

QUELITE DE MONTE (CARNE GORDA, JOYAS DE OPAR, RAMA DE SAPO, VERDOLAGA FRANCESA)

Língua De Vaca

Talinum paniculatum

Portulacaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Nativa de América tropical, esta planta ahora puede encontrarse en gran parte de las zonas tropicales. El quelite de monte es una herbácea perenne erecta, cubresuelos o arbusto bajo que puede alcanzar 1 m de altura. Las hojas son alternas, simples y succulentas. Las flores autopolinizadas son pequeñas con 5 pétalos de color rosa o rojo/púrpura rojizo. Producen cápsulas fructíferas redondas de 3-5 mm de diámetro que contienen semillas negras y brillantes de 1 mm de largo. Las raíces son hinchadas y tuberosas

Usos

Los brotes tiernos y las hojas se comen en guisos y sopas, o crudos en ensaladas. Se utiliza en la medicina popular para una amplia gama de dolencias. También se utiliza mucho como ornamental.

Nombres comunes

- Inglés
 - Jewels of Opar
 - Flameflower
 - Pink Baby's Breath
 - Ceylon Spinach
- Francés
 - les bijoux d'ophar
 - gros poupier

Cultivo

- **Elevación** - hasta 2,200 m
- **Precipitación**- crece en áreas húmedas pero también es tolerante a la sequía
- **Tipos de suelo:** prefiere suelo bien drenado con alto contenido de materia orgánica
- **Rango de temperatura:** crece en climas cálidos; intolerante a las heladas
- **Sensibilidad a la duración del día:** no es un factor significativo
- **Luz:** prefiere pleno sol, pero puede crecer bajo sombra parcial

La germinación de la semilla ocurre dentro de los siete días posteriores a la siembra y las plantas jóvenes deben trasplantarse después de cinco semanas. Los esquejes de los tallos semileñosos se pueden sembrar con puntas; necesitan riego. Procure sembrar unas 5 plantas por metro cuadrado.

La cosecha y producción de semillas

Las hojas pueden cortarse de ocho a nueve semanas después de sembrar las semillas, o tan pronto como de cinco a seis semanas después de sembrar los esquejes. Se pueden cosechar continuamente durante una larga temporada. El quelite de monte no se espiga, por lo que es una fuente de hortalizas de hoja por mucho más tiempo que muchas verduras. Las inflorescencias de las flores deben eliminarse con frecuencia para continuar con el crecimiento abundante de hojas. Para la multiplicación de semillas, las semillas deben cosecharse cuando los frutos se oscurecen y están secos en la planta. La cosecha regular y la siembra en contenedores u otros espacios cerrados son formas de mitigar la maleza.

Plagas y Enfermedades

Está mayormente libre de plagas.

Cocina y Nutrición

Las hojas son sabrosas cuando se comen crudas y solo son ligeramente mucilaginosas. No consuma grandes cantidades de hojas crudas, ya que las especies de *Talinum* contienen ácido oxálico. Se puede agregar a platos cocinados como sustituto de espinaca o mostaza verde. Las hojas permanecen tiernas y de sabor suave durante la temporada de crecimiento.

Referencias

Fern, K. [Base de datos de plantas tropicales](#)

Mosango, M 2004. *Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn. [Internet] Registro de PROTA4U. Grubben, GJH. y Denton, O.A. (Editores). PROTA (Recursos Vegetales de África Tropical)

Southern Exposure Seed Exchange

Veselova, TD, KK Dzhilova, M. V. Remizova y A. C. Timonin. 2012. Embryology of *Talinum paniculatum* (Jacq. Gaertn. and *T. triangulare* (Jacq. Willd. (Portulacaceae s.l., Caryophyllales). Wulfenia 19:107-129