

Potiron blanc



Les potirons se récoltent mûres pour une conservation longue durée. Ils sont excellent au cœur de l'hiver pour réaliser d'onctueux potages riches en vitamines.

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Description du produit

C'est à partir du mois d'avril que les potirons ou potimarrons se cultivent. [Les grosses graines sont plantées une à une dans des godets](#) remplis avec un terreau semi et bouture. Bien arrosé au départ et placées au chaud et l'intérieur, elles lèvent en moins d'une semaine.

La levée est rapide si la température est au moins égale à 20°C. Dès que les plantes sont bien développées, les jeunes plantes sont mises en place lorsque les gelées ne sont plus à craindre. 5 à 6 mois plus tard, les cucurbitacées commencent à mûrir.

[Un pied donne 1 à 4 fruits](#) de 5 à 15 kg en moyenne.

Ils ne se conserveront que si les fruits sont récoltés entièrement mûrs. Pour le savoir, observer les feuilles qui jaunissent, les tiges qui se dessèchent et le potiron lui-même qui prend des couleurs de plus en plus vives.

La variété 'Rouge d'Etampe' doit être rouge orangée et non pas jaune à la récolte.

En fin de saison, il est parfois judicieux si le temps est humide de les surélever sur des tuiles, ardoises, planchette ou des briques.

L'occasion de pratiquer un pré-nettoyage

Les fruits mûres se ramassent avec délicatesse surtout lorsqu'ils pèsent plus de 10 kg. Un tissu placé entre les fruits empêche les chocs pendant le transport.

La terre collée risque d'altérer la peau et de conduire à la détérioration de la chair.

Un bon lavage à l'eau claire suivi d'un nettoyage au chiffon prolonge la vie du potiron de plusieurs semaines.

Si les températures sont encore clémentes, positionner les potirons et potimarrons une partie de l'automne dehors sur une table ou sur le rebord d'une fenêtre exposé au soleil.

En-dessous de zéro degrés, entreposer les fruits dans une pièce sèche, aérée et hors-gel comme par exemple un sous-sol, un garage ou pourquoi pas dans le salon comme élément de décor. Les potirons sont à consommer au cœur de l'hiver.

Units in box: 3 graines ~

Reviews

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.