

15 FRUITS & LÉGUMES MAGIQUES QUI REPOUSSENT À L'INFINI !

Faire pousser ses propres aliments est le meilleur moyen d'économiser de l'argent. Voici 15 aliments qui repoussent à partir à l'infini à partir des restes.

Pour des meilleurs résultats, utilisez seulement des fruits et légumes biologiques.



Ciboule, poireau, fenouil & citronnelle

1

Mettez les bulbes avec les racines dans un bocal d'eau, sans totalement les recouvrir. Changez l'eau tous les jours.

2

Après 3/5 jours, la repousse commence. Une fois que la plante arrive à maturité, récoltez et faites repousser.

3

Pour la citronnelle, récoltez lorsque la plante atteint 30 cm. Coupez ce dont vous avez besoin, sans déraciner la plante.

Céleri, chou, laitue & bok choy

1

Faites tremper le trognon dans un bol d'eau, sans recouvrir la partie supérieure.

2

Pulvérisez de l'eau 3/4 fois par semaine. Remplacez l'eau du bol tous les 2/3 jours. Après 1 semaine, les premières feuilles apparaissent.

3

Plantez la racine en pot avec les feuilles au-dessus de la terre. Récoltez une fois que la plante arrive à maturité, après environ 5 mois.

Gingembre

1

Faites tremper un reste de gingembre dans de l'eau pendant une nuit.

2

Mettez-le en pot dans de la terre bien humide. Arrosez pour maintenir la terre bien humide jusqu'à l'apparition des premières pousses.

3

Récoltez le pied de gingembre après 1 an environ. Enlevez la plante entière, prenez la quantité désirée et faites repousser.

Oignon

1

Mettez en pot la partie basse de l'oignon et recouvrez avec un peu de terre. Maintenez la terre bien humide.

2

Détachez délicatement les germes avec leurs bulbes et mettez-les en terre.

3

Pour favoriser la croissance, coupez les feuilles des oignons de temps en temps. Récoltez une fois que les oignons arrivent à maturité, après environ 5 mois.

Ail

1

Choisissez une gousse d'ail à mettre en pot : plus elle est grosse, plus la tête d'ail sera grosse.

2

Plantez la gousse avec la partie pointue vers le haut dans un endroit bien ensoleillé et gardez la terre bien humide.

3

Récoltez en début d'été, lorsque les feuilles des tiges commencent à se dessécher et à jaunir.

Champignons

1

Utilisez un mélange de compost et de terre.

2

Plantez seulement le pied du champignon, en laissant le haut du pied au-dessus de la terre.

3

Si les spores germent, les champignons vont repousser rapidement. Récoltez et faites repousser.

Pommes de terre & patates douces

1

Coupez en 3 morceaux. Chaque morceau doit avoir 1 ou 2 "yeux". Laissez sécher à température ambiante pendant quelques jours.

2

Rajoutez de la terre au fur et à mesure que la plante pousse, jusqu'à ce qu'elle atteigne 10 cm.

3

Pour donner un goût sucré aux patates douces, conservez-les dans un endroit chaud et sec après la récolte, pendant 2 semaines.

Ananas

1

Coupez la couronne et enlevez l'excédent de fruit. Retirez quelques feuilles du bas jusqu'à ce que vous voyiez la racine apparaître.

2

Mettez la couronne dans de l'eau pendant 2 semaines et laissez pousser les racines.

3

De nouveaux ananas apparaissent après 1 à 2 mois, mais il faut attendre 2 à 3 mois avant de les récolter.



+ de P'tits Trucs :

COMMENT-ECONOMISER.FR