



TUBÉRCULOS





CulinaryArt'sSchool

TUBÉRCULOS

Es un tallo subterráneo modificado y engrosado donde se acumulan los nutrientes de reserva para la planta. Posee una yema central de forma plana y circular. No posee escamas ni cualquier otra capa de protección, tampoco emite hijuelos. La reproducción de este tipo de plantas se hace por semilla, aunque también se puede hacer por plantación del mismo tubérculo.





TUBÍERCULOS

CAMOTE O BATATA

Ipomoea batatas, llamada comúnmente boniato, batata, chaco, papa dulce o camote (del náhuatl *camohtli*), es una planta de la familia *Convolvulaceae*, cultivada en gran parte del mundo por su raíz tuberosa comestible.

Originaria de los trópicos de América Central, Suramérica, ha sido domesticada y cultivada desde hace 8000 años en el departamento de Ayacucho (Perú), y se han hallado representaciones de camote en numerosos ceramios precolombinos y restos de las raíces tuberosas en algunas tumbas. Llegó a Europa en el siglo XVI y se ha difundido ampliamente en todo el mundo.





CulinaryArt'sSchool

TUBÉRCULOS

CROSNE

El crosne (*Stachys affinis*), también conocido como alcachofa china o alcachofa betónica, es un pequeño tubérculo originario de Asia perteneciente a la familia de las Lamiáceas, como la menta.

Surge de una planta herbácea perenne que crece en zonas húmedas cultivadas para la obtención de este tubérculo.





Culinary Art's School

TUBÍERCULOS

YUCA

La mandioca, yuca, guacamota, es un arbusto perenne de la familia de las euforbiáceas, autóctono y extensamente cultivado en Sudamérica y el Pacífico por su raíz almidonosa de alto valor alimentario. La mandioca es endémica de la región subtropical de Argentina y Paraguay, y de la región tropical de Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, México, Panamá, Perú y Venezuela, aunque se estima que las variedades hoy conocidas son efecto de la selección artificial.





TUBÉRCULOS

TARO - ÑAME

Colocasia esculenta es comúnmente llamado taro (del tahitiano), raramente llamado kalo (del hawaiano) o cará en Brasil y malanga en Puerto Rico, México, República Dominicana, Colombia y Cuba. En las Islas Canarias y Costa Rica se conoce por "ñame" aunque este término se refiere en los otros lugares del planeta a otras plantas comestibles del género *Dioscorea*. En Venezuela se le conoce como ocumo chino, en Panamá como otoi, y en Sudáfrica se conoce como madumbe.

Dioscorea es un género con más de 600 especies aceptadas. Se distribuye por todas las regiones templadas y tropicales del mundo, una gran mayoría de especies son tropicales mientras que el resto se dan en las zonas templadas. Algunas de ellas, llamadas popularmente ñame, son cultivadas por sus grandes tubérculos que son ampliamente utilizados para la alimentación, siendo un producto básico para el consumo humano en Oceanía y el oeste de África.



CulinaryArt'sSchool

TUBÍERCULOS

TARO

ÑAME





CulinaryArt'sSchool

TUBÉRCULOS

ZANAHORIA

Daucus carota subespecie *sativus*, llamada popularmente zanahoria, es una hortaliza que pertenece a la familia de las umbelíferas, también denominadas apiáceas, y considerada la especie más importante y de mayor consumo dentro de esta familia. Es la forma domesticada de la zanahoria silvestre, oriunda de Europa y Asia sudoccidental. Se cultiva por su raíz mucho más grande, sabrosa y de textura menos fibrosa, pero continúa siendo la misma especie. Es un vegetal que pertenece al grupo de las hortalizas.



TUBÉRCULOS

CHIRIVIA



Pastinaca sativa, la chirivía, es una raíz que se emplea como hortaliza, muy relacionada con la zanahoria, aunque más pálida y con más sabor que ésta. Su cultivo se remonta a tiempos antiguos en Eurasia: antes de la importación de la patata tras el descubrimiento de América, la chirivía ocupaba su lugar.

TUBÉRCULOS

SALSIFIS

El salsifí (*Tagopogon porrifolius*) es una planta de la familia de las Compuestas, originaria del área mediterránea del sur de Europa que, históricamente, se cultivaba en las comarcas de Girona. Se trata de una raíz alargada, marrón por fuera, de textura agradable y blanda, así como con un sabor delicado y exquisito.



TUBÉRCULOS

TUPINAMBO

Helianthus tuberosus, conocido popularmente como tupinambo, topinambur o pataca, es una especie de la familia Asteraceae nativa de Norteamérica. También se cultiva extensamente por todas las zonas templadas por su tubérculo comestible que se consume como verdura de raíz.



