Tradéo
Les récoltes rustiques

OCA DU PÉROU

Petits tubercules de couleurs vives et de formes oblongs. L'Oca du Pérou a une saveur acide intermédiaire entre la pomme de terre et l'oseille. Les tubercules se consomment cuits à l'eau ou poêlés et se cuisinent comme la pomme de terre sans besoin de les peler. Leur saveur est toutefois plus fine et originale. Les jeunes pousses sont comestibles et se consomment comme des tubercules. Plantation au printemps pour une récolte avant les gelées. Conservation à l'ombre et au frais.

Rendement : Moyen
Plantation : Printemps
Récolte : Début hiver
Goût : Légèrement acide

CONSEILS DE PLANTATION :

L'Oca du Pérou aime le soleil et la mi-ombre ainsi qu'une terre riche et légère.
Mettre en terre lorsque les gelées ne sont plus à craindre en mars-avril-mai. Pour les régions plus froides, vous pouvez commencer la culture en pot.
Plantez le tubercule (germe vers le haut) tous les 40 cm à 80 cm pour une profondeur d'environ 10 cm.
Durant l'été, l'Oca (cousin du trèfle) prendra une allure buissonnante. Ce n'est que vers la fin septembre, lorsque les jours raccourcissent que les tiges vont toucher le sol et que les tubercules vont se former au contact de la terre.
La récolte peut commencer 6 mois après la plantation et se faire au fur et à mesure des besoins.
Les tubercules peuvent être recouverts d'un tunnel plastique ou d'un voile d'hivernage pour prolonger la conservation en terre jusqu'à mi-novembre.