

LE RUTABAGA

Nom botanique
Brassica napobrassica

Famille :
Brassicacées

Origine :
Amérique du Nord



Découvert à la fin du moyen âge, le rutabaga est originaire de Scandinavie. Il est issu du croisement entre un chou frisé et un navet. En effet le terme « rutabaga » signifie en Suédois « chou-navet ».

Le rutabaga arriva en France au cours du XVIII^e siècle.

Ce légume fut un des principaux aliments mangé au cours de la Seconde Guerre Mondiale. Il remplaçait la pomme de terre, car confisquée par les Allemands. Trop assimilé à une période de guerre et de restriction, le rutabaga est ensuite retombé dans l'anonymat. Le rutabaga, également appelé chou-navet lorsque sa chair est blanche est un vieux légume qui s'adapte particulièrement au climat froid et humide.

Voisinage propice - Plantes compagnes :
Maïs, pomme de terre.

Voisinage néfaste - Plantes incompatibles :
Artichaut, endive, salsifis.

EXPOSITION : Plein Soleil

CONSEILS de culture :

- Semis :** A partir de mars avril sous abri ou directement de mai à juillet.
Tous les 30 cm environ, rang espacé de 30 à 40 cm
- Sol :** Frais, léger, riche en matières organiques, bien drainé
- Entretien :** Biner et sarcler régulièrement les plants pour éviter la concurrence avec les mauvaises herbes.
Un paillage de feuilles ou de tonte séchée permet de garder la fraîcheur durant l'été
- Récolte :** 3 à 4 mois après le semis, récolter avec la fourche-bêche au fur et à mesure des besoins, jusqu'au printemps suivant.
- Conservation :** Le rutabaga se conserve mieux lorsqu'il est laissé en terre, même durant tout l'hiver.
- Arrachez-les de préférence par temps sec
En les mettant dans du sable bien sec, vous les conserverez plus longtemps



Retrouver des idées de recette sur le site :
www.grangedebeauvais.com