TUBÉRCULOS

CHUFA

La especie *Cyperus esculentus*, llamada comúnmente juncia avellanada, es una planta herbácea que produce el tubérculo comestible conocido como chufa.

La planta requiere de suelos arenosos y un clima templado; como tal, el clima mediterráneo de Valencia es particularmente propicio para su cultivo. Las chufas son plantadas entre los meses de abril y mayo, e irrigadas semanalmente hasta su recolecta, en los meses de noviembre y diciembre. Las

flores, de tamaño irregular, son verdosas o amarillentas y nacen de tallos terminados en espiguillas.



LARGE



STANDARD



MINI

TUBÉRCULOS

FLOR Y RAÍZ DE LOTO



persas y otros pueblos de la región. Es utilizada como alimento y medicamento por los pueblos asiáticos.

La raíz de loto es hermosa para decorar platos, tiene textura agradable y sabor muy ligero, notas dulces, un poco parecido al palmito. Brota de aguas fangosas. Es originaria de Asia, probablemente de India, de donde fue llevada y cultivada por los egipcios, chinos,





CulinaryArt'sSchool

TUBÍERCULOS

REMOLACHA

Existen numerosas variedades de la especie, de las cuales algunas se emplean para la alimentación humana, otras como pienso para ganado, y otras para la producción de azúcar (la remolacha azucarera, *Beta vulgaris* subsp. *vulgaris* var. *altissima*); otras, entre ellas *Beta vulgaris* var. *cicla* conocida como acelga que se cultivan por sus hojas.

La variedad de mesa es de raíces gruesas, rojas y carnosas, que se consumen principalmente cocidas; el color se debe a dos pigmentos, la betacianina y la betaxantina.



TUBÍERCULOS

APIONABO



El apio nabo (*Apium graveolens* var. *rapaceum*) es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas. El apio nabo es también conocido como apionabo o apio rábano.

Contrariamente al apio común (*Apium graveolens* var. *dulce*), del que se aprovecha la penca y las hojas, el apio nabo se cultiva para aprovechar su raíz grande y bulbosa.

La raíz del apio nabo es generalmente gruesa y esférica, alcanzando dimensiones de 10 – 20 cm de diámetro, y en su parte inferior tiene pequeñas raíces secundarias (raíces que suelen ser retiradas para su comercialización). Sus hojas son más pequeñas que las del apio, e igualmente tiesas y pinnadas.

TUBÍERCULOS

NABO

Brassica rapa, el nabo, es una brasicácea cultivada comúnmente como hortaliza en los climas templados de todo el mundo por su succulenta raíz napiforme.

Los nabos son muy populares en Europa, en particular en las regiones más frías, ya que se pueden almacenar durante varios meses después de la cosecha.





Culinary Art's School

TUBÉRCULOS

RÁBANO

El rábano (*Raphanus sativus*) es una planta de la familia Brassicaceae que se cultiva por sus raíces comestibles. Cada una de sus subespecies recibe nombres vulgares diferentes, por ejemplo, *R. sativus* var. *sativus* es llamado rábano o rabanito y *R. sativus* var. *longipinnatus* se conoce, entre otros nombres, como rábano blanco, rábano japonés o daikon.

El daikon, rábano daikon, rábano chino, báilóbo; literalmente "rábano blanco"), o mooli es un rábano blanco gigante del Oriente de Asia, de sabor ligero. Existen muchas variedades de daikon, pero el más común tiene forma de zanahoria gigante, aproximadamente de 20 a 35 cm de largo y de 5 a 10 cm de diámetro.



