

BHR

péché de gourmandise

Tous les conseils
de Patrick Mioulane

Fiche n°5



Les ingrédients :

Un calamondin en pot, six plants de fraisières Mara des Bois, un sac de pétales d'ardoise.

Cette composition toute simple suscite la tentation gourmande par des oranges miniatures spectaculaires, mais au goût acide et la comble en offrant tout au long de la belle saison, la possibilité de picorer à l'envi des fraises parfumées et sucrées.

Les (+)

- Une croissance généreuse et rapide !
- Un aspect décoratif toute l'année !
- La confiture de fruits de calamondin est délicieuse !



Étape 1 :

Après avoir disposé une couche de drainage au fond du bac « Mon Espace Potager », remplissez-le de terreau en veillant à l'émietter en brisant bien les mottes.



Étape 2 :

Plantez le calamondin au centre de la jardinière. Cet agrume (x Citrofornella microcarpa) est un hybride entre une mandarine et un kumquat, qui porte durant plusieurs mois des petits fruits à la saveur amère. Ses fleurs hivernales exhalent un puissant parfum. Ce bel arbuste à feuillage persistant craignant le gel, hivernez-le dans une véranda.



Étape 3 :

Espacez les plants de fraisières d'environ 20 cm. N'enterrez pas le cœur de la touffe. Nous avons choisi la variété Mara des Bois car elle est remontante, d'où une production échelonnée et surtout très goûteuse, avec une étonnante saveur de fraise des bois. Si vous préférez de très gros fruits, plantez Nova Gento.



Étape 4 :

Couvrez la surface de la jardinière « Mon espace Potager » avec une couche de 5 cm de pétales d'ardoise. Ce paillis minéral accumule de la chaleur, favorisant la production des fruits. Par ailleurs, il empêche les stolons de fraisières de prendre racine et gêne la germination des mauvaises herbes véhiculées par le vent ou les oiseaux. Pour un bon développement de la plantation, apportez un engrais liquide « fraisières » deux fois par mois.

Voilà votre résultat
après quelques
semaines :

