

CONCOMBRE SERPENT

FAMILLE : Cucurbitaceae

GENRE : Trichosanthes

ESPECE : Cucumerina

ORIGINE : Sud et Est de l'Asie, l'Australie, îles du Pacifique ouest.

DESCRIPTION : Plante herbacée grimpante. Elle s'accroche à l'aide de ses vrilles. Feuilles simples, duveteuses. Fruits très long et mince, à peau lisse, vert rayé blanc et devient orangé rouge à maturité. Pouvant mesurer jusqu'à 1m50 de long, diamètre 3 à 8 cm.

Chair blanche, croquante et un gout un peu plus fort que le concombre que nous avons l'habitude de consommer.

UTILISATION : Toutes les parties de la plante peuvent être consommées, jeunes pousses, feuilles et jeunes fruits. Elle peut être consommée cru avec d'autres produits ou cuite.

MULTIPLICATION : Choisir le plus beau fruit et lorsque celui-ci est mature (devient orangé rouge), il contient des graines grises enveloppées d'un tégument rouge vif.

Période de plantation : Les graines peuvent être semées et repiquées tout au long de l'année. Il est déconseillé de repiquer en périodes de pluies.

Densité : tous les 1m50.

Exposition : plein soleil

BIENFAIT : Antibiotique naturel, anti-inflammatoire, laxatif, favorisant la lactation, ce fruit stimule la production des fluides corporels, draine le pus et les toxines en cas d'hémorroïdes, abcès, bronchite, constipation ou d'ictère.

