



Tips para cosechar tu verdura!

Acelga

Banderín: ROJO

COSECHA: Cuando las hojas han alcanzado un buen tamaño, solamente sacar las hojas externas, así continúan desarrollándose nuevas hojas en el centro de la planta, pudiendo realizarse dos o tres cortes.

Espinaca

Banderín: AZUL

COSECHA: realizar cuando la planta tiene 5-6 hojas, ya sea cosechando la planta entera o las hojas externas dejando las del centro, para que sigan desarrollándose.

Remolacha

Banderín: NEGRO

COSECHA: Se arranca la planta completa.

Lechuga

Banderín: BLANCO

COSECHA: sacar la planta al ras del suelo a nivel de las hojas exteriores. Las plantas recién cortadas son altamente perecederas, por lo cual se recomienda cosechar a la mañana temprano y refrigerar.

Perejil.

Banderín: VERDE

COSECHA: Se hacen cortes en forma manual, a 5 cm del suelo para no dañar las nuevas hojitas que vienen creciendo. Se obtienen varios cortes.

Coliflor.

Banderín: GRIS

COSECHA: Se realiza cuando la coliflor alcanza su máximo tamaño, pero se mantiene firme a la presión de los dedos, se efectúa con cuchillo cortando la pella con dos o tres hojas de protección.

Brócoli

Banderín: NARANJA

COSECHA: Se cosecha la inflorescencia principal y luego las laterales, en forma manual con un cuchillo, cuando las inflorescencias estén bien desarrolladas, compactas y las yemas sin abrir.

Albahaca.

Banderín: AMARILLO

COSECHA: Las sustancias aromáticas se encuentran en hojas y brotes tiernos, por lo tanto, son las que se extraen para consumo. Las flores tienen poco aroma, por lo cual se debe cosechar antes de la floración.

Rabanitos.

Banderín: VIOLETA

COSECHA: Cosecharse cuando alcanzan un diámetro de 1 a 1,5 cm, evitando un mayor desarrollo para que el sabor sea más suave. Se remueve el suelo y se extraen los mismos.

Cebolla de verdeo

Banderín: ROSA

COSECHA: La cosecha se puede realizar desde que las plantas tienen unos 30 cm de alto, se retira el vegetal completo removiendo el suelo.

Rúcula

Banderín: CELESTE

COSECHA: Se realiza con raíz o por cortes sobre la base del tallo, sobre hojas de 10 a 15 cm.

Puerro

Banderín: MARRON

COSECHA: Se realiza extrayendo la planta entera con previa remoción de suelo.

Además, te contamos que en nuestras redes encontramos recetas y opciones de como conservar tu verdura!