

# Rúcula de los jardines



## Descripción

Pertenece a la familia de las Brassicaceae, la rúcula de los jardines se distingue por su sabor amargo fácilmente reconocible.

La rúcula de los jardines se consume principalmente cruda, en ensaladas, donde destaca su sabor ligeramente picante.

## Siembra

**1** Siembra en hileras: cava surcos de 1 a 2 cm de profundidad, espaciados 25 cm. Colocar las semillas y cubrir con tierra. Regar con lluvia fina.

**2** En cuanto aparezcan 4-5 hojas, conservar sólo las plantas más vigorosas.

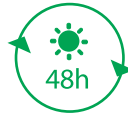
## Mantenimiento

Desherrar y escardar con regularidad para limitar las malas hierbas y la llegada de ciertas plagas.

Si la presencia de caracoles o babosas es muy grande, se puede instalar una red.

El uso del mantillo reducirá la frecuencia de riego.

## Riego



Riegue regularmente para mantener el suelo húmedo.



No moje el follaje para proteger la planta de las plagas.

## Cosecha



La cosecha se efectúa unos 2 meses después de la siembra, según las necesidades.

Corta las hojas con un cuchillo, por encima del cuello. Esto producirá nuevos brotes para la próxima cosecha.

## Consejos

Se pueden combinar varias plantas con la rúcula de los jardines para protegerla de las plagas y asegurar su crecimiento: plantas aromáticas con salvia, pero también remolacha, rábanos y patatas.

Plantas de compañía ✓



Para evitar ✗

