

Pak Choi - Brassica Rapa Subsp. Chinensis

La description:

Le Pak Choi, également connu sous le nom de Paksoi, Pok Choi, Pak Choy ou chou moutarde asiatique vient de Chine, de Taïwan et du Japon. Il est apparenté au chou chinois, mais ressemble plus à la bette à carde. Contrairement au chou chinois, il ne forme pas une tête solide, mais des rosettes de 40 à 60 cm de haut. Son goût doux de chou est particulier, les feuilles ont une note légèrement acidulée et amère. Le Pak Choi se retrouve dans les plats typiquement asiatiques. Il se marie bien cru dans les salades ou cuit dans de nombreux plats de légumes.

Cultivation:

Pak Choi peut être amené à l'intérieur à partir d'avril. Le semis directement à l'extérieur est possible à partir de mai (profondeur de semis d'environ 2 cm). Pak Choi commence à germer à 12 degrés, la température de germination optimale se situe entre 18 et 22 degrés Celsius. Le sol doit être riche en nutriments, meuble et calcaire. Les plantes cultivées en pot peuvent être plantées à partir de début juillet à une distance de 30 x 30 centimètres dans un endroit ensoleillé à semi-ombragé et protégé du vent. Pak Choi doit être arrosé régulièrement sans engorgement. Le premier Pak Choi peut être récolté après environ 8-10 semaines.