

»Comment planter et faire pousser des oignons«

»Comment planter et faire pousser des oignons«

Les oignons sont l'un des légumes les plus couramment utilisés et de nombreux agriculteurs rencontrent des problèmes lors de leur culture.

Lorsque vous cultivez des oignons, vous pouvez les cultiver à partir des souches d'oignons qui sont de petits oignons durs, bien que malheureusement, ces souches d'oignons aient déjà été stressées et elles boulonnent facilement. Les personnes dans des environnements moins difficiles peuvent réussir à cultiver des oignons à partir des souches d'oignons.

Les conseils pour cultiver des oignons

Commencez vos oignons à partir des plants dans une pépinière ou vous pouvez acheter des plantules d'oignons car elles vous donnent un démarrage rapide par opposition aux graines. Ceux-ci donnent aux oignons les meilleures chances de survie. Choisissez la variété adaptée à votre emplacement. Les variétés d'oignons sont disponibles sous trois variétés différentes et la meilleure à planter dépend de l'endroit où vous vivez. Les oignons peuvent être des oignons de jour court, de jour intermédiaire et de jour long.

Plantez vos oignons au bon moment et empêchez-les d'être stressés. Préparez votre pépinière 68 jours avant la date prévue pour le repiquage.

Les pratiques de gestion

Plantez les oignons dans des bons sols meubles amendés avec du compost dans les zones qui reçoivent directement la lumière du soleil.

Espacez la plupart des oignons de 4 pouces dans les lignes et de 8 pouces entre les lignes.

Plantez les oignons à environ un pouce de profondeur et entretenez les oignons régulièrement, c'est-à-dire appliquer un

engrais organique riche en phosphore juste après la plantation, 3 semaines plus

tard, apporter un engrais riche en azote.

Arrosez vos oignons bien et profondément, récoltez lorsque la plupart des fanes des oignons tombent.

Les oignons vont toujours boulonner en réponse au stress. Pendant le boulonnage, la tige centrale de l'oignon s'allonge, s'épaissit et fleurit. Récoltez et utilisez immédiatement les

oignons boulonnés ou laissez-les produire des graines.

Après avoir récolté les oignons, faites-les durcir pour leur permettre de les stocker pendant plusieurs mois.

Après le séchage, vous pouvez couper la tige et les racines et stocker les oignons dans un endroit frais et sec.