

Graines de Concombre Tanja AB

[5CONB101]



Semences non traitées de Cucumis sativus Tanja



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Cucumis sativus Tanja
Nom vernaculaire : Concombre Tanja
Intérêt : Permaculture, Auxiliaires, Productif, Biodiversité ***, Fruits, Comestible, Plantes mellifères
Lieu de culture : Serre chaude et Véranda, Verger et Potager, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon, Tonnelle et Pergola, Serre froide, Jardin tropical
Origine : Inde
Hauteur : 2 à 3 m
Emprise au sol : 50 cm
Période de floraison : Été, Printemps
Port : Grimpant, Rampant
Type : Annuelle, Grimpante
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

- Arrosage :** 3 Abondant
Exposition : A l'abri du vent, Ensoleillé, Chaude
Maladies / Ravageurs : Anthracnose, Oïdium, Pucerons
Substrat : Léger, Riche, Humifère, Bien drainant, Frais
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 :** 1 Facile
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
Techniques de semis : Mini-serre, Chaleur entre 21°C et 25°C
Durée de germination : 5 à 10 jours

En savoir plus

- 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.