PEPINO

Pepinillo

Cucumis sativus Cucurbitaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Los pepinos probablemente originaron en la India y ganaron popularidad en Grecia e Italia. Ahora se cultivan en todo el mundo tanto en forma comercial como en jardines caseros. La fruta de este cultivo es gruesa, cilíndrica, tiene 25-37 cm (6-10”) de largo, y es verde brillante. Se puede comer cruda en ensaladas, en escabeche, o cocida en guisos o platos refritos. Sus hojas son velludas arriba y abajo, y son sensibles a heladas. Tiene alto contenido de agua. Flores hembras y machos se encuentran en la misma planta y se polinizan por abejas. El pepino se utiliza comercialmente en cremas para suavizar la piel, para sanar y calmar piel dañada, y como bloqueador solar natural. Se consume las semillas como diurético.

Nombres comunes

- Inglés
  - Cucumber
  - Cucumber

Cultivo

Los pepinos no son adecuados para climas de montañas altas o estaciones muy secas. Los mejores resultados vienen de temperaturas diurnas no menos de 15ºC (60ºF), humedad de 80-90%, y lluvia de 100-200 mm (4-8”) por mes. Estiércoles orgánicos, mantillos, sol directo, jaulas y enrejados ayudan a tener follaje verdoso y flores. Antes de que se calienten las temperaturas del suelo y del aire, se puede plantar las semillas en almácigos adentro o en ambientes protegidos para trasplantar cuando se acaba el peligro de las heladas. Se debe proteger de disturbios las raíces y el suelo alrededor. Es mejor plantar las semillas en macetas de turba o en vasitos de periódico que se puede plantar con los trasplantes.

La cosecha y producción de semillas

Cosechar pepinos muchas veces hace aumentar el número de flores. Cosechar cortando el tallo o con una movida rápida hacia arriba. Para el consumo crudo, los pepinos deben ser cosechados cuando estén todavía rectos y verde completo (60-70 días) aunque en algunas culturas los prefieren más maduros. La etapa madura, con semillas maduras adentro, ocurre aproximadamente 5 semanas después cuando los pepinos se han vuelto amarillos. Cortar los pepinos a lo largo, sacar las semillas, colocarlas en un contenedor trasparente y cubrir con agua para fermentar tres días. Las semillas sanas deben asentar en el fondo. Lavar en agua limpia, y después secar las semillas en una malla o papel absorbente adentro o afuera. Almacenar en un contenedor donde no entra aire en un lugar fresco hasta cinco años.

Plagas y Enfermedades

Los pepinos son susceptibles a muchos virus, bacteria, hongos, e insectos. Una mezcla útil para todo se hace con 1 galón (3.8 L) de agua, combinado con una cucharada mediana de bicarbonato de sodio, una gota de jabón para platos, y una gota de aceite mineral esparcido en los dos lados de las hojas cada 3-4 días minimizará algunas enfermedades. Suelo estéril para la germinación de semillas prevendrá las enfermedades o matanza de plantas de semillero. Daños por nematodos son menos prevalentes cuando las plantas crecen en suelos ricos en materia orgánica.

Cocina y Nutrición

La fruta del pepino se come comúnmente sin estar maduro porque las semillas son más sabrosas. Se come cruda en ensaladas o cortada en rodajas con vinagre. Se preserva el pepino haciendo pepinillos en vinagre. Se puede también cocer los pepinos con mantequilla y eneldo o colocar en sopa o refriar. Pepinos cultivados en casa no necesitan ser pelados para comerlos. Las hojas y tallos tiernos pueden ser cocidos como verdura.

Referencias

Plants for a Future

< a href="https://www.prota4u.org/database/protav8.asp?h=M4&t=Cucumis,sativus&p=Cucumis+sativus#Synonyms" target="_blank">Prota4U

< p>WikiSpecies

©2022 ECHO Inc.