L’année du concombre

Impressionnez vos amis en cultivant vos propres concombres, c’est un vrai jeu d’enfant !

Imaginez-vous en train de ramasser vos propres concombres cultivés dans votre jardin. Si vous aimez déguster des concombres frais et croquants, pourquoi ne pas en faire pousser vous-même et profiter de la saveur unique de fruits fraîchement cueillis ? Ils n’en seront que meilleurs ! Magnifiez vos menus d’été grâce à un mélange de concombres juteux coupés en cubes et gorgés de soleil. Mangez-les frais, marinés ou même avec du sucre pour tirer le meilleur parti de chaque concombre, car en poussant, chaque plant produit beaucoup, beaucoup de fruits très juteux. Avec seulement deux ou trois plants, vous ne manquerez pas d’idées de recettes qui raviront à coup sûr vos amis et votre famille.

Peu coûteux

Soyez honnête, combien dépensez-vous pour vos salades d’été au supermarché ? Un filet de tomates, un sachet de feuilles de salade et un concombre suffisent pour préparer un délicieux repas pour le midi ou pour vos soirées estivales. Mais les frais s’additionnent vite alors que vous pourriez tout à fait cultiver vous-même ces ingrédients pour presque rien. Dépensez une semaine de budget salades en graines ou en plants prêts à pousser et d’ici quelques semaines, vous pourrez en récolter les fruits. En été, le concombre est incontestablement la star de nos assiettes. En le cultivant dans votre jardin ou sous serre, vous avez un véritable garde-manger à disposition vous offrant régulièrement des ingrédients frais. Rien ne vaut la saveur, la fraîcheur, la texture et l’autosatisfaction d’avoir fait pousser soi-même ses propres fruits et légumes. De plus, vous contrôlez totalement le mode de culture de vos plantes, qu’il s’agisse de la qualité du sol ou de l’utilisation d’engrais et de pesticides. Et en faisant le choix d’une culture bio, vous doublez même leur valeur intrinsèque.

Facile à cultiver

Si vous pouvez faire pousser des courgettes, vous pouvez faire pousser des concombres. Ces variétés sont très proches et prolifiques et peuvent être cultivées en pleine terre, en pots ou en serre. Le secret réside dans le choix du type de plante. En effet, certains concombres ont été sélectionnés pour se plaire en extérieur tandis que d’autres nécessitent la protection d’une serre. Certains peuvent même être cultivés indifféremment en intérieur ou en extérieur.

Ainsi, pour des résultats optimums, lisez bien les sachets de semences ou les étiquettes des plantes et tenez compte des besoins de la plante.

Des grands et des petits

Il existe un vaste éventail de variétés de concombres parmi lesquelles choisir. Les dernières variétés récemment sélectionnées sont plus onéreuses, en particulier sous forme de semences. Les sachets contiennent souvent seulement quatre ou cinq graines, mais vous n’avez pas besoin de plus. Parmi les variétés les plus répandues et les plus connues, certaines sont vendues en sachets contenant plusieurs graines. Il existe des mini concombres, parfaits à grignoter et pour garnir vos lunchbox. Les concombres longs à trancher produiront de gros fruits similaires à ceux que vous pouvez trouver au supermarché. Vous pouvez également acheter des concombres à marinade, qui produisent plus de petits fruits pour cornichons et conserves.

Conseil : vérifiez toujours le nombre de graines dans chaque sachet.

Concombres et cuisine

Avec des concombres frais du jardin, vous sublimerez vos menus d’été, vous ravirez vos enfants en leur proposant de petits fruits croquants pour leur collation, et vous atteindrez sans problème l’objectif des cinq fruits et légumes par jour.

Vous pouvez couper vos concombres en tranches, en cubes ou en bâtonnets pour créer de nombreuses recettes de salades, de boissons rafraîchissantes et de garnitures. Trempez-les dans une sauce, hachez-les finement et mélangez-les avec de la menthe et du yaourt pour créer une sauce pleine de fraîcheur, ou encore arrosez-les de miel pour une petite friandise sucrée.

Ajoutez-les dans vos salades de fruits, grignotez-les en morceaux pour un petit encas ou utilisez-les pour agrémenter vos assiettes. Et n’oubliez pas : la tradition veut que le thé de l’après-midi soit accompagné d’un sandwich ou deux à base de concombre, d’un soupçon de sel de mer, de pain frais fait maison et de beurre. Et voilà, vous avez confectionné un classique intemporel pour la lunchbox de vos enfants, des visiteurs venus à l’improviste ou juste une petite gourmandise pour le déjeuner.

Facile à faire pousser à partir de semences

Les concombres sont faciles à cultiver à partir de semences, surtout si vous n’êtes pas novice en la matière.

Semez en période de chaleur douce, au début du printemps, pour une culture en serre, ou au milieu du printemps pour une culture en extérieur.

Plantez deux graines dans un petit pot ou bac rempli de terreau de qualité. Si les deux germent, retirez le plant le plus faible et laissez l’autre arriver à maturité.

Une fois que les racines ont rempli le pot ou le bac, repiquez le plant dans un pot légèrement plus grand. Pour la culture en serre, deux plants peuvent être plantés dans un même sac de culture sous serre. Utilisez de l’engrais et arrosez régulièrement. En extérieur, les plants doivent être protégés du gel jusqu’à ce que tout risque de gelée soit passé. Acclimatez-les aux températures extérieures en les déplaçant dans un environnement froid pendant une semaine environ avant de les planter en pleine terre en choisissant un emplacement ensoleillé.

Soin et attention

Les concombres ont de l’appétit. Plantez-les dans un endroit ensoleillé et nourrissez-les généreusement. Pour obtenir un maximum de fleurs et de fruits, choisissez un engrais végétal riche en potasse.

Il n’est pas surprenant que ces plantes donnant des fruits gorgés d’eau aient besoin d’être autant arrosées. Si vous les cultivez en extérieur, utilisez du compost et arrosez régulièrement. Sous serre, plantez-les dans des sacs de culture et mettez en place un système d’arrosage automatique pour assurer un arrosage régulier de vos plantes, en particulier lorsque le fruit commence à se former.

À mesure que les fruits se développent, ils deviennent lourds. Il est donc important d’attacher les plants à des tuteurs afin de soutenir le poids des fruits en développement. Idéalement, utilisez des tiges de bambou solides. À l’inverse, si vous les cultivez en extérieur, vous pouvez laisser les plants s’étaler sur le sol, mais n’oubliez pas mettre de la paille sous les fruits en développement pour éviter tout contact avec le sol.

Cueillez régulièrement pour optimiser la production des plants et dégustez les fruits fraîchement ramassés pour une saveur incomparable.

Mâle et femelle

Les plants de concombre, comme de nombreuses plantes, ont des fleurs mâles et des fleurs femelles sur le même plant. Il est très facile de les distinguer : les fleurs femelles ont de minuscules concombres se formant derrière la fleur, qui n’existent pas sur les fleurs mâles.

Vous pouvez acheter des variétés de concombre F1 entièrement femelles qui n’ont pas de fleurs mâles. Celles-ci ont tendance à produire beaucoup de fruits sur une période plus courte.

D’autres variétés à fleurs mâles et femelles produiront des concombres sur une période plus longue. Sur la plupart des variétés d’extérieur, on peut tout à fait laisser les fleurs mâles sur les plants. En revanche, certaines variétés nécessitent que les fleurs mâles soient retirées pour empêcher la pollinisation qui entraîne la formation d’un fruit amer et non comestible. Lisez bien les étiquettes ou recherchez des conseils en ligne concernant la variété que vous cultivez.