

# GARLIC

## Pour le Jardin de Maison



VARIÉTÉS	TYPE	RÉCOLTE	ENTREPOSAGE	RÉCOLTE PAR BULBE	TAILLE DES GOUSSES	SAVEUR	COMMENTAIRES
<b>VARIÉTÉS À COU SOUPLE</b>							
<b>À cou mou</b>	Standard	Fin d'été	Jusqu'au printemps	9-24 gousses	Petite, moyenne	Douce à moyenne	De culture facile, productif et adaptable à différents climats et sols. Excellent pour le tressage.
<b>VARIÉTÉS À COU DUR</b>							
<b>Bogatyr</b>	Purple Stripe	Fin d'été	Jusqu'au printemps	5-7 gousses	Grosse	Forte, Ardente	Forte, la chaleur de longue durée. Une des variétés les plus chaudes à col rigide.
<b>Duganski</b>	Purple Stripe	Milieu d'été	Jusqu'au printemps	7-10 gousses	Grosse	Forte, Ardente	Saveur ardente qui adoucit un riche arrière-goût d'ail.
<b>German Red</b>	Rocamboles	Fin d'été	Jusqu'au milieu de l'hiver	5-7 gousses	Grosse	Forte, piquante	Grande saveur corsée et durable. Magasins très bien.
<b>German White</b>	Porcelaine	Début-milieu d'été	Jusqu'au printemps	5-7 gousses	Moyenne	Forte, robuste	Très bon rôti. Se conserve très bien. Réussit bien dans les régions nordiques.
<b>Legacy</b>	Rocamboles	Fin d'été	Jusqu'au milieu de l'hiver	7-12 gousses	Moyenne	Moyenne, forte	Excellente saveur. Épiderme facile à enlever. Rustique.
<b>Metechi</b>	Purple Stripe	Fin d'été	Jusqu'au printemps	5-7 gousses	Grosse	Forte, piquante	Bonne rusticité, croissance vigoureuse et bonne conservation durant l'entreposage.
<b>Mexican Purple</b>	Purple Stripe	Fin d'été	Jusqu'à la fin de l'hiver/ début du printemps	8-16 gousses	Petite, moyenne	Riche, moyenne	Saveur plus douce après cuisson. Coloré.
<b>Music</b>	Porcelaine	Milieu d'été	Jusqu'au printemps	4-7 gousses	Grosse	Moyenne, forte	Rustique. Très fort lorsque mangé cru. Excellent rôti.
<b>Russian Red</b>	Purple Stripe	Début-milieu d'été	Jusqu'au milieu de l'hiver	6-8 gousses	Grosse	Forte, piquante	Rustique. Réussit bien dans les régions nordiques.
<b>Siberian</b>	Purple Stripe	Fin d'été	Jusqu'au printemps	5-9 gousses	Grosse	Forte, piquante	Saveur douce avec l'entreposage. Excellent pour rôtir et pour cuire.
<b>Spanish Roja</b>	Rocamboles	Milieu d'été	Jusqu'au milieu de l'hiver	8-9 gousses	Moyenne	Riche, piquante	Saveur complexe riche, le goût de longue durée. Excellente pour la culture dans les climats froids.
<b>AIL ÉLÉPHANT</b>							
<b>Ail éléphant</b>	Poireau bulbeux	Fin d'été	Une année	4-6 gousses	Très grosse, énorme	Douce, sucrée	Très apparenté au poireau. Rustique. Planter à 10-15 cm de profondeur.

### Quand cultiver l'ail :

Planter de la mi-septembre à octobre, au moins 4 semaines avant que le sol gèle. Certaines variétés se plantent aussi au printemps.

### Comment planter de l'ail :

Séparer les bulbes en gousses individuelles. Assurez-vous que les gousses sont dures et fermes. Plantez les plus grosses : elles donneront des bulbes plus gros. Utiliser les gousses plus petites pour la cuisine! Planter à 8 cm de profondeur avec le plateau (point d'attache des racines) vers le bas, dans un sol bien drainé. Ajouter de la matière organique ou du fumier ou pailler après la plantation. Cultiver de préférence en potager surélevé, car le sol doit être bien drainé. Espacer les gousses d'au moins 13 cm dans des rangs séparés de 30 cm favorisera un ensoleillement adéquat et donnera de l'espace supplémentaire pour permettre aux bulbes de grossir davantage. Garder le sol humide.

### Cultiver/récolter l'ail :

Récolter les fleurs 10-14 jours après leur apparition. Cela permet au plant de mettre toute son énergie dans le bulbe souterrain plutôt que dans la production de semences.

Récolter le bulbe quand il arrive à maturité et que les feuilles brunissent. Arracher le bulbe et brosser immédiatement pour enlever le sol des racines. Y aller très doucement!

### Sécher & entreposer l'ail :

Il est essentiel de bien faire sécher les bulbes avant de les entreposer. Pour cette raison, éviter de les laver à l'eau. Les enlever du plein soleil et les placer dans un emplacement bien aéré et à l'abri de l'eau. Attacher les tiges et feuilles, les botteler ou les étaler sur un grillage ou une claie. Un temps de séchage de deux semaines convient parfaitement.

Pour l'entreposage, suspendre les bulbes dans un sac en filet. Choisir dans un emplacement frais, sec et bien aéré ayant une température stable de 15 °C.