

TOMATES

"Dorothy's Green"



ORIGINE	Origine : USA Ancienne
CARACTERISTIQUES	Nom latin : Solanum lycopersicum Précocité : mi-saison à tardive Forme : lisse mais côtelée en partie haute, aplatie Couleur : verte, légèrement teintée de rose à maturité Poids des fruits : de 200 à 500 g Texture : très ferme, juteuse, type "Beefsteak" Goût : douce, épicée Utilisation : salades, cuisson
GENERALITES	Période de récolte : Juillet, Août, Septembre, Octobre Culture : en pleine terre, sous serre Exposition : plein soleil Besoin en eau : moyen si bien paillé au pied Nature du sol : tout type de sol mais meuble Qualité du sol : drainé, réchauffé, riche Les Solanacées ont besoin de lumière et de chaleur pour produire. Sous les climats frais, il est préférable de les cultiver sous abri.
CONSEILS DE SEMIS	Période de semis : Février, Mars, Avril * Semer en godets ou en caissettes, à 5 mm de profondeur, à une température de 20°C en moyenne. * Mettre derrière une fenêtre et vaporiser tous les jours pour que la surface soit toujours humide mais que les graines ne risquent pas de ressortir
CONSEILS DE CULTURE	* Lorsque la plante atteint 15 cm et que les gelées ne sont plus à craindre, repiquer la motte entière, en enterrant la tige jusqu'aux premières feuilles en espaçant de 50 cm à 70 cm, en ayant tuteuré AVANT ! * Pour un meilleur enracinement, planter "de biais" * Pour une croissance forte, mettre au fond du trou, du compost bien fait mélangé à des feuilles d'ortie concassées (sans les tiges pour ne pas qu'elles s'enracinent!). * Pour un arrosage et un désherbage réduits, pailler le plus possible au pied en rajoutant si possible, quelques feuilles de consoude. * Pour éviter le plus possible le mildiou, arroser au pied et non sur les feuilles, et essayer, dans la mesure du possible de faire un petit abri de fortune pour que la pluie ne tombe pas directement sur les plants.
ROTATION	A la suite d'un légume racine A faire suivre d'un engrais vert ou de légumineuses (haricot, lupin, pois, lentille, arachide, luzerne, trèfle, soja, cacahuète)
ASSOCIATIONS	☺ ail, échalote, oignon, carotte, céleri, chou, épinard, radis, basilic, persil, œillets d'inde, soucis ☹ betterave, concombre, courge, pommes de terre