

Enfermedades:

Si mayo es lluvioso pueden aparecer hongos en las hojas (roya, mancha púrpura). Se trata pulverizando con oxicloruro de cobre al 1% (una parte de producto en 100 partes de agua). Este producto es orgánico.



🌉 Plagas:

El cultivo no es muy atacado por insectos, pero podemos encontrar:

Pulgones: Se pueden controlar con tierra de diatomeas, alcohol de ajo, solución de tabaco o solución de kerosene y jabón.

Trips: se ven con lupa, raspan las hojas para tomar la savia y producen manchitas plateadas. Se controlan con tierra de diatomeas y espolvoreos con azufre.

Ácaro del ajo: produce deformaciones y enrollado de las hojas, para prevenir el ataque se espolvorean los ajos para sembrar con azufre en polvo.

Algunas propiedades medicinales del AJO:

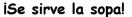
Es utilizado para tratar asma, catarro, circulación, dolor de estómago, hongos, parásitos, presión alta y sacrolumbalgia.



Receta de Sopa de AJO:

Ingredientes: 1/4 kilo de pan (mejor del día anterior), 4 dientes de ajo, 4 cucharadas de aceite, 1 cucharadita de pimentón, 1 caldito de pollo (si es casero... imejor!), 1litro y medio de agua, sal.

Preparación: Cortar el pan en rebanadas finas. En una sartén se fríen los ajos hasta dorarlos. Se agrega el pan hasta dorar. Espolvorear el pimentón revolviendo todo. Se añade el agua con el caldo disuelto, la sal y se deja cocinar todo por cinco minutos.









Cultivo de

A J O

en la huerta familiar



Lic. en A.R.N.R. Carolina A. ANGELERI – Técnica INTA PROHUERTA

Ing. Agr. Eduardo ORECCHIA – Jefe UEE INTA

UEE INTA Cruz del Eje

Av. Eva Perón 451 (C.P. 5280) Cruz del Eje - Córdoba E-mail: intacde@velocoop.com.ar



🔔 ċDónde plantar?

En terreno donde no se hizo ajo ni cebolla el año anterior para evitar enfermedades y no agotar el suelo (*ROTACIÓN*).



El **SUELO** debe estar bien trabajado, sin malezas, mullido, regado y *abonado*.

Abonado:

- ⇒ Con *quano de gallina*, 4 latas de durazno por metro cuadrado.
- ⇒ Con *lombricompuesto* una capa de 3 centímetros sobre el surco.



¿Qué plantamos?

Los dientes mas grandes, porque son los que tienen más reservas y darán cabezas más grandes.



¿Cómo plantar?

En la cresta de bordos o lomos, se colocan 12 dientes por metro lineal y se dejan 50 centímetros entre líneas.

Van "parados" con la punta que brota hacia arriba y el disco que da raíces hacia abajo.

Sobre el bordo se hacen huecos de 7 centímetros de profundidad donde se colocan los dientes y luego se tapan.



Podemos cubrir los surcos con vegetales muertos (mantillo), para controlar mejor las malezas y cuidar la humedad del suelo.



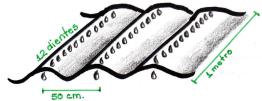
Cuidados:

Riego cada 2 o 3 días, no muy abundantes para evitar pudriciones. No mojar las hojas al regar. Mantener libre de malezas o yuyos.



Asociaciones:

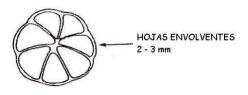
Son buenas "socias" del ajo: lechuga, achicoria, remolacha, acelga, garbanzos, habas y arvejas.





Cosecha:

Cuando la mitad de las hojas amarillean y las hojas que envuelven la cabeza se afinan y miden de 2 a 3 milímetros de espesor.





Cultivares de AJO recomendadas para zonas del NOROESTE de Córdoba:

de coldoba.					
Cultivar (tipo de AJO)	Zona Según clima	Fecha de plantación	Fecha de cosecha	Cabeza y dientes	Aroma y sabor
Rosado Paraguayo	Templada y cálida	Mediados de febrero.	Septiem- bre (200 días)	Cabeza mediana con 20 a 30 dientes rosados.	Sabor medio.
Blanco	Fría	Mediados de marzo.	Mediados de noviembre (230 días)	Cabeza grande con 12 dientes medianos blancos.	Buen aroma y sabor suave.
Plumudo	Cálida	Mediados de febrero.	Agosto (180 días)	Cabeza mediana a chica difí- cil de des- granar con 20 a 30 dientes rosados.	Sabor medio. Buena conserva- ción.
Ajo Chino o Morado INTA	Templada y cálida	Principios de marzo.	Principios de noviembre (230 días)	Cabeza muy gran- de con 11 dientes grandes castaño claro.	Olor y sabor muy suave. Poca conserva- ción.

Ejemplo de zonas:

- ⇒ CÁLIDA: de Cruz del Eje al Norte, Serrezuela.
- ⇒ **TEMPLADA:** Charbonier, Paso Viejo, Villa de Soto.
- ⇒ FRÍA: zonas de altura (La Cumbre, Ciénaga del Coro).