



SNAP-Ed

wasnap-ed.org/live-well

Cultivando en Washington

Ajo



Consejos de Jardinería Rápidos

- 1 El ajo se cultiva a partir de dientes, no de semillas. Es fácil de cultivar, ideal para jardineros principiantes.
- 2 Plante los dientes de manera que la extremidad puntiaguda, de donde sale el brote, mire hacia arriba.
- 3 Separe los dientes a 4 pulgadas de distancia.
- 4 Fertilizar el ajo ayuda a que los bulbos alcancen su tamaño completo. Agregue fertilizante aproximadamente 2 a 4 pulgadas del costado del tallo (también conocido como fertilización de aderezo lateral) a principios de la primavera, y luego nuevamente cuando la duración del día comienza a aumentar en mayo.
- 5 Aunque puede intentar plantar dientes de ajo del supermercado, estos a menudo han sido tratados para que no produzcan nuevos brotes. En su lugar, plante dientes de ajo curados de un vivero local o que usted haya guardado de la cosecha de ajo del año pasado.



Temporada y Ubicación

- ✿ El ajo es un gran cultivo para cultivar durante el invierno.
- ✿ Plante dientes de ajo en un lugar que reciba pleno sol. 
- ✿ Plante en tierra con buen drenaje.

Jardinería en Contenedores

- ✿ El ajo se puede cultivar en un contenedor que tenga al menos 8 pulgadas de profundidad.
- ✿ Asegúrese de que su contenedor tenga pequeños agujeros cerca del fondo para permitir que el agua se drene.

Cómo Rostizar el Ajo

1. Caliente el horno a 400 grados F.
2. Corte la parte superior de una cabeza de ajo, manteniendo las capas de papel. Rocíe ligeramente la cabeza con aceite y sazón con sal y pimienta.
3. Envuelva la cabeza en papel de aluminio y colóquela en un molde para hornear.
4. Rostice la cabeza por 40 minutos hasta que esté suave y dorada.
5. Póngala a un lado para que se enfríe. Exprima el ajo de los dientes para utilizar en la cocina.

Calendario de Jardinería de Washington para el Ajo

Siembra



Transplante



Cosecha



Adaptado de WSU Extension Publication EM0575E.

Algunos Tipos para Cultivar

Softneck [Cuello suave]

El bulbo completamente desarrollado tiene un cuello suave con dientes más grandes alrededor del exterior y dientes más pequeños en el medio. Las hojas se pueden trenzar después del curado. Sabor fuerte. Se almacena bien. **Tipos para probar:** Inchelium Red*, Silver Rose*, Silverskin

Hardneck [Cuello duro]

El bulbo completamente desarrollado tiene un tallo central rígido con un solo anillo de dientes grandes a su alrededor. El tallo central se enrosca en tallos sin hojas a medida que crece. Sabor suave. Los dientes son fáciles de pelar. **Tipos para probar:** Dujanski, German Porcelain*, Killarney*, Korean Red*, Siberian, Spanish Roja*

* Bueno para la zona central / este de Washington



Cuándo y Cómo Cosechar

- ✿ Coseche los bulbos en junio o julio, cuando la mitad de las hojas estén amarillas y se estén secando.
- ✿ Para cosechar, afloje la tierra alrededor del tallo, luego jale el ajo hacia arriba por el tallo. Quite el exceso de tierra.

Almacenamiento y Cocción

- ✿ Después de la cosecha, esparza el ajo en un área sombreada, cálida y seca con buen flujo de aire durante 2 a 3 semanas para “curar” y mejor almacenamiento. Finalmente, corte las raíces y las hojas cerca del bulbo y limpie la tierra suelta.
- ✿ Almacene el ajo en un lugar oscuro con buen flujo de aire. Los bulbos bien curados se pueden almacenar durante meses o se pueden utilizar para plantar el cultivo del próximo año.
- ✿ El ajo agrega sabor. Úselo en sopas, guisados, platillos horneados, salsas para pasta, aderezos para ensaladas, adobos y más.
- ✿ Rostice cabezas de ajo enteras para untarlas sobre pan o galletas saladas. Congele lo que sobre para usar en sopas y salsas. Vea la receta al otro lado de esta página.



Bok Choy con Ajo

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo para cocinar: 10 minutos

Rinde: 3 tazas

Ingredientes

- 1 libra de **bok choy**
- 4 a 6 dientes de **ajo**, finamente picado o
- 1 a 1½ cucharaditas de ajo en polvo
- 1 cucharadita de **aceite vegetal**
- ½ cucharadita de **sal**

Preparación

1. Lávese las manos con jabón y agua.
2. Corte el bok choy transversalmente en piezas fáciles de comer de hojas y tallo.
3. En un sartén mediano a fuego medio-alto, saltee el ajo en aceite hasta que esté fragante. Si usa ajo en polvo, agregue con la sal en el siguiente paso.
4. Añada el bok choy y revuelva rápidamente. Añada la sal. Revuelva hasta que las verduras se marchiten y los tallos estén tiernos y crujientes. Sirva caliente.
5. Refrigere lo que sobre durante las siguientes 2 horas.

