

GigÃ©rine â?? Citre Ã confire â?? PastÃ¨que Ã confiture â?? PastÃ¨que blanche

Description

default watermark

PastÃ¨que GigÃ©rine

Citrus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai **3,20 â?¬ 12 graines/sachet**

PastÃ¨que idÃ©ale **pour la fabrication de confitures**. Belle rÃ©colte en serre en 2021 alors que le climat adaptÃ© nâ??y Ã©tait pas.

https://www.fermedesaintemarthe.com/pasteque-a-graine-rouge-a-confire-a-chair-verte-ab-p-1398

PASTEQUE A GRAINE ROUGE A CONFIRE A CHAIR VERTE AB 4,50 â?¬ : 15 graines

https://kokopelli-semences.fr/fr/p/P4800-A-Confiture-a-Graines-Rouges

PastÃ¨que verte Ã confiture Ã graines rouges

3,40 â?¬ pour 15 graines

Aussi appelÃ©e â??GigÃ©rineâ?• et â??Citre Ã confireâ?•, cette pastÃ¨que fut **introduite dans lâ??ouvrage *Les Plantes PotagÃ¨res* de Vilmorin-Andrieux de 1883.** Cette **variÃ©tÃ© de mi-saison fournit des fruits vert clair panachÃ©s de bandes grisÃ¢tres marbrÃ©es de vert et sphÃ©riques, de 30 Ã 40 cm de diamÃ¨tre, Ã la chair blanc verdÃ¢tre, juteuse et sucrÃ©e et aux graines roses ou rouges.**





default watermark

GigÃ©rine (Citrullus lanatus), une pastÃ¨que Ã confiture

https://jardinage.lemonde.fr/dossier-2176-gigerine.html

La gigÃ©rine (*Citrullus lanatus var. citroides* syn. *Citrullus amarus*) appelÃ©e Ã©galement citre, barbarine, mÃ©rÃ©ville, gingÃ©rine ou pastÃ¨que Ã confiture, selon les rÃ©gions, appartient Ã la **grande famille des CucurbitacÃ©es** en tant que variÃ©tÃ© de **pastÃ¨que**. Elle **ne se consomme que cuite, en confiture ou en gelÃ©e**, car **sa chair est immangeable crue**.

La gigÃ©rine rÃ©clame Ã©normÃ©ment de chaleur et craint le gel.

Le pied de cette pastÃ¨que court sur des tiges rampantes ramifiÃ©es pouvant atteindre 4m, sur lesquelles se dÃ©veloppent des feuilles pÃ©tiolÃ©es trÃ¨s dÃ©coupÃ©es. Les fleurs femelles fÃ©condÃ©es par les fleurs mÃ¢les grÃ¢ce Ã la pollinisation donnent naissance Ã des fruits qui, une fois arrivÃ©s Ã maturitÃ© pourront peser plus de 5kg. Ronds, ovales, tachetÃ©s, vert foncÃ© ou vert clair, il en existe de diffÃ©rentes sortes mais ils contiennent toujours de grosses graines rouges ou vertes, qui doivent Ãªtre retirÃ©es de la chair blanche.

- Famille : CucurbitacÃ©es
- Type : vivace ou annuelle
- Origine : Afrique
- Couleur : fleurs jaunes
- Semis : oui
- Bouture : non
- Plantation : printemps
- RÃ©colte : aoÃ»t-septembre
- Hauteur : jusquâ??Ã 4m de longueur

Anciennes VariÃ©tÃ©s franÃ§aises :

- PastÃ¨que Ã confire allongÃ©e et Ã graines vertes
- PastÃ¨que Ã confire Ã graines rouges et Ã chair vert

https://www.gerbeaud.com/jardin/fiches/gigerine,1878.html

Sol et exposition idÃ©ale pour la gigÃ©rine

La gigÃ©rine a besoin dâ??un climat chaud, avec une exposition ensoleillÃ©e dans un sol profond, riche et bien drainÃ©.

Date de semis et de plantation de la pastÃ¨que Ã confiture

Câ??est Ã la mi-avril que vous sÃ¨merez, au chaud, la gigÃ©rine en poquets de 3 graines dans des pots, Ã 2 cm de profondeur. Les plantules seront Ã©claircies pour nâ??en conserver quâ??une par pot.

La mise en place des pieds se fera mi-mai dÃ¨s que les risques de gelÃ©es seront Ã©cartÃ©s, en les espaÃ§ant de 1,5m en tous sens.

default watermark

Conseil dâ??entretien et de culture de la gigÃ©rine

Lors de la plantation ainsi que la pÃ©riode qui suit, il convient dâ??arroser mais uniquement jusquâ??Ã ce que la plante se soit bien enracinÃ©e. AprÃ¨s, elle supportera les Ã©pisodes de sÃ©cheresse Ã condition dâ??avoir un bon paillage du pied et des arrosages malgrÃ© tout rÃ©guliers mÃªme sâ??ils doivent rester modÃ©rÃ©s.

RÃ©colte, conservation et utilisation de la pastÃ¨que Ã confiture

En lâ??ouvrant, Ã©pÃ©pinage un peu long â?? Sa chair est blanche ou vert pÃ¢le. Ses pÃ©pins sont de couleur rouge

La pastÃ¨que Ã confiture se consomme cuite en confiture

Maladies, nuisibles et parasites de la gigÃ©rine

Lâ??OÃ¯dium est le principal ennemi de la gigÃ©rine.

Emplacement et association favorable de la pastÃ¨que Ã confiture

Câ??est une plante qui a une racine qui se dÃ©veloppe en profondeur, dâ??une part, et dâ??autre part dont les tiges coureuses sâ??Ã©talent beaucoup : il faut donc prÃ©voir suffisamment de place dans le jardin.



Fleurs mÃ¢le (Ã gauche) et femelle (Ã droite) de *Citrullus lanatus var. citroides* (diverses appellations existent en franÃ§ais : citre, mÃ©rÃ©ville, gigÃ©rine, courge barbarine, pastÃ¨que Ã confitures). La plante photographiÃ©e pousse dans un pot de faibles dimensions, ce qui peut avoir pour consÃ©quence une taille des feuilles et des fleurs infÃ©rieure Ã la taille typique.



default watermark

La couleur des pÃ©pins varie selon la variÃ©tÃ© et la maturitÃ©.

Categorie

1. SRHGx
2. to check

Tags

1. citre
2. courge barbarine
3. gigÃ©rine
4. pastÃ¨que Ã confiture

date crÃ©Ã©e
14 dÃ©cembre 2022
Auteur
cblancke