



SNAP-Ed

wasnap-ed.org/live-well

Cultivando en Washington

Cultive Ajo de Primavera



Cómo cultivar el ajo de primavera

1. Comience este proyecto de cultivo en abril o principios de mayo.
2. Llene el frasco hasta el tope con agua. (Ver foto #1.) Coloque toda la cabeza de ajo (con la piel), con la parte inferior hacia abajo, en el borde superior del frasco para que la parte inferior del ajo toque el agua. Si quiere germinar solo un diente, coloque la parte inferior del diente en un poco de agua en una taza.
3. Coloque el frasco o la taza cerca de una ventana. Las raíces crecerán hacia abajo (color blanco) y las hojas brotarán hacia arriba (color verde). Una vez que un diente está brotando más de 1 a 2 pulgadas, está listo para plantar. Esto tomará de 1 a 7 días o más dependiendo de qué tan fresco esté el ajo. (Ver foto #2.) Mantenga cualquier ajo restante brotando en el agua o úselo para cocinar.
4. Asegúrese de plantar el diente de ajo de manera que las raíces puedan crecer para abajo hacia el agua y nutrientes y las hojas puedan crecer para arriba hacia el sol. Plante los dientes germinados a una distancia de 4 a 6 pulgadas entre sí. Si la última fecha de helada ha pasado, puede plantar los dientes afuera en el suelo. Si está plantando los dientes en una maceta, asegúrese de que tenga al menos 12 pulgadas de profundidad con un agujero en la parte inferior para el drenaje.
5. Cada día, la planta necesitará entre seis y ocho horas de luz solar. Riegue la tierra lo suficiente como para mantenerla uniformemente húmeda pero no mojada, especialmente durante los primeros meses en el suelo.
6. Corte los tallos sin hojas cuando comienzan a crecer. (Ver foto #3.) Esto enviará energía de vuelta a la planta para hacer crecer un bulbo más grande. ¡Puede comer esos tallos! Úselos en la cocina como lo haría con el ajo: tienen un sabor más suave.
7. Riegue el ajo con menos frecuencia durante las 2 a 4 semanas antes de la cosecha. Para obtener la mejor calidad, deje de regar las plantas cuando las hojas más bajas se vuelvan amarillas o cafés.
8. Coseche el ajo de primavera a fines de julio o agosto cuando los brotes en la parte superior se estén volviendo cafés o antes para obtener una versión más suave con hojas verdes comestibles. (Ver foto #4.)

Lo que necesitará

- ✿ Ajo—un solo diente o una cabeza. El ajo cultivado en su área o en un clima similar podría crecer mejor, ¡pero pruebe cualquier ajo! El ajo fresco germinará más rápido.
- ✿ Una taza o frasco pequeño. Reutilice un frasco de comida limpio.
- ✿ Agua
- ✿ Tierra

Acerca del ajo de primavera

- ✿ El ajo plantado en la primavera tiene menos tiempo para crecer que el ajo plantado en el otoño, por lo que el “ajo de primavera” será más pequeño, más suave y más dulce y tendrá un solo diente grande. Coseche a fines de julio o en agosto, o antes para una opción más suave con hojas verdes comestibles.
- ✿ A diferencia del ajo plantado en otoño, no formará un bulbo. Brotar ajo en el interior a principios de la primavera le da más tiempo para crecer antes de plantarlo al aire libre. Mientras más tiempo tenga el ajo para crecer, más grande será el diente.

Visite
[FoodHero.org/es](https://www.foodhero.org/es)
 para recetas
 con ajo.



Nuestros Patrocinadores



Vea un video

<https://www.foodhero.org/stay-home-gardening-spring-garlic>

El Programa de Alimentos Básicos puede ayudar a proporcionar una dieta saludable de acuerdo con las Pautas alimentarias para estadounidenses. Este material se desarrolló con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program – SNAP del USDA. SNAP brinda asistencia nutricional a personas de bajos ingresos. Puede ayudarlo a comprar alimentos nutritivos para una mejor dieta. Para obtener más información visite <http://foodhelp.wa.gov> o comuníquese con el Programa de Alimentos Básicos al 1-877-501-2233. SNAP-Ed tiene prohibido discriminar por motivos de raza, color, nacionalidad, sexo, edad, religión, creencias políticas o discapacidad. Esta institución es un empleador que ofrece igualdad de oportunidades.