

Graines de Aubergine Blanche

[5AUB0107]



Semences non traitées de Solanum melongena



Caractéristiques principales

- Nom latin :** Solanum melongena
Nom vernaculaire : Aubergine Blanche, Albergine, Béringène, Mayenne, Melongène, Plante à œuf, Œuf végétal
Intérêt : Productif, Permaculture, Comestible, Biodiversité ***, Fruits
Lieu de culture : Verger et Potager, A protéger en hiver, Jardin tropical, Serre chaude et Véranda, Serre froide, Jardin tempéré, Terrasse et Balcon
Origine : Asie orientale, Inde
Hauteur : 60 à 90 cm
Emprise au sol : 30 cm
Port : Buissonnant, Érigé
Type : Vivace
Feuilles : Feuilles alternes, de 30 à 40 cm de long, ovales, généralement épineuses, la face supérieure couverte de poils assez rugueux.
Fleurs : Fleurs de 2 à 3 cm de large, solitaires, en étoiles mauves, rehaussées d'étamines jaunes.
Fruits : Fruit cylindrique de 15 à 20 cm de long, à peau lisse, blanche, à chair blanche.
Température minimale (Rusticité) : de 0 à 5°
Recommandations : Plante vivace frileuse cultivée comme une annuelle en zone tempérée.

Culture

- Arrosage :** 3 Abondant
Exposition : Plein soleil, A l'abri du vent, Ensoleillé, Mur exposé au sud, Chaude
Maladies / Ravageurs : Pucerons, Limaces, Mildiou, Viroses, Araignées rouges, Pourriture grise, Aleurodes
Substrat : Humifère, Profond, Frais, Léger, Riche
Culture au jardin : Lors du repiquage des plants, enterrez le collet de 3 à 4 cm de profondeur pour favoriser la formation de racines adventives.
 Buttez les plants d'aubergine, paillez et arrosez aux pieds des plants sans mouiller les feuilles, régulièrement mais à dose réduite, surtout au moment de la floraison et de la nouaison des fleurs.
 Tuteurez ou palissez la plante.
 Taillez la tige principale au-dessus de la deuxième fleur, puis supprimez tous les bourgeons axillaires à l'exception des 4 premiers.
Culture en pot : Oui
Conseils du comptoir des graines : Se cultive en pot de 25 cm de profondeur et de largeur.
 Se cuisine avec la peau pour limiter l'absorption d'huile par la chair.
 S'associe avec les autres légumes d'été en ratatouille : tomates, courgettes, poivrons, ail et épices.

Semis

- Facilité :** 1 Facile
Mode de semis : **Période de semis pour les climats tempérés : mars - avril**
1. Tremper les graines dans de l'eau chaude pendant 24h
 2. Semer sous abri entre 20°C et 25°C constant
 3. Recouvrir de 5 mm de substrat léger, un mélange de terreau spécial semis et de sable, et tasser
 4. Placer à la lumière
 5. Conserver le substrat humide mais non détrempé
 6. Repiquer les plantules dans des pots individuels quand elles ont 4 feuilles
 7. Repiquer profondément les plants de plus de 15 cm après les dernières gelées, à 50 cm de distance en tous sens
- Techniques de semis :** Trempage 24h, Mini-serre, Chaleur entre 21°C et 25°C
Durée de germination : 1 à 2 semaines. Levée capricieuse, prévoir 2 fois plus de semences que de plants désirés.

En savoir plus

- Recolte :** Récoltez les aubergines environ 4 mois après le semis, de juillet à octobre, dès que le fruit est bien développé, que l'épiderme est brillant et le fruit souple au toucher.
Conservation : Se conserve une semaine au frais dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Propriétés : Riche en antioxydants (surtout dans la peau) et vitamines A, B1, B2, B5, B6 et C. Contient du calcium, du fer, du manganèse, du magnésium, du phosphore et du cuivre.

*
*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.