

Chou chinois



Famille : Brassicacées

Nom latin : Brassica rapa var. chinensis

Ce petit pak-choï ne donne pas sa place quand il s'agit de saveur! Ses courtes, mais larges tiges blanches se terminent par un limbe spatulé vert foncé. La texture tendre et la saveur douce de ce petit légume en font un ingrédient très recherché par les chefs spécialisés dans la cuisine asiatique. Ses nombreuses feuilles forment un pied très dense de forme évasée qui peut atteindre 15 cm de hauteur.

Jardinons

Semis

Germination :	Facile
Profondeur :	1 cm
Température :	10° - 28° C
Temps de germination :	3 - 7 jours
Type de semis :	Semis à l'intérieur ou à l'extérieur
Technique de semis :	En poquet

Culture

Culture :	Moyennement facile à cultiver
Température de Culture :	5° - 14° C
Transplantation :	Facile
Distance entre les Plants :	25 cm
Distance entre les Rangs :	30 cm
Temps de maturation :	45 jours
Luminosité :	Plante de soleil

Suite

Permaculture

Zone de rusticité :	3B
Luminosité :	Plante de Soleil
pH du sol :	pH peu acide
Texture du sol :	Sol meuble (limoneux)
Humidité du sol :	Sol frais et bien drainé
Fertilité du sol :	Plante exigeante en compost à dominance bactérienne

Plante bon voisinage

Aneth, bette, betterave, bourrache, camomille, carotte, concombre, épinard, fève, haricot nain, hysope, laitue, mâche, menthe, origan, pois, pomme de terre, romarin, sarriette, sauge, souci, thym.

Plante mauvais voisinage

Ail, brocoli, ciboulette, chou-fleur, oignon, navet, radis, tomate

Conseil Horticole

Culture : La sécheresse ne lui fait pas peur et il tolère très bien les températures chaudes et plus froides.

Récolte : Comme pour le céleri, la taille du pak-choï doit se réaliser avec un bon couteau juste au-dessus du sol.

Pak-choï Shanghai - Bio