Étymologie des légumes

Une description de la betterave

Historique: le mot "be0erave" vient du mot cel6que "be0", qui veut dire "rouge", la couleur de la racine. La be0erave est cul6vée depuis plus de 2000 ans et était ini6alement cul6vée pour ses feuilles, ses racines étant pe6tes et bien loin de ressembler à la be0erave moderne. Au fil des ans, les racines se sont développées de plus en plus, pour obtenir ce qu nous connaissons aujourd'hui. Plusieurs d'entre nous méconnaissons le goût savoureux de leurs feuilles. Beta vulgaris, l'espèce à laquelle appar6ent la plupart de nos variétés de be0eraves, est na6ve de l'Égypte et de la Méditerranée.

Culture: Facile à cul.ver. Semence directe au sol. Printemps tard/été tôt. ½" de profond. Un deuxième semis peut être faite à la fin de l'été. Éclaircissez à 4" de distance. Compagnons: haricot en buisson (pas à rames), laitue, oignons, chou rave, chou, brocoli et sauge. Ils encouragent la croissance et éloignent les insectes nuisibles.

Une description du chou frisé

Historique: Le chou frisé est une ancienne plante et une des premières bassica cul6vée, qui diffère peu de son ancêtre sauvage d'origine. Na6ve des régions de la côte de la Grande-Bretagne et du nord de l'Europe, le chou frisé a été cul6vé pour sa verdure nutri6ve et savoureuse depuis plus de 2000 ans.

Culture: Le chou frisé est une plante de climat frais; faites des semis intérieurs 4-6 semaines avant les derniers gels en semant ¼" de profond dans un mélange de terreau dans un plateau, ou en semis direct au milieu de l'été pour une récolte d'automne/hiver. Éclaircissez à 18-24" de distance. Compagnons: haricots, beWeraves et laitue encouragent la croissance; oignons, sauge, thym et capucines éloignent les insectes nuisibles incluant le puceron et la piéride du chou.

Une description des pois

Historique: Les pois sont un des légumes cul6vés parmi les plus anciens. Selon Peter Henderson dans son livre "Guide des plantes" (1881), l'origine du pois est nébuleux mais serait du sud de l'Europe, où on aurait trouvé des évidences de la présence de pois dans des villages datant de l'âge de pierre. À par6r du 13e siècle, il était une denrée alimentaire de base et l'est encore aujourd'hui. Quand j'étais enfant, j'ai appris une comp6ne (en anglais)'

I eat my peas with honey, I've done so all my life.

The taste is rather funny, but it keeps them on my knife!

{Je mange mes pois avec du miel, j'ai fait ça toute ma vie.

Le goût est plutôt bizarre, mais ça les garde sur mon couteau!}

Culture: Facile à cul.ver. Les pois sont une culture de climat frais et sont en semence directe dans le potager ½" de profond à 3" de distance et dès que la terre peut être travaillée au printemps. Semez à nouveau à la fin de l'été pour une récolte d'automne. Une cueilleWe régulière prolonge la récolte. Compagnons: haricots, maïs, concombres, caroWes, aubergines, persil, maïs, tomates et navets..

Canadian Organic Growers
Cultivons Biologique Canada

Une description des radis

Historique: Le radis est un vieux et vénérable légume. Il est originaire de Chine et s'est rapidement répandu en Europe et en Méditerranée. Les Grecques anciens offraient les radis dans un "vase d'or" au dieu Apollo. À par6r du 16e siècle, on les retrouvent en Angleterre et Gerarde men6onne quatre variétés cul6vées dans les potagers. À la fin des années 1800, aux États-Unis, les radis sont si populaires comme culture hâ6ve qu'on cul6ve plus de 20 acres en serres pour suffire à la demande à New York.

Culture: Facile à cul.ver. Les radis sont parmi les récoltes les plus hâ.ves. Ils sont cul.vés en semis direct et en climat frais. Il est préférable de les planter successivement très tôt au printemps jusqu'à la fin du printemps puis à la fin de l'été jusqu'au début de l'automne. Semez les graines 1" de profond et éclaircissez à 2-3" de distance. Les radis sont souvent semés avec une culture à germina.on plus lente, comme les caroWes, et servent d'indicateur de rangs aux caroWes. Compagnons: Les radis sont eux-même un des compagnons du potager et sont bénéfiques à la majorité des plantes, sauf les brassicas. Les capucines sont bénéfiques aux les radis.

Une description des épinards

Historique: L'épinard commun avec lequel nous sommes le plus familier en Amérique du Nord- Spinacea oleraccea - est originaire d'Asie de l'Ouest et a été documenté par des médecins arabes comme plante médicinale. La première men6on comme légume remonte à 1351 et à par6r de 1538, il était cul6vé en Europe et préparé exactement comme on le fait aujourd'hui. Puisque l'épinard est une culture de climat frais et a tendance à monter en graines rapidement à la chaleur, d'autres plantes au goût similaire étaient cul6vées en été ou dans les climats chauds et préparées de la même façon. Les épinards de la Nouvelle-Zélande (introduits en 1772 en Amérique du Nord) et les épinards Galilée en sont deux variétés.

Culture: Spinacea est une culture de climat frais et devraient être plantés aussitôt que la terre peut être travaillée. Faites tremper les graines pendant quelques heures avant de le semer. Semez à ¼-½" de profondeur. Faites un deuxième semis à la fin de l'été. Éclaircissez à 8" de distance et arrosez régulièrement. Les variétés qui supportent la chaleur devraient être semées lorsque la terre s'est réchauffée. Compagnons: pois, haricots, aubergines, oignons, choux et fraises.

Une description des navets

Historique: Les navets, membres de la famille des brassicas, sont cul6vés depuis des milliers d'années; On le retrouve dans le codex Dioskorides qui date de 500 Av JC et était bien établi alors. Puisqu'ils étaient un des rares légumes se conservant tout l'hiver, les navets étaient considérés comme un légume indispensables. Les premiers colons les ont apportés en Amérique du Nord dès 1609 et jusque dans les années 1900, ils se retrouvaient dans tous les potagers.

Culture: Facile à cul.ver. Les navets sont de climat frais. Semence directe au sol dès qu'on peut travailler la terre ou à la fin de l'été pour une récolte d'automne. Semez ¼ - ½" de profondeur, 1" de distance. Éclaircissez à 4-6" de distance. Compagnons: oignons, ciboulеWe, poireaux et pois.

Une description de la laitue

Historique: L'ancêtre exacte de la laitue est inconnu, mais la laitue "Lactuca serriola" le serait possiblement. Nous ne savons pas si la laitue est une plante cul6vée ancienne - Herodatus men6onne qu'elle était cul6vée dès 550 BC. Au temps de Henry VIII, en 1530, elle était devenue un légume prisée du potager et Gerarde dans son guide des herbes de 1597 en décrit huit variétés. Les anciens romains ont découvert une variété droite unique sur l'île Grecque de Cos; Ils l'ont rendu si populaire qu'elle a été connue sous le nom de romaine, bien que bien des gens encore l'appelle Cos en honneur de son lieu de naissance.

Culture: Facile à cul.ver. Semez ¼" de profondeur tôt au printemps et éclaircissez à 4-6" de distance. La récolte con.nue favorise la croissance de nouvelles pousses. La laitue est une culture à climat frais, il est avantageux de semer à nouveau à la fin de l'été afin de récolter tout l'automne et même après les gels. Compagnons: oignons, caroWes et radis.