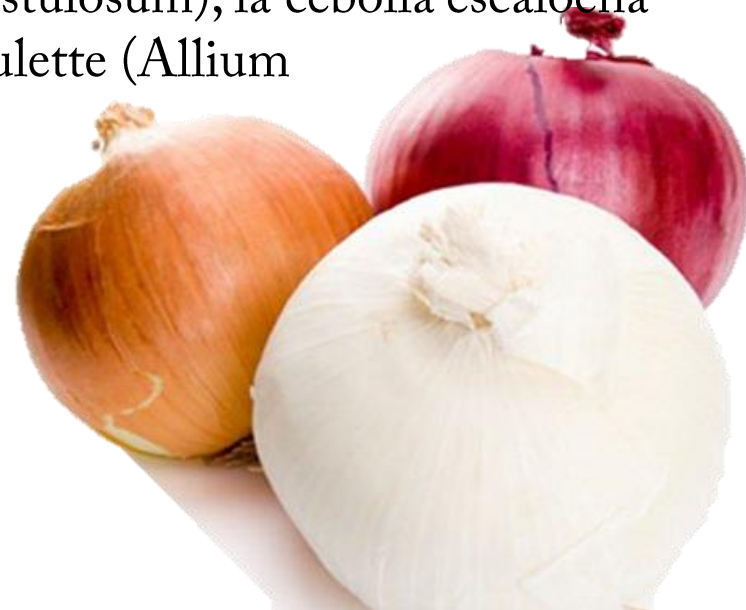


TUBÉRCULOS

CEBOLLAS

Allium cepa, comúnmente conocida como cebolla, es una planta herbácea bienal perteneciente a la familia de las amarilidáceas. Es la especie más ampliamente cultivada del género *Allium*, el cual contiene varias otras especies que se denominan como «cebollas» y que se cultivan como alimento. Ejemplos de las mismas son la cebolla de verdeo (*Allium fistulosum*), la cebolla escaloena (*Allium ascalonicum*) y la cebolla de hoja o ciboulette (*Allium schoenoprasum*).

La cebolla se sitúa entre las primeras plantas cultivadas. Se sitúa su origen en Asia Central. Más certeza se tiene en su entrada europea por los griegos y romanos





CulinaryArt'sSchool

TUBÍERCULOS

AJOS

Allium sativum, el ajo, es una hortaliza cuyo bulbo se emplea comúnmente en la cocina mediterránea. Tiene un sabor fuerte y ligeramente picante, aunque en ocasiones bastante picante (especialmente estando crudo). Tradicionalmente se agrupaba dentro de la familia de las liliáceas pero actualmente se lo ubica dentro de la subfamilia de las alióideas de las amarilidáceas.





TUBÉRCULOS

CEBOLLA PUERRO

Allium ampeloprasum var. *porrum*, el puerro, porro, ajo porro, poro o cebolla larga. Como la cebolla y el ajo, esta planta pertenece a la familia de las liliáceas. Se trata de una planta bienal originaria de Europa y Asia Occidental que se cultiva por sus hojas, bulbo y flores comestibles.





CulinaryArt'sSchool

TUBÉRCULOS

ESPARRAGOS

El espárrago (*Asparagus officinalis*) pertenece a la familia *Asparagaceae*. El espárrago blanco se obtiene al evitar la exposición de las plantas a la luz mientras crecen.





CulinaryArt'sSchool

TUBÉRCULOS

APIO

El apio (*Apium graveolens*) es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas.

Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acunadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas.



TUBÉRCULOS

HINOJO

El hinojo (*Foeniculum vulgare*) es la única especie del género *Foeniculum*. Se encuentra distribuida por las zonas templadas de todo el mundo, aunque nativa de la zona meridional de Europa, en especial la costa del mar Mediterráneo, donde crece en estado silvestre. Es una hierba perenne y sumamente aromática, cultivada para su empleo en gastronomía.





CulinaryArt'sSchool

TUBÉRCULOS

COLOINABO

El Nabicol, colinabo o naba (*Brassica napobrassica*, o *Brassica napus* var. *napobrassica*), es una raíz comestible que se originó en un cruce entre el repollo (*Brassica oleracea*) y el nabo (*Brassica rapa*). Se cultiva en el norte de Europa y Norteamérica, donde forma parte de la gastronomía.



TUBÍERCULOS

BROTOS DE BAMBU



Los brotes de bambú, se trata de un conjunto de brotes comestibles provenientes de las partes más nuevas de las especies de plantas denominadas bambú: *Bambusa vulgaris* y *Phyllostachys edulis*. Se emplean como ingrediente en muchas cocinas asiáticas formando parte de diversos platos y caldos, se pueden adquirir en supermercados en formato de rodajas, tanto frescos como en conserva.



CulinaryArt'sSchool

TUBÉRCULOS

PALMITO

El palmito, chonta o jebato es un producto alimenticio obtenido del cogollo de varias especies de palmera, en particular del cocotero, la jusrá , el asaí , el pijuayo o pejibayo y una variedad de moriche de la especie Mauritia minor, común y nativa de la cuenca del Orinoco y de otras partes de la América del Sur.



TUBÉRCULOS

SALICORNIA

Salicornia es un género botánico de plantas suculentas, halófitas (tolerante a sales) que crecen en salitrales, en playas, en manglares. Las especies de Salicornia son nativas de Estados Unidos y de Europa.





Culinary Art's School



Víctor Hugo E10-13 y París
info@culinaryartschoolecuador.com
(593-2) 246 6975 / 224 1288