

Jardinería fácil...Chiles (Pimentones)

por Sam Cotner and Jerry Parsons, horticultores del servicio de extensión de Texas A&M University
publicado por Texas Agricultural Extension Service, Texas A&M University
editado y re-usado por Harris County Cooperative Extension, May 2006
traducido al Español por Amparo Isaza-Navarrete y Catalina P. Colmenares

Los chiles crecen en la mayor parte de Texas. Crecen en temporadas calientes y todo tipo de suelos pero se reproducen mejor en suelos pesados y bien drenados. Deben sembrarse en áreas que reciban por lo menos 6 horas de luz solar.

Preparación del terreno

Prepare la tierra varias semanas antes de plantar de 8 a 10 pulgadas en la superficie. Desmorone los terrones más grandes. Añada grandes cantidades de materia orgánica (natural) especialmente si su tierra tiene mucho barro. Mézclela bien en la tierra. Puede usar abono, musgo, paja putrefacta o cualquier otra materia orgánica. Trabaje la tierra cuando esté lo suficientemente seca como para que no se pegue en las herramientas de jardinería.

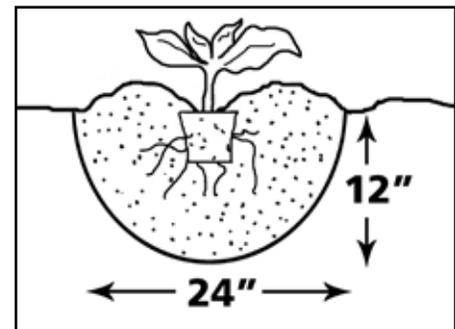
Fertilizando

Añada de dos a tres libras de fertilizante tal como 10-10-10 por cada 100 pies cuadrados de área para sembrar. Distribuya bien el fertilizante sobre el terreno. Trábjelo en la tierra. Si va a sembrar plantas solas, ponga dos cucharadas rasas de fertilizante en la tierra en el area a sembrar. Revuelva bien con la tierra. (Vea Dibujo 1.)

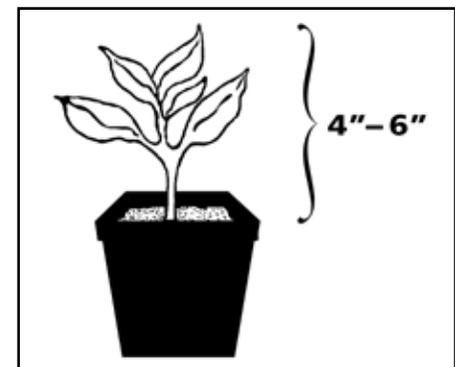
Plantar

Ya que las familias necesitan solamente unas pocas plantas, se recomienda comprar las plantitas en lugar de sembrar desde la semilla. Compre plantas saludables de 4 a 6 pulgadas de alto. (Vea Dibujo 2.) De tres a a cuatro plantas de chiles picosos y de 8 a 10 plantas de chiles dulces serán suficientes para una familia de cuatro miembros.

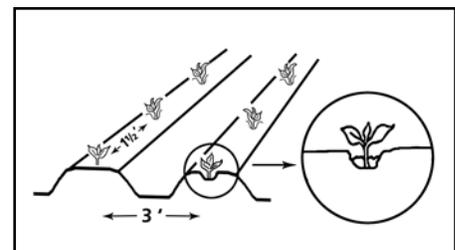
Los chiles se dan mejor en clima cálido. No los plante hasta que el peligro de las heladas haya pasado. Plante los chiles de otoño de 12 a 16 semanas antes de que se pronostique la primera helada.



Dibujo 1. Para una sola planta añada dos cucharadas de fertilizante a la materia orgánica en el área a plantar.



Dibujo 2. Compre plantas de chiles que sean de 4 a 6 pulgadas de alto y que sean de un verde oscuro.



Dibujo 3. Siembre las plantas de chiles separadas cuando menos por 1 1/2 pies, en un área ligeramente hundida para que se mantenga húmeda.

Haga hoyos de 3 a 4 pulgadas de profundidad y de 1½ pie de separación en los surcos. Separe los surcos por lo menos con tres pies de distancia. Antes de sembrar, riegue hasta saturar los hoyos. Saque las plantas con mucho cuidado y siémbrelas en los hoyos. Deje tanta tierra como le sea posible alrededor de las raíces. Llene el hoyo con tierra y presione la tierra suavemente alrededor de la planta.

