

# CEBOLLA

*Allium cepa* L

Amaryllidaceae

## ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

### Descripción

La cebolla es una planta resistente y bienal la cual se cultiva ampliamente. Proviene de las partes del sur de Rusia e Irán. Forma un bulbo que se cosecha en el primer año, y ambos bulbos y hojas se utilizan culinariamente en culturas alrededor del mundo.

### Origen

La cebolla es una bienal resistente del sur de Rusia e Irán. Fue difundida por los pueblos indoeuropeos durante sus numerosas migraciones. Todavía se venden formas muy antiguas de cebolla en los mercados de Oriente Medio.

### Usos

Vea “cocción y nutrición” para usos culinarios. Agrículturalmente, las cebollas pueden disuadir las plagas de algunos cultivos de hortalizas en sistemas de cultivos intercalados. Medicinalmente, las cebollas pueden promover la salud del estómago y corazón, así como desempeñan un papel en la prevención de varios tipos de cáncer.

### Nombres comunes

- Inglés
  - Onion

### Cultivo

- **Elevación** - 1000-4500 m (3,300-14,800 pies)
- **Lluvia** - 400-2500 mm/año (15-100 pulgadas)
- **Suelo** - Suelo suave y fino (franco arenoso), pH 6-7 es ideal
- **Temperatura** - Idealmente, las cebollas alcanzan su crecimiento vegetativo durante un período relativamente frío (18-25 ° C o 65-78 ° F) y comienzan a desarrollar su bulbo a medida que las temperaturas van subiendo. El cambio de crecimiento de etapa vegetativa a formación de bulbo está más ligado a la variación de la temperatura que a la duración del día. Las cebollas toleran las heladas y pueden tolerar una helada ligera (-2 ° C o 28 ° F)
- **Sensibilidad a la longitud del día** - Generalmente, la formación del bulbo requiere días de 14-16 horas; sin embargo, las variedades adaptadas a los trópicos requieren una duración de 13 horas o menos
- **Liuz** - Pleno sol

Las semillas se puede sembrar directamente en el campo o en semilleros y transplantarse cuando las plántulas son lo suficientemente grandes para manejarse eficientemente. Siembre en filas de 30 cm (1 pie) entre sí. El desahijar a 5 cm (2 pulgadas) rinde una buena cosecha de cebollas medianas; El desahijar a 10 cm (4 pulgadas) permite que se formen bulbos más grandes. Las cebollas requieren gran cantidad de nitrógeno, fósforo y potasio en la zona de las raíces. El control de malezas es esencial para los cultivos de cebolla ya que sus sistemas de raíces escasas y poco profundas y hojas estrechas no les permite competir fuertemente por nutrientes y luz. En los trópicos, las cebollas prosperan mejor en las elevaciones más altas (aunque algunas variedades de baja elevación pueden desarrollar bulbos en alturas menores de 1000 m) y pueden tolerar altas precipitaciones así como períodos de baja humedad de suelo.

### La cosecha y producción de semillas

Para cosechar, halar y colocar en hileras para secar cuando las partes superiores han caído, pero antes de que el follaje haya muerto por completo. Recorte las tapas y coloque los bulbos en cajas o bolsas de malla para curar. Elija cebollas bien formadas y firmes para replantar para semillas. Las semillas están maduras cuando el tallo se torna marrón y las cápsulas comienzan a abrirse. Coloque las cabezas en una bolsa y cuelgue en un lugar seco y sombreado. Cuando esté seco, agitar y frotar el racimo, luego aventar para limpiar.

### Plagas y Enfermedades

Las cebollas tienen muchas plagas y enfermedades incluyendo trips, gusanos y muchas formas de infecciones por hongos.

### Cocina y Nutrición

Los bulbos de cebolla se comen crudos o cocidos, a menudo se utiliza como un saboreante para muchos tipos de platos y alimentos. Las cebollas se pueden conservar secando o en escabeche. Las hojas se pueden utilizar como cebollin y las semillas brotadas son también comestibles.