La culture du taro à racines _Conseils _Récolte

La variété ornementale,
caractérisée par des tiges et des feuilles roses ou rouges, ne convient pas à
la consommation. Le taro comestible, quant à lui, présente des tiges et des
feuilles vertes, et ses feuilles comme ses tubercules sont comestibles. Il est
important de noter qu'aucune partie du taro ne doit être consommée crue.

Pour une croissance optimale, les
plants de taro prospèrent lorsqu'ils sont plantés directement dans le sol.
Cette méthode offre un espace suffisant pour que les tubercules se développent,
contrairement à la plantation en conteneur, qui tend à produire plus de
feuillage mais moins de tubercules. Les plants de taro ont besoin d'un sol bien
drainant, mais ils ont aussi une grande affinité pour l'eau, ce qui nécessite
un arrosage régulier. En outre, ils bénéficient d'un engrais bien équilibré au
début de la saison de croissance. En fin de saison, généralement après 2-3
mois, vous pouvez augmenter les niveaux de potassium en incorporant le sable
vert (un engrais organique riche en potassium), une option organique riche en
potassium.

Le moyen le plus efficace de
propager les plants de taro est d'obtenir leurs racines dans

un magasin
spécialisé. Une fois établies, ces plantes ont tendance à produire de
nombreuses ramifications qui peuvent être cultivées pour devenir des plantes de
taro indépendantes. Il faut généralement 3 à 4 mois pour que les plants de taro
arrivent à maturité et produisent des tubercules. Au moment de la récolte, vous
pouvez utiliser une bêche ou une fourche. En fonction de la plante, il peut
être nécessaire de creuser plus profondément et de faire preuve de prudence
pour éviter d’endommager les tubercules pendant la récolte.