamiques)
Culture au jardin : Palissez les tiges pour gagner de la place, garder les concombres à l'abri de l'humidité et faciliter les récoltes, ou laissez les tiges s'étaler sur un sol paillé.
 Paillez les pieds.
 Pincez l'extrémité du plant au-dessus de la 2^{ème} feuille pour favoriser la ramification. Pincez l'extrémité de chacun des 2 tiges qui se développent par la suite au-dessus de la 4^{ème} feuille. Taillez les tiges suivantes à une feuille au dessus de chaque fruit (voir 2 ou 3 fruits) qui se forme pour favoriser le développement des fruits.
 Évitez d'arroser le feuillage afin d'éviter l'oïdium.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Se cultive en pot de 30 cm de diamètre associé à un treillage.
 Se consomme cru en salade ou cuit pendant quelques minutes à la poêle.
 S'utilise dans de nombreuses recettes de jus de légumes et de soupes.
 Lavez bien la peau et gardez-la : elle est riche en pepsine, qui aide à la digestion.

Semis

- Facilité semis :** 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu
Mode de semis : **Semis climat tempéré :** de mars à mai
Semis sous abri : à partir de 20°C
 Substrat : mélange terreau spécial semis et sable, humide mais non trempé, irrigation par le bas, couvercle transparent jusqu'à la levée, aérer
 Position graines : à plat
 Profondeur : 10 mm, tasser légèrement
 Couvert : 3 mm de vermiculite
 Luminosité : pleine lumière, sans soleil direct
 Repiquage individuel : plants de plus de 3 feuilles
 Acclimatation à l'extérieur : plusieurs jours
 Plantation en place : après les gelées, à 50 cm
Semis direct en place : après les dernières gelées
Durée de germination : 5 à 10 jours

En savoir plus

- Origine :** Inde
Intérêt : *Pharmaculture, Plante amie des auxiliaires du jardin, *Plante mellifère, *Fruits, *Comestible, *Productif

© L'intégralité du contenu de cette fiche est la propriété intellectuelle du Comptoir des graines - www.comptoir-des-graines.fr
 La reproduction totale ou partielle est interdite.

L'usage de cette fiche est strictement réservé aux clients du Comptoir des graines pour les aider à manipuler et faire germer les semences acquises sur le site.

Recolte : Récoltez les fruits de juillet à octobre au fur et à mesure de vos besoins, avant qu'ils jaunissent (sinon ils développent une amertume). Les jeunes fruits contiennent moins de graines. Une récolte régulière favorise la formation de nouveaux fruits.&am

Conservation : Quelques jours dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Propriétés : Très riche en minéraux (calcium, potassium, fer, magnésium), vitamines et antioxydants. Des tranches de concombre appliquées sur la peau réhydratent la peau.

*

*Attention : Les informations ci-dessus ne sont données qu'à titre indicatif. Consultez un pharmacien ou un médecin avant toute ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.