

Graines de Chou Kale Red Russian

[5CHO0125]



Semences non traitées de Brassica oleracea



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Brassica oleracea ou Brassica napus
Nom vernaculaire : Chou Kale Red russian, Chou Kale Rouge de Russie, Chou Frisé Red russian, Chou Plume Red russian, Chou non pommé Red russian
Intérêt : Feuillage, Biodiversité ***, Comestible, Productif, Permaculture
Lieu de culture : Terrasse et Balcon, Jardin fleuri, Verger et Potager, Jardin sauvage
Origine : Europe
Hauteur : 40 à 80 cm
Emprise au sol : 45 à 60 cm
Période de floraison : Été
Port : Dressé
Type : Bisannuelle
Feuilles : Feuilles de 40 à 50 cm de long, bleu-vert, lisses, très dentelées avec des nervures rouges-pourpres (la couleur pourpre s'intensifie après le gel).
Flours : Floraison l'été de la seconde année de culture.
Autres : La tige peut dépasser 1,50 m de haut, mais se limite généralement à 40 ou 80 cm.

Culture

- Arrosage :** 3 Abondant
Exposition : Mi-ombre, Plein soleil, Ensoleillé
Maladies / Ravageurs : Limaces, Piéride du chou, Pucerons, Escargots
Substrat : Calcaire, Frais, Profond, Terre de jardin, Argileux, Riche, Humifère, Fertile
Culture au jardin : Préfère le plein soleil mais tolère la mi-ombre.
 Résiste très bien aux gelées (jusqu'à -15°C) qui en améliorent même le goût. Protection avec un voile d'hivernage en cas d'hiver très rigoureux.
 Culture peu conseillée en climat chaud.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Culture en pot de 30 cm de diamètre, veillez à ce que le terreau ne se dessèche pas en été.
 Les feuilles se consomment jeunes (21 jours après semis) ou mures (50 à 60 jours après le semis). Retirez la nervure centrale et filandreuse des feuilles mures.

Semis

- Facilité :** 1 Facile
Mode de semis :
1. Semer au printemps en pépinière entre 10 et 20°C, à 2 mm de profondeur sans tasser le sol
 2. Placer à la lumière
 3. Repiquer en place les plants de 4 feuilles
 4. Pailler et arroser
- Ou directement en place après les dernières gelées.
Techniques de semis : Mini-serre, Chaleur supérieure à 10°C

En savoir plus

- Recolte :** Cueillez les feuilles extérieures au fur et à mesure de la croissance, en partant du bas, jeunes ou mures, de juin à septembre. Au printemps suivant cueillez les jeunes pousses émises par la plante (les futures tiges florales) qui sont très tendres.&
Conservation : Les feuilles crues se conservent plusieurs jours dans le bac à légumes du frigo, enveloppées dans un sachet kraft ou un torchon humidifié.
 Les feuilles se congèlent (ce qui accentue leur goût sucré) ou se déshydratent.
Propriétés : Très riches en vitamines.

*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.