



# BBQ

## *Party*

### - Guide d'instructions



Romarin • Poivron • Thym • Tomate  
Cerise • Origan



SEMENCES ISSUES DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CERTIFIE PAR  
FR-BIO-01  
AGRICULTURE  
UE/NON UE



Cultivea

# Contenu

Votre kit contient



5 pots  
biodégradable



5 languettes de  
marquage



Guide  
d'instructions



5 palets de  
tourbe



5 sachets de  
graines BIO\*



Pique à brochette  
offerts



en PDF + recette



[cultivea.com](https://cultivea.com)

# Les graines

Dans cette notice, vous trouverez toutes les informations et les conseils dont vous avez besoin pour réussir la culture de vos herbes et vos légumes, qui accompagneront vos viandes grillées au barbecue. Nous avons choisi avec soin des variétés de graines françaises, 100% biologiques et faciles à cultiver, de différents parfums et saveurs pour régaler les papilles de vos convives !

## ROMARIN

Le romarin, l'herbe aux couronnes ou encore l'herbe des troubadours, fait parti des indispensables pour parfumer ses barbecues. Le romarin est à la fois un bel arbuste et une formidable plante aromatique.



### Conseils de culture:

- La plantation se fait au printemps ou à l'automne.
- Le romarin est une plante méditerranéenne qui s'adapte à la plupart des régions, et qui craint beaucoup plus l'excès d'humidité ou le manque de soleil que le froid.
- N'hésitez pas à nettoyer le pied du romarin afin d'éviter la présence de mauvaises herbes.
- Repiquage: En automne vous pouvez repiquer les plants à leur emplacement au jardin ou un pot plus grand.

## POIVRON

Les poivrons sont l'accompagnement idéal d'une viande blanche ou rouge grillée au barbecue, mais aussi de tous les types de poisson. Il n'est pas besoin d'en faire des tonnes pour les sublimer au barbecue et pour se régaler de leur bon petit goût rafraîchissant et de leur texture crousti-fondante.



### Conseils de culture:

- Le semis des poivrons se fait à chaud, de mi-février à mi-avril.
- La période de récolte s'étale d'août à octobre, et selon la maturité, vous pourrez obtenir des poivrons jaunes, des poivrons verts ou des poivrons rouges.
- La couleur du poivron reflète sa maturité. Le même légume se cueillera jaune, rouge ou vert selon le moment de la récolte et sera plus ou moins amer ou sucré.
- Repiquez au potager en mai, quand les risques de gelées ne sont plus à craindre. Espacez les plants de 50-60 cm.

## THYM

Le thym est à la fois une belle petite vivace tapissante et une formidable plante aromatique en cuisine. Il est très utilisé pour parfumer la viande avec subtilité.



### Conseils de culture:

- Semis d'avril à juin. Tassez bien le sol, et recouvrez à peine les graines de terre.
- Repiquez en place ou dans un pot plus grand 5 semaines après la levée, tous les 20cm.
- Il est préférable de récolter en coupant le thym sur des tiges encore vertes.
- Supprimez les branches mortes au début du printemps.

## TOMATE CERISE

Les tomates-cerises sont tout simplement incontournables pour accompagner vos grillades, en raison de leur petite taille et de leur couleur rouge très attrayante. Du semis à la récolte, chaque geste d'entretien est important pour avoir de belles tomates cerises.



### Conseils de culture:

- Le semis se fait à la mi-mars à 20 °C, derrière une fenêtre bien éclairée.
- Les tomates ont besoin de minimum 20°C constant pour germer.
- La période de récolte s'étale de fin juillet à début octobre, lorsque les tomates ont pris leur couleur définitive, en général 4 à 5 mois après le semis.
- Il est recommandé de récolter les tomates cerises au gré de vos besoins et de les déguster rapidement.
- Repiquez en place quand les gelées ne sont plus à craindre et que les plants atteignent 12 à 15 cm dans un sol riche, meuble et sain. Distance : 70 cm entre les rangs et 50 cm sur la ligne à exposition ensoleillée.

## ORIGAN










L'origan est une plante très aromatique et facile à cultiver. Elle est idéale pour aromatiser vos viandes grillées au barbecue. L'origan pousse naturellement et développe une qualité aromatique exceptionnelle.



### Conseils de culture:

- Le semis d'origan a lieu idéalement en tout début de printemps, vers le mois de mars, sous abri. À repiqué en pleine terre dès le milieu du mois de mai.
- Attention à ne jamais arroser s'il fait froid, car l'origan déteste l'association du froid et de l'humidité.
- Parfaitement rustique (il supporte des températures inférieures à -25°C), l'origan ne nécessite aucune protection hivernale.
- Privilégiez la cueillette le matin, car c'est à ce moment de la journée que vous conserverez le meilleur de sa saveur.
- Repiquer les plantules dès qu'elles atteignent une hauteur de 5 cm.

# Les semis

Graines					
Instructions					
 Semis	Mars à avril dans un mélange de sable et terreau	Février à avril (16° à 20°C)	Mars (sous abri), repiquer en pleine terre en mai	Mi-mars à 20°C	Avril à juin
 Arrosage	Quand le sol est sec et sans excès	Une fois par semaine sans mouiller le feuillage	Dès les signes de manque	Régulier, maintenir la terre humide	Régulièrement sans excès
 Exposition	Bien ensoleillé, à l'abri du vent	Endroit chaud et abrité, protéger du froid	Bien ensoleillé, à l'abri du vent	Plein soleil	Plein soleil et chaud
 Sol	Sol drainé et meuble	Sol drainé et frais	Sol très drainé	Sol riche et humifère	Sol sain léger et sableux
 Récolte	Toute l'année	Août à octobre	Toute l'année	Fin juillet à début octobre	Toute l'année

# Comment réaliser les semis ?



1- Remplissez un bol d'eau tiède et placez-y un disque de tourbe pendant 5 minutes.



2 - Une fois que le galet est bien gonflé, essorez le pour retirer le surplus d'eau.



3 - Placez le terreau dans l'un des pots. Attention à ne pas trop tasser ce dernier afin de laisser respirer les graines.



4 - Faites un petit trou de 0.3 à 0.5 cm de profondeur. Semez les graines et recouvrez le trou avec un peu de terreau.

# Recette

## Brochettes de légumes marinés



### Ingrédients

- 4 petits oignons blancs
- 1 poivron jaune
- 24 tomates cerises
- 1 petite courgette
- huile d'olive
- herbes de Provence

### Instructions

Éplucher les oignons, ainsi que la courgette (éplucher une lamelle sur deux pour garder un peu de peau). Couper et vider le poivron. Bien laver tous les légumes.

Couper les oignons en quatre, les poivrons en gros dés, et la courgette en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur, puis découper les rondelles en deux. Sur des piques à brochettes en bois, piquer les légumes en alternant. Placer les brochettes de légumes dans une grande boîte.

Saupoudrer les brochettes d'herbes de Provence et arroser généreusement d'huile d'olive. Fermer le couvercle de la boîte et mettre au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures. Pendant ce temps d'attente, remuer fréquemment la boîte en tous sens pour que l'huile et les herbes se répartissent bien sur les légumes.

Pour finir, faire cuire environ 10 minutes sur un barbecue brûlant.



# Nos produits

