

Italian Oregano – Orégano Italiano *Origanum vulgare*



¡Un fino comestible ornamental que dura por años!

¡Este orégano italiano certificado y orgánico es un regalo para los sentidos! La fragancia comenzará por hacer agua su boca, mientras que las rojas y verdes hojas y los tallos purpura-marrón, incluso cuando no estén cubiertos de sus flores lavandas-rosadas, son lo suficientemente atractivas para ocupar un lugar en el jardín o en las fronteras con otras plantas. Si usted cultiva esta perenne como hierba culinaria o como una flor por su belleza, usted apreciará su fácil cultivo, esencia picante y su atractiva presencia en el jardín.

Con su aroma amargo, el orégano italiano es una de las hierbas más importantes de la cocina italiana, griega y mexicana. Principalmente utilizada seca (el sabor es mucho más intenso cuando las hojas están secas), orégano funciona perfecto con sabores fuertes como tomates, cebolla, ajo y carne de vacuno. (Y curiosamente el aceite es, a menudo, un ingrediente de las colonias de hombres, ¿quién iba a imaginarlo?) Orégano está en el corazón de todas las exquisitas salsas para espagueti, lasañas y otros platos napolitanos que preparamos, así que entonces ¿por qué no tenerlo como planta de jardín o en macetas?

El orégano es una planta perenne, tupida e italiana con hojas anchas de 1 ½ pulgadas (casi 4cms.). La siembra debe realizarse durante la primavera. El follaje está listo para cosecharlo cuando la planta tiene justo 6 pulgadas (15,30 cm.) De altura, alrededor de 3 meses después de la siembra, cuando ha sido trasplantada al contenedor final o al jardín soleado, y ella crecerá y se desarrollará con confianza. La mayoría de nosotros recoge las hojas en la medida que sea necesario durante todo el verano, pero si usted quiere cultivar esta planta solo para secar el follaje como especie (que es muy tentador, ya que se maximiza el sabor), esperar hasta pleno verano y entonces coseche. ¡Si aparece algún botón de flor a lo largo del camino, quítelo inmediatamente! El sabor se deteriora

cuando la planta comienza a florecer. Dicho esto, es posible que usted quiera mantener su orégano italiano venidero en el jardín por años, así que un método es dejar florecer una sola planta, o quizás dos, y colocar las semillas en los bordes. La próxima primavera, usted tendrá MONTONES de pequeñitas plantas de orégano, las cuales usted puede adelgazar y trasplantar cuando sea necesario. Mientras tanto, el resto puede ser usado para propósitos culinarios o como flor ornamental

Orégano es perenne, prospera a pleno sol y en el lado seco del suelo. Una vez que se ha establecido en su jardín, esta planta querrá que la seque un poco entre los riegos. Cuando usted lo hace, hágalo profundamente, dejando que el agua realmente penetre profundo en el suelo. ¡Esto fomentará que las raíces crezcan hacia abajo y encuentre sus propios recursos hídricos, significando una menor mantención para usted!

¡Muchos de nosotros no podemos imaginar una huerta sin orégano, así que aquí está como tener esta planta en la orilla de la ventana sin bloquear la luz solar! En el jardín, el orégano italiano alcanza los 12 a 18 pulgadas (30 a 46 cm.) De alto y ancho, y en contenedores en el exterior es excelente para macetas de 10 pulgadas (25 cm.) Pero eso no es práctico para su jardín interior promedio. Para mantener la planta pequeña, pince continuamente el tallo central. Esto fomentará que crezca hacia los costados, y evitará que siga haciéndose muy alta.

Orégano vive aproximadamente 5 años como una útil planta culinaria, más que como una ornamental. Esta gradualmente se vuelve leñosa, un efecto muy lindo pero que reduce el sabor y textura de las hojas. Cuando sus plantas llegan a esta etapa, déjelas florecer y coloque nuevas semillas para primavera. ¡Es sencillo!

Siembre las semillas en sustrato bien drenado para secar, neutral a alcalino, a pleno sol, o comience al interior en su Bio domo o en una bandeja plana. Germinará en aproximadamente 2 semanas. Incluso si usted no está utilizando las hojas frescas para sazonar, recorte la planta cada poca semana a lo largo de la época de crecimiento para fomentar una mejor ramificación y la formación de más follaje.

Información de germinación del Orégano:

¿Cómo sembrar orégano?

- Mejores siembras en interior, con temperaturas entre 68-70°F (20-21 °C) sin cobertura, con luz auxiliar en la germinación
- Germinación esperada en 10-15 días
- Las semillas pueden ser incluso sembradas en el exterior después de todo peligro de heladas en la primavera y cuando el sustrato está tibio
- Exterior, siembre con una delgada cobertura

¿Cómo cultivar el orégano?

Trasplante: si se siembra al interior, trasplante al exterior cuando tenga al menos 2 pares de hojas verdaderas

Espaciado: coloque los plantines con 15-18 pulgadas (38-46 cm.) de distancia

Iluminación: colocarlas a pleno sol

Suelo: es muy tolerante a la sequía. Escarpe las plantas cuando se pongan alargadas

Apariencia y uso

Esta vigorosa planta, de 6-18 pulgadas (15-46 cm.) De altura, crece hasta las 18 pulgadas (46 cm.) de ancho. Esta planta es útil tanto para propósitos ornamentales en los bordes

como culinarios como hierba de jardín. A mediados del verano, está cubierta de flores rosadas, purpuras o blancas que son muy atractivas para abejas y mariposas. Las hojas verdes oscuro son altamente aromáticas y son utilizadas en una gran variedad de sabrosos platos mediterráneos. Coséchelas en cualquier momento para usarla fresca; coséchelas justo antes de la floración para secarlas y almacenarlas.

DETALLES DEL PRODUCTO	
Género	Origanum
Especie	Vulgare
Variedad	Orégano orgánico, italiano
Habitat	De montículo
Altura planta	12 - 18 pulgadas 30 - 46 cm.
Ancho planta	12 - 18 pulgadas 30 - 46 cm.
Características adicionales	Comestible, con flores, fragante, hierba, crecimiento en interiores, amada por las mariposas, orgánica certificada, se corta y aparece nuevamente, planta de cuidados fáciles, amada por los colibríes, lucha contra las pestes, recomendada para podar, compañía de las rosas
Color de la flor	Lavanda, rosado
Color del follaje	Verde oscuro
Época de cosecha	Principios del verano, fines del verano, mediados de verano
Requerimiento de luz	Pleno sol
Requerimiento de humedad	húmedo, bien drenado, seco
Resistencia	Tolerante al calor, a la humedad, a las pestes y enfermedades
Tolerancia a los suelos	Normal, arcilloso
Usos	Culinarios, ornamentales, exterior, bordes, contenedores

Nota: Los productores deberán utilizar la información presentada aquí como un punto de partida. El tiempo de cultivo varía dependiendo del clima, ubicación, época del año, y condiciones ambientales del invernadero.

La fertilización sólo sirve de guía. Es responsabilidad del productor leer y seguir todas las instrucciones de la etiqueta para cada producto específico.

Traducido por Ball Chile desde Park Seed, Febrero 2016