

Aipo



Descrição

Os talos de aipo, também conhecidos como aipo com nervuras, foram inicialmente conhecidos pelos seus benefícios medicinais, mas desde então encontraram o seu lugar nos nossos pratos.

Este legume de folhas é apreciado durante todo o ano. Pode ser consumido tanto cozinhado como cru, e o seu sabor inconfundível torna-o incontornável!

Sementeira

1 Semear em linhas: cavar sulcos com 2 a 3 cm de profundidade, espaçados 30 cm de distância. Colocar as sementes e cobrir com terra. Regar com chuva fina.

2 A partir do aparecimento de 3-4 folhas, manter apenas as plantas mais vigorosas.

Rega



Regue regularmente para manter o solo húmido.

Colheita



A colheita é efectuada cerca de 5 a 6 meses após a sementeira.

O aipo deve estar completamente maduro quando é colhido, ou seja, quando as folhas estão verdes e o coração branco.

Manutenção

Capinar e sachar regularmente para limitar as ervas daninhas.

A cobertura morta permite reduzir a frequência das regas.

Conselhos

Várias plantas podem ser combinadas com os aipos para as proteger das pragas e garantir o seu crescimento: ervas aromáticas como o cebolinho e os coentros, bem como o tomate, a alface, a couve-flor e flores como a malmequer e a chagas.

Plantas companheiras ✓ **Para evitar** ✗

