Graines de Chou Kale Scarlet

[5KAL0101]

Semences non traitées de Brassica oleracea



Caractéristiques principales

Nom latin :	Brassica oleracea, Brassica napus
Nom vernaculaire :	Chou Kale, Chou Frisé, Chou Plume, Chou non pommé **Variété :** Scarlet
Lieu de culture :	Gazon & Prairies fleuries, Culture en pot - Balcon & Terrasse, Jardin fleuri, *Jardin tempéré, Potager & Verger
Hauteur :	40 à 80 cm
Emprise au sol :	45 à 60 cm
Type de plante :	Plante bisannuelle (cycle de vie sur 2 ans, feuilles la 1ère année, fleurs la 2ème année)
Port :	Dressé (érigé)
Période de floraison :	Été
Feuilles :	Feuilles violet-vert (la couleur violette s'intensifie après le gel), lisses, très dentelées.
Fleurs :	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.
Température minimale (Rusticité) :	*inférieure à -5°C

Culture

Exposition :	Ensoleillé, Mi-ombre, Plein soleil
Substrat / Sol :	*Fertile, Calcaire, Frais (garde un certain temps l'humidité après arrosage & pluie), Profond, Terre de jardin, Argileux, Riche, fertile & humifère, *Humifère
Arrosage (plante adulte) :	4/5 Arrosage abondant
Maladies / Ravageurs :	Limaces, Piéride du chou (papillon), Pucerons, Escargots
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 jeunes feuilles (21 jours après semis) se consomment crues, les feuilles matures (50 à 60 jours après le semis) se consomment cuites. Retirez la nervure centrale et filandreuse des feuilles matures.

Semis

Facilité semis : 1 Facile - voir aussi les conseils de semis généraux dans le menu

Mode de semis : **Période de semis en climat tempéré :** printemps

1. Semer sous abri entre 10°C et 20°C
2. Semer dans un substrat léger, un mélange de terreau spécial semis et de sable
3. Couvrir de 2 à 5 mm de substrat sans tasser
4. Couvrir le pot avec un couvercle transparent ou un sac plastic pour conserver l'humidité jusqu'à la germination
5. Placer à la lumière
6. Conserver le substrat humide mais non détrempé
7. Planter en place les plants de plus de 4 feuilles
8. Pailler et arroser

Ou semer directement en place après les dernières gelées.

En savoir plus

Origine :	Europe
Intérêt :	*Comestible, *Feuillage, *Permaculture, *Productif
Recolte :	Cueillez les feuilles extérieures au fur et à mesure de la croissance, en partant du bas, jeunes ou matures, 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 tout ingestion, inhalation ou application d'un produit végétal. Le Comptoir des Graines décline toute responsabilité en cas de mauvaise utilisation des produits vendus.

© 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.

© 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.