CESOIA & RASTRELLO : Coltivare cetrioli

Inviato da Marista Urru
martedì 28 aprile 2009

Sono facili da coltivare,
e potrete anche considerare di conservarli se ne piantate abbastanza,
e invece di cercarvi la specie adatta alle conserve, cioè i cetriolini piccoli,
potete raccogliere da quelli da insalata i piccoli per aiutare la produzione di nuovi frutti, e divertirvi a conservarli. Comunque 8 piante danno un buon raccolto.

Semina :

in piena terra a distanza tra una pianta e l'altra di 120 centimetri e tra le file di 50, a postar ella, tre semi per buchetta e poi ne lascerete una sola piantina, tempi : prima metà di Maggio.

Terreno:

sciolto, ben lavorato e fertilizzato come per le zucchine .
Quando avrete scelto la piantina da lasciare, aspettate qualche girno e poi intorno alle piantine spargete fertilizzante adatto, alcuni consigliano nitrato di ammonio. Tenete il terreno pulito aerato, sarchiato, la pianta è strisciante, me gliò usare un sostegno, canne o reti apposite in plastica.

Malattie

Non mi è mai capitato di dover intervenire contro i parassiti per i cetrioli, si vede che sono resistenti, ma sembra che sia normale e necessario intervenire sulle piante giovani con solfato di rame contro la peronospora (macchie gialle, poi scure e ammuffite nelle pagine inferiori delle foglie) che poi porta a frutti piccoli e male sviluppati.

Altra malattia
sensibile al rame come la precedente, l'antracnosi, mentre lo zolfo è ottimo rimedio contro l'oidio.

Comunque nelle specie orticole , al massimo uso zolfo ramato a piantina giova e senza frutti, in caso di malattie e malanni, preferisco buttare e ripiantare, lo stesso vale per gli afidi, o riesco ad eliminarli con rimedi manuali o naturali , o meglio lasciare perdere. Se non la pensate così, nei negozi specializzati avete da sbizzarrirvi con i prodotti adatti.

Raccolta

Man mano che maturano ; cioè i frutti diventano lisci e perdono le spine, ogni 2 /3 giorni raccoglierete, ogni pianta in buona salute vi darà almeno 10 frutti. Potete raccoglierli piccoli e conservarli in salamoia o aceto bianco oppure in acqua salata prima bollita e aceto, metà e metà

Aceto al cetriolo

8 cetriolini piccoli, 3 cipolle piccole, 1 litro aceto bianco

Pelate, lavate e tagliate a pezzetti i cetriolini e i cipollotti, metteteli in infusione nell'aceto e dopo 1 settimana filtrate il tutto e imbottigliate. Ottimo non solo per insalate, ma anche per salse di accompagnamento a pesce ed uova.