

Poivron

Couleur disponible : *Poivron rouge, vert mauve, orange, jaune.*



Caractéristiques : Fruit de 11cm.

Plant productif

Maturité : 72 jours

Plantation : Exposition très ensoleillée.

Espacement : 50cm

Arrosage : Maintenir le sol frais

Engrais : Les plants fertilisés avec une forte teneur en azote formeront beaucoup de tiges et de feuillage au détriment des fruits. La formation des fruits nécessite, entre autres, du potassium (K). Il faut donc apporter un engrais équilibré en azote (N),

en phosphore (P) et en potassium (K) et approprié à la culture des poivrons, (du type 10-15-15).

Sol : Profonds et riches en matière organique

Récolte : début août

Taille : Étêter la tige principale quand celle-ci atteint 15 cm de hauteur pour provoquer le développement des tiges secondaires

Conseil du Jardinier : Les poivrons sont particulièrement exigeants en chaleur, en lumière, en eau et en engrais. Pour augmenter la luminosité et la chaleur, on peut les transplanter près d'un mur blanc ou faire la plantation sous un paillis de plastique noir.

Piment ou poivron ?



*Le piment appartient à la famille des solanacées.

***Le piquant du piment** est dû à un alcaloïde : **la capsaïcine**

*La capsaïcine n'est pas soluble dans l'eau mais est soluble dans les corps gras : **l'eau n'est donc d'aucun secours en cas de brûlure !**
Préférer le lait, le yaourt ...

*Juste pour la petite histoire, la capsaïcine pure est décelée dans 16 millions de fois son poids en eau ! Infernal, non !

*Il vaut mieux éviter de consommer les graines et les membranes intérieures blanchâtres des piments.

***Les poivrons ne contiennent pas de capsaïcine** n'ont donc aucune force. On peut les retrouver en vert, rouge et jaune.

