

MARGARITA DE VERANO (MOJIGATA, OJO DE BUEY, PAJITOS, SANTIMONIA)

Crisantemo

Glebionis coronaria

Asteraceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

La margarita de verano es una hierba anual frondosa que alcanza una altura de 90-120 cm en el momento de la floración. Sus flores tienen un centro amarillo formado por muchas flores pequeñas (floretes) y rodeadas de pétalos amarillos o mitad amarillos/mitad blancos.

Usos

Se cultiva como planta ornamental con las hojas, las flores (generalmente los pétalos; el centro de la flor puede ser amargo) y los brotes tiernos usados como verdura cruda o cocida.

Nombres comunes

- Inglés
 - Edible chrysanthemum
 - Crown Daisy
 - Tangho
 - Chop Suey Green
 - Japanese Green
 - Tango
 - Saruni Walanda
 - Tang'oo
 - Phaktang O
 - Phakkhikhwai
- Francés
 - chrysanthème couronné
 - chrysanthème comestible
 - chrysanthème des jardins
- Alemán
 - Kronen-Wucherblume
- Vietnamita
 - Cải cúc

Cultivo

- **Elevación** – Hasta 1,500 m
- **Precipitación** – 600-2,500 mm/año
- **Tipos de suelo** – Prefiere suelos bien drenados con pH 5.3-7.3
- **Rango de temperatura** – 7-25 °C.
- **Sensibilidad a la duración del día:** No es un factor significativo
- **Luz:** De pleno sol a sombra parcial

En áreas tropicales cálidas, siembre las semillas durante la época más fresca del año, ya que las altas temperaturas pueden hacer que las plantas florezcan antes de producir muchas hojas. Si el suelo es de arcilla pesada, aligere la textura mezclándolo con arena o materia orgánica. Proporcione insumos de fertilizante según sea necesario, ya que no se sabe que la margarita de verano prospere en suelos pobres. Corta las plantas para estimular la producción de hojas. Cada planta puede producir una gran cantidad de semillas, que pueden extenderse a áreas perturbadas, como campos cultivados recientemente. La invasividad se puede mitigar cosechando antes de que las semillas maduren y caigan al suelo.

La cosecha y producción de semillas

Coseche a las 4-8 semanas para comer. Las hojas tiernas son las de mejor sabor; las hojas maduras pueden ser amargas. Para obtener semillas coseche cuando las plantas y las cabezuelas estén secas.

Plagas y Enfermedades

La margarita de verano está mayormente libre de plagas y se puede usar como planta acompañante para repeler las orugas.

Cocina y Nutrición

Se come fresca o cocinada como otras hierbas de hoja. Las hojas se vuelven amargas si se cocinan a altas temperaturas. Las flores frescas o secas se

pueden hervir para hacer té. Los pétalos también pueden encurtirse, lo que se conoce como "kikumi" en Japón. Es rica en vitamina B1.

Referencias

Ecocrop. 1993-2007. *Chrysanthemum coronarium* var. *coronarium*. Organización para la Alimentación y la Agricultura , Roma, Italia.

Mifsud, S. 2003. *Glebionis coronaria* en MaltaWildPlants.com.

[Plants for a Future](#)

[Prota4U](#)

[WikiSpecies](#)