No cubra las raíces más de lo necesario. Deje una parte de tierra un poco más hundida alrededor de cada planta para que retenga el agua. Riegue las plantas después de sembrarlas. (Fig. 3)

Trate de trasplantar los chiles en la tarde o en un día nublado. Esto les ayudará a las plantas a que no se marchiten ni se sequen mucho.

Regando

Riegue las plantas suficientemente para evitar que se marchiten. El riego profundo y lento ayuda a desarrollar raíces fuertes. No deje que las plantas se marchiten, ya que esto reducirá la cosecha y la calidad del fruto.

Cuidado durante la estación

Quiebren o corten un poco el suelo. Cortes profundos pueden cortar las raíces de los chiles y pueden causar un crecimiento lento. Saquen con las manos las malas hierbas que están cerca de la planta.

Después de que los primeros frutos aparecen, ponga 2 cucharadas de fertilizante alrededor de cada planta a seis pulgadas de distancia del tallo. Riegue después de agregar el fertilizante. Esto aumentará la cosecha y la calidad de los pimentones.

Insectos y plagas

Los chiles son atacados por varios insectos. Entre ellos se encuentran los afidos, minadoras de hoja, chinche pestoso y escarabajitos. Controle estos problemas usando pesticidas aprobados y siguiendo las instrucciones en las etiquetas.

Las plagas pueden ser problemáticas para los chiles. Así que cuide las plantas muy de cerca. En climas templados las plagas se desarrollan fácilmente. Los hongos y las bacterias causan manchas en las hojas. Si esto se vuelve un problema, deberá tratar la planta con un pesticida.

Use fungicidas o bactericidas aprobados y siga las instrucciones en la etiqueta. Consulte con su Agente de la Extensión o con el asistente del jardinero para saber que usar para controlar los insectos y las plagas si no está seguro de lo que tiene que usar.

Cosechando

Si los chiles se cortan cuando empiezan a madurar, las cosechas serán mayores. Los primeros chiles deben estar listos entre las 8 y 10 semanas después de haberlos transplantados. Corte los chiles verdes cuando se vean brillantes, de un color verde oscuro y se sientan firmes. Cuando se dejan en la planta, la mayoría de los chiles se vuelven rojos y todavía son comestibles.

Coseche la mayoría de los chiles picantes cuando se vuelven rojos o amarillos, dependiendo de la variedad. Los jalapeños están maduros cuando alcanzan un buen tamaño de acuerdo a su variedad y son de color verde oscuro.

Sirviendo

Los chiles rojos y verdes son una fuente de Vitamina C, algo de Vitamina A y pequeñas cantidades de minerales. Los chiles rojos tienen más Vitamina A que los verdes. Los chiles son buenos crudos o cocidos. Puede comerlos como una merienda, puede usarlos para decorar los alimentos, o añádalos a las ensaladas o caserolas. Rellénelos con migas de pan o carne y hornéelos.

Almacenando

Guarde los chiles en su refrigerador o en contenedores cubiertos. Úselos dentro de 3 a 5 días después de haberlos cosechado.

La pesa Scoville

Capsaicinoides son los químicos que hacen que los chiles piquen. Ellos están presentes en casi todos los chiles. Capsaicina pura (el más prevalente capsaicinoide) mide 16,000,000 unidades en la escala Scoville.

La escala Scoville Scale fue un invento de Wilbur Scoville en 1912 para medir el nivel de picante en los chiles. Al principio una prueba subjetiva de sabor, pero desde entonces ha sido refinada a un nivel más científico. La prueba mide el nivel del picante de cualquier chile. Hay otros métodos, pero la escala Scoville sigue siendo la más reconocida. Entre más alto el número de unidades Scoville, el chile es más picante. Por supuesto, siendo un producto natural, el picante de un chile puede variar comparado con otro chile de la misma planta, así que esta escala es sólo una guía.

Chile Acritud (Scoville)

Verde, Italiano dulce	0
Pepperoncini	100-500
Nuevo México	500-1,000
Ancho, Passila, Poblano	1,000-1,500
Sandía, Rocotillo	1,500-2,500
Jalapeño, Chipotle	2,500-10,000
Serrano	5,000-23,000
de Arbol	15,000-30,000
Piquín, Ají, Cayena	30,000-50,000
Habanero, Scotch Bonnet	80,000-300,000+
El más picante (un Habanero)	577,000



Las hojas de información de jardinería son distribuidas por Harris County Master Gardeners, una comunidad de voluntarios entrenados en horticultura básica por Texas Cooperative Extension. Para información acerca de clases para voluntarios de Master Gardener, llame a Harris County Cooperative Extension al 281.855.5600, o envíe un correo electrónico a harris@ag.tamu.edu.