



SNAP-Ed

wasnap-ed.org/live-well

Cultivando en Washington

Papas



Consejos Rápidos de Jardinería

- 1 ¡Es divertido cultivar papas! Plante “papas de siembra” que tengan brotes (ojos) listos para cultivar, no papas que se venden para comer.
- 2 Cuando las temperaturas durante el día alcancen los 60 grados F, plante papas de siembra pequeñas (o pedazos de papas de siembra más grandes) con 2 a 3 ojos en cada pedazo.
- 3 Plante los pedazos de papas a una profundidad de 3 a 5 pulgadas y con una distancia de 6 a 12 pulgadas entre cada una. Riegue, según sea necesario, para mantener la tierra húmeda pero no inundada.
- 4 Cuando la planta tenga aproximadamente 6 pulgadas de altura, apile unas pocas pulgadas de tierra o paja limpia alrededor del tallo principal para formar una colina. Agregue más tierra a la colina varias veces durante la temporada.
- 5 Cultivar papas en tierra seca (que no se pegue cuando se enrolla en sus manos) o en tierra con materia orgánica sin compostar puede hacer que se formen costras en la piel de las papas. Agregar demasiado fertilizante también puede causar costras.



Temporada y Ubicación

- ✿ Las papas son un cultivo de temporada cálida y crecen mejor en el pleno sol; sin embargo, pueden tolerar algo de sombra.
- ✿ Las papas crecen bien en elevaciones altas.



Jardinería en Contenedores

- ✿ Los contenedores para el cultivo de papas deberían medir al menos 18 pulgadas de ancho y 3 pies de profundidad.
- ✿ Coloque las papas de siembra en un lugar cálido y oscuro con los ojos apuntando hacia arriba hasta que empiecen a brotar. Llene el contenedor a la mitad con tierra, coloque las papas encima, con los brotes hacia arriba y cúbralas con 1 pulgada de tierra. Riegue, según sea necesario, para mantener la tierra húmeda. Agregue tierra o paja a medida que crece la planta.

Plagas y Enfermedades Clave

Gusanos de alambre, sinfilanos, gusanos de col, gusanos de cebolla y otras plagas de la tierra son comunes.



Calendario de Jardinería de Washington para Papas

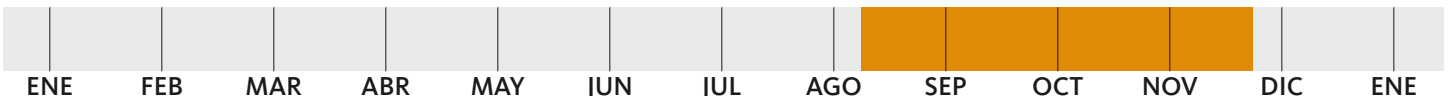
Siembra



Transplante



Cosecha



Adaptado de WSU Extension Publication EM0575E.

Algunos Tipos para Cultivar

Blanca

Russett Burbank*
Kennebec*†
Epicure†
Irish Cobbler†

Roja

Red Pontiac*
Norland*†
Red Gold
Colorado Rose

Amarilla

Yukon Gold*
Carola

Morada

Purple Viking*

* Buena para el Área Central / Este Washington

† Buena para cultivo en contenedores



Cuándo y Cómo Cosechar

- Debido a que las papas crecen bajo tierra, esté atento a las pistas de cosecha. Excave papas pequeñas “nuevas” cerca de la superficie de la tierra en cualquier momento después de que las plantas florezcan y antes de que mueran las puntas verdes. Excave papas de tamaño completo después de que las puntas hayan muerto.
- Hunda suavemente un tenedor de excavación o una pala a una profundidad de 4 a 6 pulgadas hacia abajo en el semillero de papa. Jale el mango hacia sí mismo y arranque las papas. ¡Al final de la temporada, sea minucioso en su búsqueda de papas para no perder ninguna!

Almacenamiento y Cocción

- Las papas nuevas están tiernas y no se almacenan bien. Disfrútelas poco después de extraer, en ensaladas o rostizadas.
- Después de excavar papas de tamaño completo, remueva con cuidado la tierra de la piel y déjelas reposar durante una semana a temperatura ambiente en un lugar oscuro. Luego almacene (sin lavarlas) en un lugar fresco y oscuro con buen flujo de aire por hasta 6 meses. ¡Disfrute de las papas preparadas de muchas maneras!



Papas Compañeras

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo para cocinar: 20 minutos

Rinde: 3 tazas

Ingredientes

- 1 libra de **papas**, cortadas en trozos de 1 pulgada
- 1 cucharada de **aceite vegetal**
- ½ cucharadita de **sal**
- ½ cucharadita de **ajo en polvo** o 2 dientes de **ajo**, finamente picado

Preparación

- Lávese las manos con jabón y agua.
- Precaliente el horno a 400 grados F. Engrase ligeramente una bandeja para hornear grande.
- En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes.
- Coloque las papas en la bandeja para hornear, dejando espacio entre las piezas.
- Rostice hasta que las papas estén blandas, aproximadamente 20 minutos. Revuelva un par de veces mientras se rostizan.
- Refrigere lo que sobre dentro de las siguientes 2 horas.

