

Cosechando Lo Suyo

Un Manual para Principiantes de Huertos Urbanos

Los Pimientos

Los pimientos son relativamente fáciles de cultivar y pueden proporcionar una cosecha consistente durante todo el verano. Puede comerlos crudos o cocidos para agregar sabor a muchos alimentos.

Variedades

Los pimientos vienen en muchas variedades. La mayoría crecerá bien en Kentucky. Muchas variedades antiguas o autóctonas también existen. Los pimientos se distinguen por sus formas o cuan picantes son (calor).

Busque por este tipo de plantas:

Variedades (Morrón) dulce (color al madurar)

- Aristotle (rojo)
- North Star (rojo)
- Karisma (rojo)
- King Arthur (rojo)
- Purple Beauty (púrpura)
- Socrates (rojo)
- Valencia (amarillo/anaranjado)



Pimiento (Morrón) dulce (*Capsicum annuum*).

(Foto: Gerald Holmes, California Polytechnic State University at San Luis Obispo, Bugwood.org)

Variedad picante

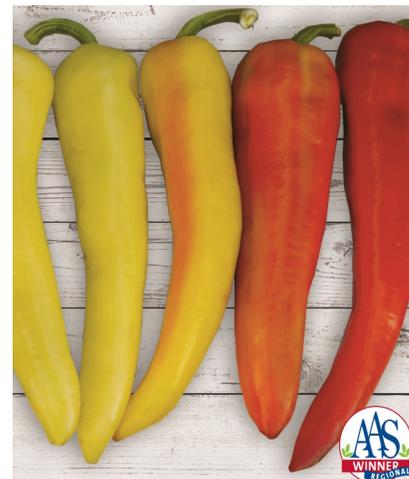
- Emerald Fire (Jalapeño—verde a rojo)
- Giant Ristra (Chile de Anaheim—rojo)
- Cayennetta (Chile—rojo)



Chile Aji Rico F1 (*Capsicum baccatum*).
(Foto: All-American Selections)

Tipos de chiles (Banana)

- Húngaro/Güero (amarillo)
- Hot Sunset (anaranjado)
- Inferno (rojo)
- Sweet Sunset (anaranjado)



Chiles Sweet Sunset (*Capsicum annuum*).
(Foto: All-American Selections)

Cuanto debe sembrar

Compre plantas de varios centímetros de altura para trasplantar en el huerto. Alrededor de tres a cuatro plantas de chiles picantes y de seis a ocho plantas de pimientos dulces deben ser suficientes para una familia de cuatro o cinco.



Haga un agujero en la tierra para el trasplante de pimientos. (Foto: Matt Barton)

Como y cuando sembrar

Los pimientos son un cultivo de clima cálido. Siémbrelos después de que todo el peligro de la congelación haya pasado. Los días seguros para la siembra en Kentucky comienzan alrededor del 15 de mayo.

Trate de trasplantar las plantas de pimientos por la noche o en un día nublado para evitar estresar las plantas con calor. Las plantas jóvenes pueden secarse y marchitarse en un día caluroso o ventoso. Los pimientos deben sembrarse a unas 18 pulgadas de distancia en filas de aproximadamente 3 pies de ancho. Los pimientos también crecen bien cuando se siembran en macetas grandes u otros recipientes.



Asegúrese de que las raíces de la planta de pimientos estén cubiertas de tierra y que el trasplante esté derecho y erecto. (Foto: Matt Barton)



Un gusano de polilla que se come el tallo de una planta. (Foto: R.J. Reynolds Tobacco Company Slide Set, R.J. Reynolds Tobacco Company, Bugwood.org)

Insectos y plagas

Los insectos generalmente no molestan a los pimientos. Proteja los trasplantes jóvenes de los gusanos de polilla colocando un pequeño cilindro de cartón alrededor de la base de la planta, como lo haría con los tomates. A veces, los gusanos pueden perforar el pimiento, pero esto no es común y no requiere el uso de pesticidas. Los pimientos se benefician de ser movidos a una parte diferente del huerto cada año para reducir las enfermedades. Si su huerto es pequeño, considere cultivarlos cada otro año en un recipiente separado del huerto. Para obtener más información sobre el manejo de plagas y enfermedades, póngase en contacto con su agente de extensión del condado o consulte la publicación de Extensión Cooperativa de UK- *Growing Vegetables at Home in Kentucky* (ID-128).

Cosechando

Los pimientos son sabrosos cuando se recogen en cualquier momento del desarrollo. El recoger los pimientos jóvenes podría hacer crecer más en la planta. Sin embargo, el sabor es mejor cuando se permite que los pimientos crezcan y maduren.

Los pimientos son mejores cuando son del tamaño de una pelota de béisbol. Si los pimientos verdes se dejan en la planta, se volverán rojos y sabrán más dulces, pero la planta producirá menos frutas si permite que los pimientos se vuelvan rojos.



Pimiento Chili Pie F1 (*Capsicum annuum*). (Foto: All-American Selections)



Pimiento Chili Pie F1 (*Capsicum annuum*). (Foto: All-American Selections)

Usted debe recoger los chiles picantes cuando se vuelvan amarillos o rojos, dependiendo de la variedad, pero recuerde que algunos chiles se mantienen verdes.

Si usted recoge los pimientos tan pronto como estén listos, más crecerán. Los primeros pimientos estarán listos de seis a ocho semanas después de trasplantar las plantas de pimientos en su huerto.

Uso

Todos los pimientos de diferentes colores son buenas fuentes de vitamina C, tienen algo de vitamina A, y contienen pequeñas cantidades de varios minerales. Los pimientos rojos tienen más vitamina A que los pimientos verdes.

Los pimientos se pueden comer crudos o cocidos. Cómalos como un aperitivo crujiente, o córtelos en anillos para decorar las comidas. Añada los pimientos a ensaladas o platos horneados. Rellene los pimientos con migas de pan sazonadas o carne, y hornéelos. Use los chiles picantes para agregar un sabor picante a la salsa y otros alimentos.

Almacenaje

Los pimientos saben mejor cuando son almacenados a temperatura de salón, pero pueden secarse y arrugarse después de unos días. Se mantendrán más tiempo en un cajón en el refrigerador, pero el sabor podría no ser tan bueno.

Congele los pimientos enteros o en tiras. Los pimientos que se congelaron sin escaldar son mejores con alimentos sin cocinar. Los pimientos escaldados son más fáciles de empacar, y son mejores en alimentos cocidos, como las salsas.

Autores:

Rachel Rudolph, Extension Vegetable Specialist, and Rick Durham, Extension Consumer Horticulture Specialist

Contribuidores:

Matt Barton, Agriculture Communication Specialist, Jann Knappage, Food System Specialist, and Katie Shoultz, Marketing and Media Specialist

Adaptado y re-imprimido de *Grow Your Own Peppers* (ENP-39), published by Cooperative Extension Service, University of Kentucky (1975).