

Swiss Chard Bright Lights - Acelga con tallos de colores

Beta vulgaris var.cicla



¡Esta asombrosa variedad ganadora del premio All-America Selections produce tallos deliciosos, suavemente saborizados y con muchos colores!

Exposición: pleno sol, 6+ horas de sol directo.
Días para la cosecha: 60.

DESCRIPCIÓN

Esta valiosa planta coloca un arcoíris de colores en jardines de flores y vegetales. Una variedad asombrosa y ganadora del premio All-America Selections que produce tallos suavemente saborizados en colores amarillo, dorado, naranja, rosado, violeta, verde, blanco, rojo e incluso con rayitas. Las tiernas hojas que van desde el color bronce al verde oscuro, son mejor cosechadas cuando están jóvenes, para ensaladas o consumir como las espinacas u hojas de remolacha. Se comporta mejor en ubicaciones a pleno sol, pero podría tolerar sombra ligera. Un dato de siembra: Bright Lights se mezcla bien con plantas anuales.

INSTRUCCIONES DE PLANTACIÓN

- Esparza sus plantas de acelga con 40 cm. de separación.
- Riegue libremente.

CUIDADO Y MANTENCIÓN

- Utilice azadón regularmente durante toda la temporada de crecimiento para minimizar las hierbas y regar cuando sea necesario, de serlo incluso diariamente en clima seco y altas temperaturas.

INSTRUCCIONES DE COSECHA

Coseche las hojas más grandes de la planta, con regularidad, sacándolas tan cerca del suelo como sea posible. Las plantas deberían continuar creciendo durante el verano si usted elige las hojas cuando estén listas.

Usted puede repetir las siembras hasta mediados del verano. Con una cobertura de protección, Swiss Chard puede crecer bien al llegar el invierno y a principios del verano.

INSTRUCCIÓN DE ALMACENAMIENTO

Swiss Chard no se mantiene bien y debe ser comida pronto después de la siembra

PREPARACIÓN Y SERVICIO

Swiss Chard es un vegetal muy atractivo, y puede ser utilizado para decorar platos para una bella presentación. Sus hojas extragrandes y con nervaduras centrales puede reemplazar a los espárragos en las recetas, aunque no tengan la misma textura. Prepare las hojas de Swiss Chard similar que las de espinacas: cocinadas, salteadas o comidas crudas en ensaladas.

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 www.burpeehomegardens.com Enero 2016