COLIFLOR

Brassica oleracea var. botrytis Brassicaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Se cree que la familia de la Crucífera o col se origina en el Este del Mediterráneo y Asia Menor. La coliflor generalmente se adapta a climas templados, prefiriendo el fresco, suelos húmedos y aire.

Usos

Las cabezas se cortan y se comen mientras las yemas están aún cerradas. Con el fin de blanquear la cabeza de la coliflor, las hojas grandes se tiran sobre la "cuajada" para dar sombra hasta la hora de cosechar.

Nombres comunes

- Inglés
  - Cauliflower
  - Chou Fleur

Cultivo

- **Elevación**: condiciones frías y secas; en los trópicos puede ocurrir solamente sobre 1000m (3280 pies).
- **Lluvia**: 2,5 cm (1 pulgada) semanalmente, use mantillo para ayudar al suelo retener la humedad.
- **Tipos de suelo**: una voraz comedora, especialmente magnesio, boro, molibdeno. Puede necesitar añadir piedra dolomítica, bórax o molibdato de amonio, prefiere un pH del suelo de 6,0 a 7,0.
- **Rango de temperatura** - 10 ° - 25 ° C, (55 - 70 ° F), aguanta heladas y heladas moderadas. El calor hace que la coliflor se atornille (comience la producción de semilla) y el sabor de la planta se vuelve amargo.
- **Sensibilidad de longitud de día** – ninguna.
- Day length sensitivity: none. Seeds can be started indoors, 8-10 weeks before gradually moving the transplants into the outdoors and then to the garden.

Las semillas se pueden iniciar en el interior, 8-10 semanas antes de que las plantillas se muevan gradualmente al aire libre y luego al campo. Trasplante con 45 cm (18 pulgadas) alrededor de la planta o coloque las plantas cerca de plantas más altas que proporcionarán cierta sombra.

La cosecha y producción de semillas

Las cabezas de coliflor se pueden cosechar de 60-120 días después del trasplante o cuando las cabezas alcanzan 15 cm (6 pulgadas) de diámetro. Todas las variedades de Brassica oleraceae se cruzan entre ellas (polinización cruzada). Si desea cosechar semilla pura, mantenga las diferentes variedades a una separación de por lo menos 1000 pies para mejores resultados. No coseche la cabeza. Deje secar las vainas hasta que alcancen un color marrón claro antes de cosechar las semillas. Las semillas permanecerán viables por hasta cuatro años si se mantienen secas y frescas.

Plagas y Enfermedades

Cambie la ubicación de la cosecha de coliflor anualmente, ya que microorganismos que pueden infectar las cosechas subsiguientes se refugian en los suelos en donde la coliflor se ha cultivado anteriormente. La plaga mayor es la oruga o la etapa de la larva de muchos insectos que mascan agujeros en las hojas, pican las cabezas, y dejan telas y desechos que pudren la planta. Inspeccione las nuevas plántulas con frecuencia para remover las orugas. Los tratamientos tempranos y continuos son necesarios con rocíos de rotenona o Bt (Bacillus thuringiensis), ambos no tóxicos para los humanos cuando se usan con moderación. Otros métodos para desalentar las orugas son: cubrir las filas de plantas, señuelos de feromonas o cultivos complementarios que son de olor fuerte como albahaca dulce, alliums o caléndulas.

Cocina y Nutrición

La coliflor cruda o cocida brevemente es una buena fuente de vitamina C, calcio y baja en calorías. El sabor y los nutrientes se pierden muy rápidamente después de la cosecha si las cabezas no se mantienen frescas.

Referencias

Plants for a Future

Prota4U

©2022 ECHO Inc.