

POTGARDEN MI HUERTO PIMENTÓN

(Capsicum annuum longum)

No hace falta ser un experto en jardinería ni disponer de un gran espacio para cultivar un huerto con Pimentones, es suficiente disponer de un reducido lugar exterior con suficiente luz solar. El cultivo de un huerto ofrece muchos beneficios para la salud además de disponer de frutos frescos durante todo el verano y son un sabroso aporte a la gastronomía y decoración para el jardín o bien balcones o ventanas.

INSTRUCCIONES DE SIEMBRA:

Agrega **120 cc de agua tibia (1/2 taza)** a la bolsa plástica que contiene los comprimidos de "Tierra Mágica" que al contacto con el agua crecen y toman el volumen necesario de Tierra para llenar el macetero.

Llena el macetero con la Tierra y **distribuye 4 a 5 semillas** sobre la superficie, con un dedo entierra las semillas bajo una **delgada** capa de tierra, no superior a **1 cm de profundidad**. Ubica el macetero en un **sector soleado**, en otoño_ invierno puedes empezar tus almácigos a partir de Agosto en el interior junto a una ventana o en primavera_verano en el exterior.

Como cuidar mis Plantas de Pimentón:

Siembra y Germinación:

- Siembra exterior :Primavera-Verano
- Las semillas germinarán a los 10 a 20 días.
- En verano cuando las temperaturas promedio son mas altas las semillas germinarán más rápido que en otoño_invierno.
- En Otoño_Invierno puedes cubrir el macetero con una bolsa o botella plástica transparente la cual hará las veces de mini_invernadero incrementando la temperatura y facilitando la germinación de las semillas.

RIEGO:

- La germinación de las semillas requiere que la tierra esté siempre húmeda.
- En verano riega todos los días en forma moderada.
- Después de la siembra y cuando las plantas están pequeñas, utiliza una regadera de gota fina o un rociador para mantener la tierra húmeda. Evita mojar directamente las hojas y frutos.

TEMPERATURA Y LUZ SOLAR:

- El Pimentón es una planta que prefiere los lugares soleados y cálidos, (20 – 28°C)

TRASPLANTE:

- Cuando las plantas tengan 5 a 10 cm de altura (primavera) elimina las plantas mas débiles y entierra el macetero en exterior en un contenedor mas grande o en el jardín en un sector soleado. No es necesario sacar las plantas de Pimentón del macetero, sólo debes enterrar el macetero de fibra de coco directamente en el suelo, este se degradará rápidamente permitiendo que tus plantas crezcan sanas y robustas.
- Cuando las plantas están algo más grandes hay que colocar tutores para guiar y sostener a la planta mientras crece. Puedes hacerlo con varillas de madera de un metro, clavándolas en los laterales y atándolas a la parte superior de la planta.



PIMENTÓN

Planta: Anual

Luz: Plena luz solar

Altura: 50 - 150 centímetros

Germinación: 10 a 20 días

Cosecha: desde 90 días después de la siembra (primavera)

SABÍAS QUE

- El pimentón es originario de la zona de Bolivia y Perú, donde además de *Capsicum annuum* L. se cultivaban al menos otras cuatro especies.
- Fue traído Europa por Colón en su primer viaje (1493). En el siglo XVI ya se había difundido su cultivo en España, desde donde se distribuyó al resto de Europa y del mundo.
- El pimiento o *Capsicum annuum* pertenece a la familia de las Solanáceas, al igual que el tomate, el ají, la papa y la berenjena.
- El fruto fresco de pimiento destaca por sus altos contenidos en vitaminas A y C y en calcio