

Apio



Descripción

Los tallos de apio, también conocidos como apio de ribera, fueron conocidos en un principio por sus propiedades medicinales, pero desde entonces han llegado a nuestros platos.

Esta verdura de hoja verde se disfruta todo el año. Se puede consumir tanto cocida como cruda, y su inconfundible sabor la convierte en imprescindible.

Riego



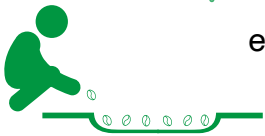
Riega regularmente para mantener la tierra húmeda.

Siembra

1

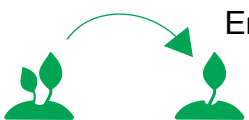


Siembra en hileras: cava surcos de 2 a 3 cm de profundidad, espaciados 25 cm. Colocar las semillas y cubrir con tierra. Regar con lluvia fina.



2

En cuanto aparezcan 3-4 hojas, conservar sólo las plantas más vigorosas.



Cosecha



La cosecha tiene lugar entre 5 y 6 meses después de la siembra.

El apio debe estar completamente maduro en el momento de la cosecha, es decir, cuando las hojas están verdes y el centro blanco.

Mantenimiento

Desherbar y escardar con regularidad para limitar las malas hierbas.

El uso del mantillo reducirá la frecuencia de riego.

Consejos

Se pueden combinar varias plantas con los apios para protegerlas de las plagas y asegurar su crecimiento: hierbas aromáticas como el cebollino y el cilantro, así como tomates, lechuga, coliflor y flores como la caléndula y la capuchina.

Plantas de compañía ✓ Para evitar ✗

